

[回首頁](#) [搜尋首頁](#) [加入最愛](#) [分類導引](#)

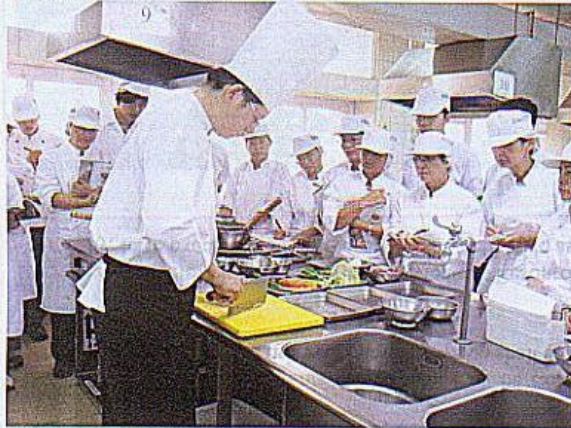
新聞 研究

[新聞總覽](#) [國家總覽](#) [活動總覽](#) [消費新聞](#) [旅遊休閒](#) [悠遊購物](#) [夜生活](#)

主題：【活動總覽】協助失業者考取中餐證照嘉南藥理科大生活系將在 7 月 13 日舉辦「中餐廚師班

認證班」與成果

日期：2010/7/12



【台南訊】嘉南藥理科技大學生活應用與保健系接受台南縣政府委託辦理失業者職業訓練「中餐廚師班」認證班，將在 7 月 13 日上午 11 時至下午 16 時，在該校食品大樓 5 樓傳習教室舉辦「中餐廚師班認證班結業成果發表會」。本次發表會係由生活系陳師範主任全力支持及顏老師助理教授指導，由受訓學員共同參與完成。

中餐廚師班認證班課程主要是教導學員中餐料理的學理及食材調配製作成可口菜餚，讓學員多談中餐內務技術士證照的訓練課程，目的在讓學員從無到有，由認識食材、餐飲衛生觀念進到實務操作進而考取中餐烹調技術士證，使學員未來在餐飲相關行業中，因具備中餐技術士證照，讓進入餐飲就業市場的道路更加寬廣。

台南縣政府辦理的失業者職業訓練班除了提供失業者學習不同的就業技能之外，受訓期間符合特定對象資格者更可以領取訓練生活津貼，讓受訓者可以安心地學習。中餐廚師班認證班受訓學員有長期失業者，離開職場多年的中高級失業青年及剛畢業的失業者，但是每個人參加後的共同感想都是從事廚師的餐飲相關行業，有的學員也已經做好開業的準備，有的正準備以行動創業的業，也有想結合興趣點心及中餐創業等等，這些就業方向都與開班的目的相呼應。

本次結訓成果發表會除了中餐內務技術士證科考試測驗之 301、302 及 302 三大題共 80 題外，還包括課程中安排的創意地方小吃及點心，內容極為豐富，學員接受 2 個月來的訓練成果展現，30 位學員都穿著潔白標準的廚師制服，顯現出中餐烹調專業的專業性，結訓之後將再努力考取專業證照，讓未來就業多一項專長及技術士證照。

嘉南生活應用與保健系一直以來配合政府政策，積極參與地方政府失業者職業訓練，以增加國內就業率，這也是配合生活應用與保健系之創系宗旨，培育具備養生飲食的生活保健服務之專業人才，並因應社會對「技術士證照」的需求。嘉南藥理科技大學生活應用與保健系陳師範主任表示：



【圖上一頁】



舒適閱覽： 小 大 複製內文

協助失業者考取中餐證照嘉南藥理科大生活系 7月13日『中餐廚師丙級證照班』展成果



廚師示範01



業界專任師傅現場教學

協助失業者考取中餐證照嘉南藥理科大生活系 7月13日『中餐廚師丙級證照班』展成果

(中央社訊息服務20100709

11:22:52)嘉南藥理科技大學生活應用與保健系接受台南縣政府委託辦理失業者職業訓練--中餐廚師丙級證照班，將於99年7月13日(星期二)上午11:00~13:00，在該校食品大樓5樓團體教室舉辦『中餐廚師丙級證照班結業成果發表會』。本次發表會係由生活系陳師瑩主任全力支持及顏名聰助理教授指導，由受訓學員共同參與完成。

