

料理高手不畏景氣 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

【手刀點擊】天天抽500杯咖啡 厭世暑氣秒退散！



▲嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」舉行結訓成果展，學員展出其作品。（圖 / 嘉藥提供）

記者林悅 / 南市報導

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」，8日上午舉行結訓成果展，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。

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9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。

理高手不畏景氣 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

2017年09月08日 17:58

小 中 大

【手刀點擊】天天抽500杯咖啡 厭世暑氣秒退散！



▲嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」舉行結訓成果展，學員展出其作品。（圖／嘉藥提供）

記者林悅／南市報導

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」，8日上午舉行結訓成果展，共有27位參訓學員完成為期10週、總計400小時密集的培训課程。

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9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，受訓時動用越南語做筆記，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。

拉失業者一把 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

2017-09-08

Facebook

Twitter



擁有一技之長，才有機會翻轉人生！嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，今年有27位參訓學員完成為期10週、總計400小時密集培訓課程，來自越南的阮玉蝶，勤用越南語做筆記，她未來希望能在兼顧家庭之餘，開一家中越合璧的餐飲店。

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，課程除了傳授中餐烹調概論、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，重頭戲則是術科實作，學員在經歷10周培訓後，練就五柳溜魚條、紅燒獅子頭、杏花酥炸雞翼、鳳梨梅子燒雞、黃金海鮮羹等料理手藝。

嘉藥另也額外輔導學員報考中餐烹調丙級證照，已有8位學員已於月初順利考取證照，另有10位將於10日參加考試，培訓學員不僅擁有專業技能，更能考取一照在手，順利投入職場。

學員鍾勝峰參訓期間已醞釀微型創業想法，現正朝目標積極規畫中；來自越南的阮玉蝶，則想結合家鄉菜，開一家中越合璧的餐飲店。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，餐飲系配合政府辦理失業者職訓班，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，只要參訓者有強烈工作意願，在課程中用心學習，必能習得一技之長，系上也會輔導就業，協助大家儘速重返職場。

中時 曹婷婷

料理高手不畏景氣 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

中央網路報 (2017-09-08 17:03)

分享 |      







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小時密集的培训課程，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。

(蔡清欽報導)

【中央網路報】

料理高手不畏景氣 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

<http://www.cdnews.com.tw> 2017-09-08 17:03:22





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小時密集的培训課程，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。

(蔡清欽報導)

【中央網路報】

料理高手不畏景氣 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

中央網路報 (2017-09-08 17:03)

分享 |  微博     







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小時密集的培训課程，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。

(蔡清欽報導)

【中央網路報】

拉失業者一把 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

中時電子報 2017/09/08 19:58

字級： **A-** **A** **A+**



擁有一技之長，才有機會翻轉人生！嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，今年有27位參訓學員完成為期10週、總計400小時密集培訓課程，來自越南的阮玉蝶，勤用越南語做筆記，她未來希望能在兼顧家庭之餘，開一家中越合璧的餐飲店。

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，課程除了傳授中餐烹調概論、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，重頭戲則是術科實作，學員在經歷10周培訓後，練就五柳溜魚條、紅燒獅子頭、杏花酥炸雞翼、鳳梨梅子燒雞、黃金海鮮羹等料理手藝。

嘉藥另也額外輔導學員報考中餐烹調丙級證照，已有8位學員已於月初順利考取證照，另有10位將於10日參加考試，培訓學員不僅擁有專業技能，更能考取一照在手，順利投入職場。

學員鍾勝峰參訓期間已醞釀微型創業想法，現正朝目標積極規畫中；來自越南的阮玉蝶，則想結合家鄉菜，開一家中越合璧的餐飲店。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，餐飲系配合政府辦理失業者職訓班，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，只要參訓者有強烈工作意願，在課程中用心學習，必能習得一技之長，系上也會輔導就業，協助大家儘速重返職場。

拉失業者一把 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

2017年09月08日 19:58 [曹婷婷](#)



嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，學員經過10周培訓，開心秀出拿手菜。(曹婷婷攝)

