



嘉南藥理大學 生活應用與保健系 『中餐烹調丙證班』結業成果展

嘉南藥理大學生活應用與保健系接受臺南市政府勞工局職訓就服中心委託辦理103年度餐飲證照類失業者職業訓練-『中餐烹調丙證班』，於103年09月25日（星期四）上午11:30假該校食品大樓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推廣教育中心顏名聰主任全力支持指導，與29位受訓學員共同參與完成。

此次職業訓練不僅讓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，除考取證照為主要目標外，並以業界所需要之技能為基礎加以訓練，以便能在就業市場立即上手工作。學員們從無概念到有概念並取得證照，由一開始認識各類食材、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、複合式餐飲店、坐月子中心及自行創業等工作能力，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。

中餐烹調丙證班學員接受300小時的訓練後，舉行結訓典禮，同時進行成果驗收，29位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」。藉由臺南市政府勞工局職訓就服中心對失業者職業訓練之需求，配合嘉南藥理大學生活應用與保健系系務發展目標，將養生保健及生活服務產業專才，融入職業訓練的發展重點，讓已步入「家庭小型化」、「人口老齡化」、「生活現代化」、「勞動社會化」、「健康樂活化」的台灣社會能得到專業的餐飲烹調及良好食安品質。

該班受訓學員年齡層分布較平均，目前學員已100%全數通過考取中餐烹調丙級證，班上同學吳季茜結業後馬上到台北幫忙坐月子、曾春華學員原為國道收費員被資遣，現在也已經預定到坐月子中心上班、李哲銘預計到嘉義街角161號餐廳上班、張佳興則已考取台灣電力公司、班長柏森已受聘至大陸擔任某餐廳的餐飲總監、其他尚有許家輔、李愛蓮、林弘偉、楊棠旭、謝曉慧、李淑惠皆已找到工作，所以每個人都



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、王悅芬
電話：(06) 2664911-1042、1047
E-Mail：box1042@mail.chna.edu.tw
wyf1102@gmail.com

已取得證照，磨刀霍霍準備創造事業第二春。

嘉南藥理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，一直努力配合政府政策，積極參與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，讓畢業及參加職業訓練者的學生具備立即就業的能力，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。**