



料理高手不畏景氣 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

民以食為天，習得餐飲一技之長，縱使不景氣也能逆勢翻轉。嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，9月8日上午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展，共有27位參訓學員完成為期10週、總計400小時密集的培訓課程，全員在興奮之餘，將運用所學展開創業之途。

該培訓班為市府勞工局就服中心推動失業者職業訓練班之一，委由嘉藥餐旅管理系承辦，課程除中餐烹調概論、成本控制與分析、食品添加物、食品安全衛生管理、市場商圈評估及行銷策略等專業學科外，另搭配術科實作，如五柳溜魚條、紅燒獅子頭、杏花酥炸雞翼、鳳梨梅子燒雞、黃金海鮮羹、無錫排骨和佛跳牆等料理技藝，內容豐富多樣，都是中華道地的傳統佳餚。

此外，該系也額外輔導學員報考中餐烹調丙級證照，其中8位已於本月2日順利考取，另有10位將於10日參加考試，期望學員不僅擁有專業技能，且能一照在手，順利投入職場。

當天結訓成果展，學員們發揮所學的知識理論及專業技術，從菜單設計、食材運用、流程管控、料理製作與擺盤等全部一手包辦，包括有涼拌雞絲漬番茄、口水雞、大刀回鍋肉、糖醋魚、生炒花枝和鹽酥龍珠等，道道美味可口，充分展現學員的高超廚藝。

學員鍾勝峰感謝嘉藥提供完善的場地設備與優質師資，讓他獲益良多，參訓期間自己已醞釀微型創業的想法，朝目標積極規劃中；另一位來自越南的阮玉蝶學員，受訓時勤用越南語做筆記，完整記錄所有中式料理的精華，她說，未來希望能在兼顧家庭之餘，結合家鄉菜開一家中越合璧的餐飲店。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府，積極辦理失業者職訓班，將餐飲專業結合產業趨勢，以培訓學員具備立即就業的能力，迄今成功案例不計其數。龔主任強調，只要參訓者有強烈的工作意願，在課程中用心學習，必能習得一技之長，結訓後系上也輔導就業，協助他們儘速重返職場。