擁有一技之長，才有機會翻轉人生！嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，今年有27位參訓學員完成為期10週、總計400小時密集培訓課程，來自越南的阮玉蝶，勤用越南語做筆記，她未來希望能在兼顧家庭之餘，開一家中越合璧的餐飲店。

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，課程除了傳授中餐烹調概論、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，重頭戲則是術科實作，學員在經歷10周培訓後，練就五柳溜魚條、紅燒獅子頭、杏花酥炸雞翼、鳳梨梅子燒雞、黃金海鮮羹等料理手藝。

嘉藥另也額外輔導學員報考中餐烹調丙級證照，已有8位學員已於月初順利考取證照，另有10位將於10日參加考試，培訓學員不僅擁有專業技能，更能考取一照在手，順利投入職場。

學員鍾勝峰參訓期間已醞釀微型創業想法，現正朝目標積極規畫中；來自越南的阮玉蝶，則想結合家鄉菜，開一家中越合璧的餐飲店。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，餐飲系配合政府辦理失業者職訓班，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，只要參訓者有強烈工作意願，在課程中用心學習，必能習得一技之長，系上也會輔導就業，協助大家儘速重返職場。

(中時)

拉失業者一把 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

曹婷婷 2017.09.08 19:59

[下一則>](#)

[回PC版](#)



擁有一技之長，才有機會翻轉人生！嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，今年有**27**位參訓學員完成為期**10**週、總計**400**小時密集培訓課程，來自越南的阮玉蝶，勤用越南語做筆記，她未來希望能在兼顧家庭之餘，開一家中越合璧的餐飲店。

Ads by AdAsia

End of ad break in 12 s

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，課程除了傳授中餐烹調概論、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，重頭戲則是術科實作，學員在經歷10周培訓後，練就五柳溜魚條、紅燒獅子頭、杏花酥炸雞翼、鳳梨梅子燒雞、黃金海鮮羹等料理手藝。

嘉藥另也額外輔導學員報考中餐烹調丙級證照，已有8位學員已於月初順利考取證照，另有10位將於10日參加考試，培訓學員不僅擁有專業技能，更能考取一照在手，順利投入職場。

學員鍾勝峰參訓期間已醞釀微型創業想法，現正朝目標積極規畫中；來自越南的阮玉蝶，則想結合家鄉菜，開一家中越合璧的餐飲店。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，餐飲系配合政府辦理失業者職訓班，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，只要參訓者有強烈工作意願，在課程中用心學習，必能習得一技之長，系上也會輔導就業，協助大家儘速重返職場。

結訓了 嘉藥中餐培訓學員上菜

記者林偉民／仁德報導
2017-09-08



嘉藥舉辦中餐烹調培訓班昨天結訓，學員端出一道道美食展現成果。（記者林偉民攝）

「老師教得很好，我已準備好要開中越合璧的餐飲店！」來自越南的外配阮玉蝶，昨天在嘉南藥理大學「中餐烹調培訓班」結訓典禮中開心的如此表示。這班有廿七名學員，有人已考過中餐烹調丙級執照，也有人要投入職場，個個對於開創事業第二春都躍躍欲試。

嘉藥接受市府委託舉辦「中餐烹調培訓班」，廿七名學員完成為期十週，總計四百小時的密集培訓課程，昨天結訓並展現所學，端出一道道香噴噴的菜餚，如涼拌雞絲漬番茄、口水雞、大刀回鍋肉、糖醋魚、生炒花枝和鹽酥龍珠等參加結訓典禮。

學員培訓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、紅燒獅子頭等料理技藝，內容豐富多樣。

嘉藥餐旅管理系額外輔導學員報考中餐烹調丙級證照，其中八人已於九月二日順利考取，另有十人將於十日參加考試，希望學員不僅擁有專業技能，還能一照在手，順利投入職場。

嫁到台灣兩年的阮玉蝶破釜沉舟，將一歲多的小孩帶回越南請媽媽照顧，自己參加密集訓練，她聽懂中文，但筆記全是越南字，學得認真，她表示準備開中越合璧的餐飲店；至於外商公司退休的謝先生，則已考上中餐丙照，將嘗試自行創業。

