

舒適閱覽：

嘉藥『中餐烹調丙證班』結業成果展



嘉藥『中餐烹調丙證班』結業典禮



嘉藥『中餐烹調丙證班』結業
成果展

(中央社訊息服務20140925
16:16:26)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』，於今
天上午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

學員們開新秀出拿手菜



臺南市勞工局就職中心陳專員致詞

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推行養生保健及生活服務產業的發展，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。

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/156764.aspx>

附件下載

- [嘉藥『中餐烹調丙證班』結業典禮 \(jpg檔\)](#)
- [學員們開新秀出拿手菜 \(jpg檔\)](#)
- [臺南市勞工局就職中心陳專員致詞 \(jpg檔\)](#)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 (02) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報（B8 台南產消）

刊載日期：103年9月26日

記者：林偉民



中餐班結訓 學員上菜秀廚藝

↑嘉南藥理大學舉辦的中餐烹調丙證班昨天結訓，學員端出一道道佳餚，展現成果。

（記者林偉民攝）

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學生活應用與保健系舉辦失業者中餐烹調丙證班，經過三百個小時密集式訓練昨天結訓，廿九名學員不但學到很多中餐廚師專業技巧，還已經順利考上證照，讓昨天的成果更顯熱鬧。

推廣教育中心主任顏名聰表示，嘉藥接受市府勞工局職訓就服中心委託，舉辦餐飲證照類失業者職業訓練中餐烹調丙證班，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，不僅輔導學員考取中餐烹調丙級證照，也教導學員創業地方小吃，讓學員結訓後能立即就業。

學員中有些完全沒有餐飲經驗，從認識各類食材開始學起，有些則想多學些菜餚，經過三百個小時的訓練，學員們在昨天的結訓成果展中，端出一道道佳餚，展現各自的實力。

學員在受訓期間就全部獲得中餐烹調丙級證照，因此學員吳季茜將到台北幫忙坐月子、國道收費員被資遣的曾春華也要到坐月子中心上班、班長陳柏森已受聘至大陸擔任某餐廳的餐飲總監、自大陸嫁到台灣的王玉珠則打算開快炒店，每個學員都磨刀霍霍，準備開創事業第二春。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報 (AA1 台南都會新聞)

刊載日期：103 年 9 月 26 日

記者：林孟婷



結業成果發表會上學員們大展廚藝，端出豐富菜色。

(記者林孟婷攝)

餐飲職訓 300 小時 29 人拿丙級證

〔記者林孟婷／仁德報導〕嘉南藥理大學生活應用與保健系，接受市府勞工局職訓就服中心委託辦理餐飲證照類失業職業訓練「中餐烹調丙級證」，廿九位受訓學員全數通過中餐烹調丙級證，多位學生一結訓就有工作上門，不怕失業。

酥炸蚵仔、紅燒獅子頭、鹹酥魚柳、花枝丸等廿多道豐富菜色，全由學員們親手烹調，昨日結業成果發表會大展廚藝。

接受三百個小時的訓練，學員全數通過中餐烹調丙級證照，甚至在結訓之前就已獲得工作機會、展現專業。

原為國道收費員的曾春華，遭到資遣後從網路得知有烹飪課程開班授課，報名之後從基本工開始學，「以前覺得煮菜很容易，但真正接觸之後，才發現不簡單」。

曾春華說，以前在家煮菜都是很隨興，上課之後從刀工、食材挑選、衛生事項等基本工開始學，結訓之後獲得月子中心的面試機會，但曾春華希望能自行創業、一圓夢想。

原本也是從事餐飲業的學員陳柏森說，雖然已有烹飪基本工，但希望透過課程技術能更精進且取得證照，目前已經受聘至中國上海擔任餐飲總監一職。

主題：[活動總匯] 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

facebook

UUTW FB

日期：2014/9/24



悠遊台南

【台南訊】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』，將於103年09月25日上午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，由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，以便能在就業市場上立即上手工作。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，所以每個人都已取得證照，磨刀霍霍準備去創造事業第二春。

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，也一直努力配合著政府政策，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。



職訓300小時 失業學員變廚師

勞工局委辦 嘉藥29名成員取得丙級證照 有人開發在地特色菜 前國道收費員找到工作第二春

【記者吳淑玲／仁德報導】嘉南護理大學生活應用與保健系，接受勞工局職訓就業中心委託辦理失業業者職業訓練，29名學員順利取得丙級證照，昨天結業成果發表會，有學員以台南在地特色開發「虱目魚蝦捲」、有大陸配偶建立信心創業，還有遭資遣的國道收費員找到工作第二春。

「中餐烹調丙證班」學員共接受300小時訓練，昨天驗收成果，29位學員穿著廚師工作服，顯現專業性，拿出看家本領做拿手菜，滿滿一大桌的豐富菜色，也

是另類謝師宴。

其中，38歲的班長陳柏森已受聘至大陸擔任餐廳的餐飲總監，他從高職畢業後就當廚師，後來到大陸廣州一家餐廳任職5年，趁著回台空檔參加職訓，取得丙級證照後，他說，對就業很有幫助，將到大陸台商開設的大型餐廳當餐飲總監。

陳柏森將從上課中獲得的新知識，結合在地食材研發新菜，像台南虱目魚和蝦捲很有名，他將虱目魚肉與蝦捲結合，用鮭鮑皮包虱目魚漿、魚柳及蝦仁再油炸

，口感香酥。

學員會春華原為國道收費員被資遣，轉職過程一直不順利，她因喜歡餐飲報名參加職訓班，考取丙級證照後，已預定到坐月子中心上班。會春華說，「求人不如求己」，她是苗栗客人家，最喜歡「客家小炒」，希望在餐飲業找到工作第二春。

從大陸福建嫁到台灣的王玉珠，昨天展示果雕作品，令人驚艷。王玉珠說，以前就從事餐飲業，果雕是看廚師做，在旁邊學習，希望有一天能夠再創業。

生活系主任王柏森表示，學員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、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、複合式餐飲店、坐月子公司及自行創業等工作能力，已有多人找到工作。

「中餐烹調班」，29名學員考取丙級證照，昨天展現成果以拿手菜感謝老師。

記者吳淑玲／攝影

