

稿件調閱

- 全部類別
- 照片
- 影音新聞
- 政府機關
- 國內公司行號
- 國外公司行號
- 非營利組織
- 中文稿
- 英文稿
- 有附件
- 無附件
- 受理採訪通知

登入投稿

1. 平台簡介
2. 服務辦法
3. 投稿流程
4. 收款方式
5. 供稿啟事
6. 新聞稿寫作原則

美國商業新聞社
新聞稿全球流通專家

Business Wire

熱門新聞點閱

- ▶ 智慧型遠端服務 CNC 控制器，四大亮點打造物聯網的精度與速度
- ▶ 東港蘇清松平地種山蘇 口感更勝山上種
- ▶ 東芝推出爬電距離和電氣間隙為 8mm 的低功耗 15Mbps 高速光電耦合器
- ▶ 海巡人才培育 簽訂策略聯盟
- ▶ 南大劇團《凝情遊戲》首演成功

文章列印 | 舒適閱讀: [圖標]

藥生活應用與保健系『喜宴暨創意料理烹調訓練班』結業成果展



學員開心取得結業證書



學員展示畢業作品--孔雀開屏

藥生活應用與保健系『喜宴暨創意料理烹調訓練班』結業成果展

(中央社訊息服務20140604 18:11:41)嘉南藥理大學生活應用與保健系接受勞動部勞動力發展署雲嘉南分署委託，辦理103年度觀光餐旅服務類失業者職業訓練-『喜宴暨創意料理烹調訓練班』，將於103年06月04日(星期三)上午11:30在該校食品大樓5樓F502專業教室舉辦結業成果發表會。本次發表會係由生活系王柏森主任及顏名聰助理教授全力支持指導，由30位受訓學員共同參與完成。

此次訓練計畫不僅訓練學員如何製作喜宴料理、地方小吃、在地食材應用、創意料理製作及考取中餐烹調乙、丙級證照，同時也教導學員設計菜單、計算成本與創業開店，在400小時整的訓練課程中，學員學習從事喜宴料理與創意料理工作的專業技能，並輔導他們訓練後能立即就業及創業，本次訓練課程除以食品安全衛生、經營管理、工作態度為講習重點，並以務實技巧，不僅協助沒有中餐丙級證照學員考取證照，並且以業界所需要之技能為基礎加以訓練，以便能在就業市場上立即上手工作。學員們從無到有學習及技能，由認識各類食材、器具設備、行銷概念、健康飲食觀念進展到喜宴料理、創

意料理及創業小吃的實務操作，讓學員擁有在飯店、餐廳、辦桌總鋪師、複合式餐飲店及自行創業等工作能力，讓消費者能吃到最美味、最創新的喜宴及健康概念餐點。

喜宴暨創意料理烹調訓練班學員接受400小時的訓練後，舉行結訓典禮，同時進行成果驗收，30位學員都穿著廚師工作制服，顯現出製作喜宴料理的專業性，紛紛使出看家本領，只為了將所學的最好一面呈現出來，希望能在國人結婚宴客時能製作出美味價廉的喜宴料理，並讓沒有中餐丙級證照者能考取證照，有中餐丙級證照者考取乙級證照，讓學員擁有「一照在手、希望無窮」，本班受訓學員年齡層分布較偏向中高齡，尤其學員蔣伶，為非自願性離職者，在受訓過程中她努力學習，除了自己認真好問，也經常協助班上同學解決困難，將歡樂帶給學員，目前她已經找好工作，準備好結業後立即上班。

生活應用與保健系一向致力推行養生保健及生活服務產業的發展，也一直努力配合政府政策，積極參與政府失業者職業訓練，而該系的課程配合產業界的趨勢潮流，積極輔導學生，讓畢業及參加職業訓練者的學生都能有立即就業的能力，這也是該系之創系宗旨，培育養生保健及生活服務產業之專業人才，達到健康生活，樂在生活的目標。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :
<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/149677.aspx>

附件下載

- 學員開心取得結業證書 (jpg檔)
- 學員展示畢業作品--孔雀開屏 (jpg檔)

轉載查詢: [P] Pchome [藤] 蕃薯藤 [M] Msn [H] Hinet [浪] 新浪網



回上頁