(影音新聞)失業逆勢翻轉！嘉藥中餐烹調培訓班風光結業



【記者于郁金/臺南報導】為提升廚藝人才養成素養，保障個人就業的專業能力，以達到人盡其才，才盡其用之目的；嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，希望藉由中餐烹調培訓，一方面提升廚藝技術品質，滿足市場需求，另一方面培養失業待職民眾第二專長，增加本身的職場競爭，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小時密集的培训課程，全員在興奮之餘，將運用所學展開創業之途。

料理高手不畏景氣嘉藥中餐烹調培訓班風光結業分享

<https://youtu.be/zld8U4jZAs>

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

<https://youtu.be/uw83BAOk5M>

民以食為天，習得餐飲一技之長，縱使不景氣也能逆勢翻轉！「中餐烹調培訓班」為南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、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、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、鹽酥龍珠等，道道美味可口，充分展現學員的高超廚藝。

學員鍾勝峰感謝地說，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。

另一位來自越南阮玉蝶學員說，受訓時動用越南語做筆記，完整記錄所有中式料理的精華；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。

龔聖雄強調，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。(記者于郁金攝)















越南籍學員阮玉蝶秀出自己的創意料理



失業逆勢翻轉！嘉藥中餐烹調培訓班風光結業



2017/09/08

【大成報記者于郁金/臺南報導】為提升廚藝人才養成素養，保障個人就業的專業能力，以達到人盡其才，才盡其用之目的；嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，希望藉由中餐烹調培訓，一方面提升廚藝技術品質，滿足市場需求，另一方面培養失業待職民眾第二專長，增加本身的職場競爭，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小時密集的培训課程，全員在興奮之餘，將運用所學展開創業之途。

民以食為天，習得餐飲一技之長，縱使不景氣也能逆勢翻轉！「中餐烹調培訓班」為南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、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、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、鹽酥龍珠等，道道美味可口，充分展現學員的高超廚藝。

學員鍾勝峰感謝地說，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。

另一位來自越南阮玉蝶學員說，受訓時勤用越南語做筆記，完整記錄所有中式料理的精華；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。

龔聖雄強調，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。(記者于郁金攝)

料理高手不畏景氣嘉藥中餐烹調培訓班風光結業分享

<https://youtu.be/zld8U4jZAs>

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

<https://youtu.be/uw83BAOkt5M>



不景氣也能逆勢翻轉！嘉藥中餐烹調培訓班風光結業



2017/09/08

【勁報記者于郁金/臺南報導】為提升廚藝人才養成素養，保障個人就業的專業能力，以達到人盡其才，才盡其用之目的；嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，希望藉由中餐烹調培訓，一方面提升廚藝技術品質，滿足市場需求，另一方面培養失業待職民眾第二專長，增加本身的職場競爭，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小時密集的培训課程，全員在興奮之餘，將運用所學展開創業之途。

民以食為天，習得餐飲一技之長，縱使不景氣也能逆勢翻轉！「中餐烹調培訓班」為南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、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、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、鹽酥龍珠等，道道美味可口，充分展現學員的高超廚藝。

學員鍾勝峰感謝地說，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。

另一位來自越南阮玉蝶學員說，受訓時勤用越南語做筆記，完整記錄所有中式料理的精華；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。

龔聖雄強調，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。(記者于郁金攝)

料理高手不畏景氣嘉藥中餐烹調培訓班風光結業分享

<https://youtu.be/zld8U4jZAs>

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

<https://youtu.be/uw83BAOkt5M>



失業逆勢翻轉！嘉藥中餐烹調培訓班風光結業



【記者于郁金/臺南報導】為提升廚藝人才養成素養，保障個人就業的專業能力，以達到人盡其才，才盡其用之目的；嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，希望藉由中餐烹調培訓，一方面提升廚藝技術品質，滿足市場需求，另一方面培養失業待職民眾第二專長，增加本身的職場競爭，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。

