

資料來源：自由時報 AA3 台南都會新聞 記者：吳俊鋒

刊載日期：2013.08.08



勞工局為失業者開辦中餐烹飪職訓，學員好菜上桌，展現研習成果。
(記者吳俊鋒攝)

中餐職訓 逾7成順利就業

【記者吳俊鋒／仁德報導】勞工局委託嘉南藥理科大辦理失業者中餐烹飪職訓班，昨天舉行成果展，現煮一百道精緻菜餚，美味上桌，令人垂涎，許多單親媽媽為扛家計苦練第二專長，希望考取丙級證照後，可以成功開店，自食其力，扶養子女。

職訓課程由嘉藥生活應用與保健系承辦，規劃三百個小時，為符合市場需求，除了中餐烹飪丙級證照常見的考試料理外，還有地方特色小吃教學。

系主任顏名聰強調，之前協助勞工局承辦五期中餐烹飪職訓，學員都很認真，考取丙級證照率都滿百，超過七成順利就業，發揮所長。

擔任班長的陳麗如單親將近七年，獨力扶養四名子女，之前都以打零工為生，小孩想分擔家計，會在課餘時兼差，於心不忍，興起開快炒店的念頭，因此參加職訓。

四十三歲的陳麗如之前廚藝很普通，職訓後，隨時都能端出上百道美味的家常菜，高檔食材的精緻料理也難不倒，對於創業相當有信心。



資料來源：中華日報 B6 台南文教 記者：林偉民

刊載日期：2013.08.08



↑嘉藥的中餐烹調暨丙級考證班昨天結業，三十名學員端出各式菜餚展現所學。(記者林偉民攝)

驗收三百個小時學習成果

嘉藥證照班結業 學員上菜

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系接受市府勞工局職訓中心委託，開辦餐飲證照類失業者職業訓練中餐烹調暨丙級考證班，經過三百個小時訓練，昨天舉行結業成果發表會。三十名學員端出學到的各式菜餚，也將努力考取

丙級證照，有學員已找到地點，決定考上證照後馬上開業。

嘉藥生活系主任顏名聰表示，這些課程不只訓練學員考取中餐烹調丙級證照，也教導學員創業技巧和地方小吃，學員在三百個小時中，從無概念到習得技能，由認識各類食材、器具設備、行銷及健康飲食

觀念，進展到中餐考照及創業小吃的實務操作，讓學員具有在飯店、餐廳、食品原料行、複合式餐飲店及自行創業等工作能力。

昨天結業成果展中，三十名學員穿上廚師工作制服，端出椒鹽白果雞丁、三絲涼拌豆芽、芋頭燒小排等菜餚，展現三百個

小時學習的成果，大家除了準備考證照，也有人已經找到工作，還有人已看好地點準備創業。

四十三歲的陳姓班長，為了能兼顧工作與孩子，決定自己開快炒店，每天從佳里開車至嘉藥上課，受訓過程中突逢喪子之痛，仍將悲傷轉化為學習力量，還常協助同學解決困難。她表示，受訓期間學會一百多道菜，讓她對未來開業更有信心。



資料來源：Yahoo 奇摩新聞___記者：_____

刊載日期： 2013.08.08

中餐職訓 逾7成順利就業

自由時報 自由時報 - 2013年8月8日 上午6:12



中餐職訓 逾7成順利就業

〔自由時報記者吳俊鋒／仁德報導〕勞工局委託嘉南藥理科大辦理失業者中餐烹飪職訓班，昨天舉行成果展，現煮一百道精緻菜餚，美味上桌，令人垂涎，許多單親媽為扛家計苦練第二專長，希望考取丙級證照後，可以成功開店，自食其力，扶養子女。

職訓課程由嘉藥生活應用與保健系承辦，規劃三百個小時，為符合市場需求，除了中餐烹飪丙級證照常見的考試料理外，還有地方特色小吃教作。

系主任顏名聰強調，之前協助勞工局承辦五期中餐烹飪職訓，學員都很認真，考取丙級證照率都滿百，超過七成順利就業，發揮所長。

擔任班長的陳麗如單親將近七年，獨力扶養四名子女，之前都以打零工為生，小孩想分擔家計，會在課餘時兼差，於心不忍，興起開快炒店的念頭，因此參加職訓。

四十三歲的陳麗如之前廚藝很普通，職訓後，隨時都能端出上百道美味的家常菜，高檔食材的精緻料理也難不倒，對於創業相當有信心。

<http://tw.news.yahoo.com/>



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： 中央社
刊載日期： 2013.8.22
記 者： _____

嘉南藥理科技大學『中餐烹調暨丙級考證班』結業成果展

(中央社訊息服務 20130822 15:31:26)嘉南藥理科技大學生活應用與保健系接受臺南市政府委託辦理 102 年度第一梯次餐飲證照類失業者職業訓練-『中餐烹調暨丙級考證班』，於 7 日(星期三)上午 11:00 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顏名聰主任全力支持指導，由 30 名受訓學員共同參與完成。

訓練計畫不僅訓練學員考取中餐烹調丙級證照，同時也教導學員創業地方小吃，在整個 300 小時的訓練課程中，學員學習從事中餐廚師工作的專業技能，並輔導他們考取中餐丙級證照，訓練課程以食品安全衛生、經營管理、工作態度為講習重點，以務實技巧為主，除考證為訓練主要目標外，並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。

學員們從無概念到有概念及技能，由認識各類食材、器具設備、行銷概念、健康飲食觀念進展到中餐考照及創業小吃的實務操作，讓學員具有在飯店、餐廳、食品原料行、複合式餐飲店及自行創業等工作之能力，讓消費者能在選購餐點時，能吃到最美味最創新的健康概念餐點。

中餐烹調暨丙級考證班學員接受 300 小時的訓練後，舉行結訓典禮，同時進行成果驗

收，30名學員都穿著廚師工作制服，顯現出製作餐點的專業性，紛紛使出看家本領，只為了將所學的最好一面呈現出來，希望能在證照取向的社會擁有「一照在手、希望無窮」，本班受訓學員年齡層較偏向中高齡，尤其班長麗如，在受訓過程中突逢喪子之痛，但她收起悲傷，轉化為學習力量，除了自己認真好問，也常協助班上同學解決困難，將歡樂帶給學員，目前她已經找好地點進行籌備，預計自行開店，準備好結業後立即創業。

另一位學員文德，以前是製造業，因為非自願性離職原因，來學習餐飲技能，更希望能由製造業轉戰餐飲業，所以整個訓練過程非常認真，更常協助統整中餐烹調訓練課程重點，轉印秘笈，分享給每個學員，希望學員能順利通過中餐丙級考照，讓班上能達到100%通過率，所以每個人都磨刀霍霍準備考取證照去創造事業第二春，受訓學員中也有人已經找到工作，有些想要創業，也有曾經受過坐月子烹調訓練的學員期待考取證照後能大展長才。

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系一直推行養生保健及生活服務產業的發展，也一直努力配合著政府政策，積極參與地方政府失業者職業訓練，生活系的課程配合產業界的趨勢潮流，積極輔導學生及學員考取證照，讓畢業及結業的學生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。該校聯絡人：生活系系主任顏名聰，聯絡電話：06-2664911 轉 3500。

訊息來源：嘉南藥理科技大學

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/131859.aspx>



嘉南藥理科技大學生活系顏名聰老師示範拔絲地瓜



吳世煌老師示範地方小吃~麻辣滷味



陳文東老師示範操作煎蛋



▪ 台南大飯店餐飲部經理鄭博文主廚示範中餐烹調丙級題組