中餐廚師丙級證照課程主要是教導關於中餐料理的學理及食材調配製作成可口菜餚，並學習考取中餐丙級技術士證照的訓練課程，目的在讓學員從無到有，由認識食材、餐飲衛生觀念進展到實務操作進而考

取中餐烹調技術士證，使學員未來在餐飲相關行業中，因具有中餐技術士證照，讓進入餐飲就業市場的道路更加寬廣。

中餐廚師丙級證照班參訓學員有長期失業者、離開職場多年的中高齡失業者及單親的失業者，但是每個人參訓後的共同理想都是從事廚師的餐飲相關行業，有的學員也已經覓好開店的店面，有的正籌備以行動餐車創業，也有想結合烘焙點心及中餐創業等



等，這些就業方向都與開班的目的相呼應。

本次結訓成果展內容除了中餐丙級烹調技術士術科考試測驗之301、302及302三大題組共90道菜外，還包括課程中安排的創業地方小吃及點心，內容極為豐富。學員接受2個月來的訓練成果豐碩，30位學員都穿著潔白標準的廚師制服，顯現出中餐烹調訓練的專業性，結訓之後將再努力考取專業證照，讓未來就業多一項專長及技術士證照。

嘉藥生活應用與保健系一直以來配合著政府政策，積極參與地方政府失業者職業訓練，以增加國內就業率，這也是配合生活應用與保健系之創系宗旨，培育具備養生飲食的生活保健服務之專業人才，並因應社會對「技術士證照」的需求。相關活動訊息請洽該校生活系系主任 陳師瑩教授，電話：06-2664911轉3500

圖說：嘉藥老師與業界專任師傅現場教學示範

訊息來源：嘉南藥理科技大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=62656>

附件下載

- 老師示範01 (jpg檔)
- 業界專任師傅現場教學 (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 ~ 7975
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

類	資	料	來	源	民眾日報	第 15 版
別	刊	載	日	期	中華民國 99 年	7 月 14 日

嘉南科大中餐丙級證照學員秀手藝

【記者陳正言仁德報導】出師啦！經過一個半月、300小時的密集訓練，30位參加台南縣政府委託嘉南藥理科技大學生活應用與保健系辦理的「中餐廚師丙級證照班」學員，昨（13）日中午大展身手，料理出數十道佳餚美食饗客，展現學習成果，創意又精緻，色香味俱全，贏得與會者讚不絕口，向中餐廚師丙級證照之路跨進一大步。

嘉南科大生活應用與保健系接受台南縣政府委託辦理的失業者職業訓練—中餐廚師丙級證照班，共有30位自20歲至60餘歲的民眾報名參加。據該系陳師瑩主任表示，中餐廚師丙級證照課程主

要是教導關於中餐料理的學理及食材調配製作成可口菜餚，並學習考取中餐丙級技術士證照的訓練課程，目的在讓學員從無到有，由認識食材、餐飲衛生觀念進展到實務操作，並進而考取中餐烹調技術士證，未來在餐飲相關行業中，能因具有中餐技術士證照，讓進入餐飲就業市場的道路更加寬廣。

陳師瑩指出，台南縣府辦理的失業者職業訓練班除了提供失業者學習不同的就業技能，受訓期間符合特定對象資格者更可以領取訓練生活津貼，讓參訓者安心學習。參訓學員包括長期失業者、離開職場多年的中高齡失業者及單親的失業者，每個

人參訓後的共同理想都是從事廚師的餐飲相關行業，有的學員已覓好開店的店面，有的正籌備以行動餐車創業，也有想結合烘焙點心及中餐創業等。

指導該班的顏名聰助理教授表示，此次成果發表會展出內容除了中餐丙級烹調技術士術科考試測驗共90道菜中的60道之外，還包括課程中安排的地方小吃及點心，如蝦卷、棺材板、蚵子煎、蝦餅、麻糬等，還有一些創意料理：紫蘇梅拌雞丁、麻油雞、椒麻雞、荷葉蒸排骨等，內容相當豐富，手藝已具有丙級廚師水準。



嘉南科大杜院長（右一）、顏名聰助理教授（右二）與學員一起展示學習成果。（記者陳正言拍攝）