民以食為天，習得餐飲一技之長，縱使不景氣也能逆勢翻轉！「中餐烹調培訓班」為南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、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、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內級證照，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、鹽酥龍珠等，道道美味可口，充分展現學員的高超廚藝。

學員鍾勝峰感謝地說，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。

另一位來自越南阮玉蝶學員說，受訓時勤用越南語做筆記，完整記錄所有中式料理的精華；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。

龔聖雄強調，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。(記者于郁金攝)

料理高手不畏景氣嘉藥中餐烹調培訓班風光結業分享

<https://youtu.be/zld8U4jZAs>

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

<https://youtu.be/uw83BAOk5M>













失業逆勢翻轉！嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

2017-09-08 22:18:05 于郁金

分享



【大成報記者于郁金/臺南報導】為提升廚藝人才養成素養，保障個人就業的專業能力，以達到人盡其才，才盡其用之目的；嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，希望藉由中餐烹調培訓，一方面提升廚藝技術品質，滿足市場需求，另一方面培養失業待職民眾第二專長，增加本身的職場競爭，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小時密集的培训課程，全員在興奮之餘，將運用所學展開創業之途。

民以食為天，習得餐飲一技之長，縱使不景氣也能逆勢翻轉！「中餐烹調培訓班」為南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、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、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、鹽酥龍珠等，道道美味可口，充分展現學員的高超廚藝。

學員鍾勝峰感謝地說，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。

另一位來自越南阮玉蝶學員說，受訓時勤用越南語做筆記，完整記錄所有中式料理的精華；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。

龔聖雄強調，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。(記者于郁金攝)

料理高手不畏景氣嘉藥中餐烹調培訓班風光結業分享

<https://youtu.be/zld8U4jJZAs>

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

<https://youtu.be/uw83BAOkt5M>



不景氣也能逆勢翻轉！嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

勁報 2017/09/08 22:21(3天前)



【勁報記者于郁金/臺南

報導】為提升廚藝人才養成素養，保障個人就業的專業能力，以達到人盡其才，才盡其用之目的；嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，希望藉由中餐烹調培訓，一方面提升廚藝技術品質，滿足市場需求，另一方面培養失業待職民眾第二專長，增加本身的職場競爭，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。

民以食為天，習得餐飲一技之長，縱使不景氣也能逆勢翻轉！「中餐烹調培訓班」為南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、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、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、鹽酥龍珠等，道道美味可口，充分展現學員的高超廚藝。

學員鍾勝峰感謝地說，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。

另一位來自越南阮玉蝶學員說，受訓時勤用越南語做筆記，完整記錄所有中式料理的精華；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。

龔聖雄強調，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。(記者于郁金攝)

料理高手不畏景氣嘉藥中餐烹調培訓班風光結業分享

<https://youtu.be/zld8U4jZAs>

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

<https://youtu.be/uw83BAOk5M>



全國 旅遊時報

失業逆勢翻轉！嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

z98737406.tw/

白慈美

2017/9/9



【記者于郁金/臺南報導】為提升廚藝人才養成素養，保障個人就業的專業能力，以達到人盡其才，才盡其用之目的；嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，希望藉由中餐烹調培訓，一方面提升廚藝技術品質，滿足市場需求，另一方面培養失業待職民眾第二專長，增加本身的職場競爭，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小時密集的培训課程，全員在興奮之餘，將運用所學展開創業之途。



民以食為天，習得餐飲一技之長，縱使不景氣也能逆勢翻轉！「中餐烹調培訓班」為南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、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、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、鹽酥龍珠等，道道美味可口，充分展現學員的高超廚藝。



學員鍾勝峰感謝地說，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。另一位來自越南阮玉蝶學員說，受訓時動用越南語做筆記，完整記錄所有中式料理的精華；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。



龔聖雄強調，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。(記者于郁金攝)



嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

記者黃文博 / 台南報導 2017/09/08 22:47



▲嘉藥中餐烹調培訓班27位參訓學員風光結業。(圖/嘉南藥理大學提供, 2017.09.08)

嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，今(8)日上午在該校餐飲大樓舉行結訓成果展，27位參訓學員完成為期10周、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。

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。

結訓成果展現場，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。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，該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。

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

NOWnews 2017/09/08 22:47(3天前)



▲嘉藥中餐烹調培訓班27位參訓學員風光結業。(圖/嘉南藥理大學提供, 2017.09.08)

嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」, 今(8)日上午在該校餐飲大樓舉行結訓成果展, 27位參訓學員完成為期10周、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。

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。

結訓成果展現現場, 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。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示, 該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。

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

NOWnews今日新聞 09-08 22:47



▲嘉藥中餐烹調培訓班27位參訓學員風光結業。(圖/嘉南藥理大學提供, 2017.09.08)

嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」,今(8)日上午在該校餐飲大樓舉行結訓成果展,27位參訓學員完成為期10周、總計400小時密集的培训課程,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。

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。

結訓成果展現場,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。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示,該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。

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業



今日新聞NOWnews

記者黃文博／台南報導 2017年9月8日 下午10:47



▲嘉藥中餐烹調培訓班27位參訓學員風光結業。(圖／嘉南藥理大學提供，2017.09.08)

嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，今（8）日上午在該校餐飲大樓舉行結訓成果展，27位參訓學員完成為期10周、總計400小時密集的培训課程，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。

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。

結訓成果展現場，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。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，該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。

站台人氣

累積人氣: 3,112,922
當日人氣: 943

訂閱本站

RSS訂閱 (如何使用RSS)
加入訂閱

最新留言

- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2015-09-23 : [悄悄話](#)
- 2014-03-09 : [悄悄話](#)
- 2014-02-04 : [悄悄話](#)
- 2013-09-09 : [悄悄話](#)
- 2013-09-04 : [悄悄話](#)
- 2013-08-30 : [悄悄話](#)
- 2013-08-29 : [悄悄話](#)
- 2013-08-27 : [悄悄話](#)

連結書籤

民正新聞網
google民正新聞
yahoo民正新聞
FB民正新聞

熱門文章

- [家屬控執法過當臺南市第六分局澄清\(30,974\)](#)
- [台北民族舞團25週年慶《經典綻放》台南女兒回娘家巡迴演出最終場\(22,759\)](#)
- [成大醫院-癢！癢！癢！胸口背部起紅疹 當心皮膚芽孢菌作怪\(9,989\)](#)
- [台南市立醫院婦科 顏大千醫師復健科楊秉璋-高濃度血小板血漿 \(PRP\)注射\(6,466\)](#)
- [新樓醫院小兒肝膽腸胃科 鄭超宏醫師-應對小兒便秘您知多少?\(6,399\)](#)
- [成大醫院大腸直腸外科主治醫師陳柏全-我的大便有血，是大腸直腸癌嗎\(5,731\)](#)
- [安南醫院神經內外科 完成第一例 巴金森氏症病人接受深層腦部刺激手術\(DBS\)\(4,785\)](#)
- [屏東縣--「黃黃」用途廣 養生保健好食材\(4,629\)](#)
- [成大醫院婦產部/生殖內分泌科 吳孟真主任-子宮內膜異位症\(3,816\)](#)
- [郭綜合醫院 耳鼻喉科 謝易倫醫師-個人的天旋地轉\(3,556\)](#)
- [成大醫院 婦科部 總醫師趙樹儀-退化性膝關節炎PRP療法\(3,502\)](#)
- [郭綜合醫院 泌尿科 梁景泰副院長-勃起功能障礙很可能是慢性病的警訊\(3,349\)](#)
- [台南市立醫院神經內科醫師 曾瑞昌-頭暈和走路不穩 可能是腦中風症狀\(3,247\)](#)
- [成大醫院胃腸肝膽科主治醫師 邱彥程-中型肝癌治療的選擇\(3,189\)](#)

2017-09-08 20:34:43 | 人氣(38) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

*嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

推薦 0 | 收藏 0 | 轉貼 0 | [★訂閱站台](#) | [kait](#) | [f](#)



【民正新聞記者:蔡永源台南報導】<https://youtu.be/6ZKvDYcIt3Q>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業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。



台長登入

自我介紹

蔡永源



蔡永源本人,從事新聞採訪工作,報導即時新聞分享讀者,並告知你不知道的事,若有新的新聞或知識...

[關於本站](#)

[留言板](#)

[地圖](#)

[加入好友](#)

愛的鼓勵: 9
文章篇數: 15,424

熱搜關鍵字

[佳樂水風景區](#) [泰式公館](#) [台展咖啡](#) [碧湖國家公園](#) [素食旅遊](#) [素食食譜](#) [肯德基](#) [古坑咖啡](#)

站方公告

- [【公告】個人新聞台服務認證公告](#)
- [【公告】第五批 40款底圖將下線](#)
- [【公告】第四批 52款底圖將下線](#)
- [【公告】第三批 45款底圖將下線](#)
- [【公告】第二批 60款底圖將下線](#)

好友列表

好友的新聞台Blog

站內搜尋

請輸入關鍵字
搜尋
 標題 內文 標籤

最新文章

- [南紡購物中心新櫃進駐 構築桃花運引紛絲朝聖](#)
- [台南市立醫院血液腫瘤科李揚成醫師-罹癌不要怕醫病共享決策找出最佳治療方針](#)
- [南區國稅局表示](#)
- [南市社會局「青浪狂潮-熱音競賽」青少年樂團活力SHOW青春](#)
- [臺南市警察局佳里分局舉辦「社區警政治安會報」](#)
- [2017南市第三場就業博覽會熱鬧登場](#)
- [九九體育日 統一獅球星響應體適能活動](#)
- [新竹縣警察局首度挑擔接力創意彩繪神豬敬義民節](#)
- [「香草園」雞蛋變綠? 南市衛局抽查獲疑](#)
- [聖功女中通報疑似食品中毒案 臺南市府衛生局調查結果](#)

文章分類

- [醫療\(1399\)](#)
- [藝文\(879\)](#)
- [美食\(239\)](#)
- [運動\(156\)](#)
- [旅遊\(652\)](#)
- [警政\(2797\)](#)
- [稅務\(249\)](#)
- [教育\(636\)](#)
- [社會\(2520\)](#)

[師 賴國安幾何學原理適用於人工膝關節手術\(3.210\)](#)
[花蓮蒞蒨渡假莊園2016年全新開幕首次亮相\(3.001\)](#)
[台南市三爺溪應急工程全面啟動 仁德滯洪池預計明年初完工\(3.011\)](#)
[南臺灣最大的自然史博物館 - 南科-樹谷生活科學館\(2.822\)](#)
[郭綜合醫院 小兒內分泌科 陳首視醫師-矮冬瓜如何變大樹 談小兒身高發育\(2.914\)](#)
[高雄 羅國妙崇古文殊殿重建落成 陳榮祈祝國泰民安\(2.669\)](#)

FB Like Box

編輯每週一推

推薦: [食記](#)、[夏威夷](#)、[聖誕大餐](#)、[年菜](#)、[長灘島](#)、[伴手禮](#)、[泡湯](#)、[溫泉美食](#)、[自助旅行](#)、[美食推薦](#)

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。



學員鍾勝峰感謝嘉築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。



嘉築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。

更多>>

本台最新標籤

最新回應

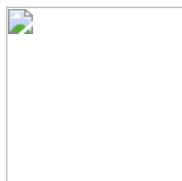
[台南市立醫院眼科洪玲醫師-視力模糊線條歪曲 眼睛黃斑部病變](#) (台南假日眼科)
[安南醫院泌尿科主治許毅內醫師-間質性膀胱炎 \(J\)po](#)
[臺南市警察局第一分局莊敬警熱心協助身心障礙人士返家](#) (素還真)
[臺南文創園區搭配臺南愛情月三大活動 時裝秀及愛情特展](#) (蕙耕)
[成大醫院醫臟科蔡若雁醫師-腎臟「藥」不要](#) (腎臟)
[黃奕勳醫師-重見光明 - 眼角膜移植在成大](#) (army)
[台南市東區崇明國中發生女學生墜樓意外教育局說明](#) (盧)
[家屬控執法過當臺南市第六分局澄濤](#) (懷英)
[家屬控執法過當臺南市第六分局澄濤](#) (Aries)
[家屬控執法過當臺南市第六分局澄濤](#) (Aries)

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業 [複製鏈接]

minjim

發表於 4 天前 | 只看該作者 | 只看大圖 ▶

樓主 電梯直達



5155 主題 | 5157 帖子 | 4萬 積分

管理員



積分 41214

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】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。



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。

主題：[活動總匯] 嘉南藥理大學中餐烹調培訓班8日舉辦結訓成果展

facebook UUTW FB

日期：2017/9/8



文·圖／記者陳慧明 我出師了！27位參加臺南市政府勞工局委託嘉南藥理大學辦理106年度餐飲服務類失業者職業訓練－「中餐烹調培訓班」的學員，經過400小時的密集訓練，9月8日中午在嘉南藥大餐飲大樓舉辦結訓成果展，學員端出拿手菜餚展示，並請師長驗收品嚐，喜悅綻放在學員臉上，滿足吃進師長胃裡。

嘉南藥理大學民生學院王瑞顯院長表示，這400小時的培訓過程，學員們認真學習，勤作筆記，由於學校安排緊湊專精的課程，又邀請業界大師前來授課，學員們學到了一般菜餚及大菜，成果豐碩，希望有助於大家學成後的就業或創業。王瑞顯說，結業是另一個階段的開始，今後大家也成為嘉藥的一份子，可再回到學校進修或接受其他的專業訓練。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄指出，從7月1日至9月8日，學員們每天上午8時至下午5時接受密集的培訓，前後共400小時，如今圓滿結業了，然而這只是個起步，希望結訓後大家都能考上證照。

龔聖雄說，培訓班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，嘉藥餐旅系也額外輔導學員報考中餐烹調丙級證照，其中8位已於9月2日順利考取，另有10位將於9月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。

結訓成果展上，學員們發揮所學，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，端出包括：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。

參訓的學員年紀最大的67歲，另有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。

圖說：

1. 學員展示自己的拿手料理。
2. 王瑞顯院長頒發結訓證書。
3. 師長、勞工局代表與學員們合影。
4. 阮玉蝶秀出自己的創意料理。
5. 嘉南藥理大學中餐烹調培訓班，8日舉辦結訓成果展。







嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

屏東縣海青青弘會
劃撥帳號
42096741

2017年09月08日
閱讀簡體中文版 註記本篇新聞

【記者杜龍一／南市報導】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」，昨天上午舉行結訓成果展，共有27位參訓學員完成為期10週、總計400小時密集的培训課程。

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9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。



嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」舉行結訓成果展。（記者杜龍一攝）

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。

嘉藥科大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。

料理高手不畏景氣，嘉藥中餐烹調培訓班風光結業。

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】台南市政府勞工局委託嘉南藥理大學辦理「中餐烹調培訓班」，8日上午在該校餐飲大樓舉行結訓成果展，二十七位發揮所學，烹調出各式美味可口料理，充分展現高超廚藝。其中有八位學員已取得中餐烹調丙級證照，另有十位將於週日參加考試，校方期望學員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、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。



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，該系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，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。

嘉藥中餐烹調培訓班結業 秀成果

2017-09-08



嘉南藥理大學「中餐烹調培訓班」學員不僅擁有專業技能，且多人考取證照展現成果。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，承辦開班的餐旅管理系，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，期望能一照在手，順利投入職場。

民以食為天，習得餐飲一技之長，縱使不景氣也能逆勢翻轉。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，課程除專業學科外，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。

參訓學員共有27位，完成為期10週、總計400小時密集的培訓課程，9月8日上午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。考取證照的學員紛紛表示，計畫將運用所學展開創業夢想。嫁到臺灣的越南籍媳婦阮玉蝶，未來希望能結合家鄉菜，開一家中越合璧的餐飲店。

當天結訓成果展，學員全心全力發揮所學展成果，結合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。上桌美味有涼拌雞絲漬番茄、口水雞、大刀回鍋肉、糖醋魚、生炒花枝和鹽酥龍珠等。

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2017-09-08 19:36:02



【記者黃緒勳台南報導】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

小時密集的培训課程，全員在興奮之餘，將運用所學展開創業之途。

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。

嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

2017-09-08 17:44

經濟日報 黃逢森

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。



嘉藥師長、勞工局代表與學員們合影。 嘉藥 / 提供



學員們歡喜展示廚藝成果。 嘉藥 / 提供



嘉藥民生學院長王瑞顯(右)頒贈結訓證書，由班長殷琪萍代表接受。嘉藥 / 提供

嘉南藥大餐旅系中餐烹調培訓班 27名學員秀廚藝展成果

2017/9/8 作者:鮮週報



台南市政府委託嘉南藥理大學餐旅管理系辦理中餐烹調培訓班，27名學員完成為期10週400小時密集培訓，9月8日參與結訓成果展，運用習得理論知識與專業技術，一手包辦設計菜單、選用食材、管控流程、烹調製作到上桌擺盤，合力端出涼拌雞絲漬番茄、口水雞、大刀回鍋肉、糖醋魚、生炒花枝、鹽酥龍珠等多道佳餚，並邀請師長及與會貴賓試吃品嚐，學員鍾勝峰感謝嘉藥提供完善場地設備與優良師資，參訓期間萌生微型創業念頭，朝目標努力邁進。越南籍學員阮玉蝶勤作筆記，紀錄所有中式料理精華，未來希望能開設中越餐飲店，推廣家鄉菜。



嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，辦學績效與學生成就深獲各界肯定，積極配合政策辦理失業者職訓班，結合餐飲專業與產業趨勢，培訓學員立即就業能力。





此次結訓學員中有8人考取中餐烹調丙級證照，另有10人預定9月10日參與檢定。

培訓班規劃中餐烹調概論、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學科課程，另搭配五柳溜魚條、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實作，內容豐富多元。圖 / 嘉南藥大提供、文 / 高培德



舒適閱覽：  

料理高手不畏景氣 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業



嘉藥民生學院長王瑞顯(右)頒贈結訓證書，由班長殷琪萍代表接受



嘉藥師長、勞工局代表與學員們合影

料理高手不畏景氣 嘉藥中餐烹調培訓班風光結業

(中央社訊息服務20170912

10:14:59)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。

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/220127.aspx>

附件下載

- [嘉藥民生學院長王瑞顯\(右\)頒贈結訓證書，由班長殷琪萍代表接受 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥師長、勞工局代表與學員們合影 \(jpg檔\)](#)

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：自由時報(A6 台南新聞)

刊載日期：106年09月09日

記者：吳俊鋒



嘉藥中餐烹調培訓班成果發表，學員端出美味好菜。

(記者吳俊鋒攝)

中餐烹調培訓班 開創第二人生

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕市政府委託嘉南藥理大學辦理的失業者中餐烹調培訓班，二十七位學員完成四百小時的課程，昨天成果發表，端出一系列的美味料理，展現手藝，有的已準備重新投入職場，甚至想要開店，拚搏自己的第二人生。

這次的職訓由嘉藥餐旅管理系承辦，除了專業學科之外，還有更重要的實務課程，傳授了上百道料理，包含五柳溜魚條、紅燒獅子頭、杏花酥炸雞、黃金海鮮羹、無錫排骨、佛跳牆等經典名菜，教作內容，相當扎實。

四百小時的課程告一段落，昨天舉行結訓典禮，學員們分工合作，端出了口水雞、糖醋魚、生炒花枝、鹽酥龍珠、大刀回鍋肉等二十五道美味料理展示成果，而校方也額外輔導報考中餐烹調丙級證照，已有八人順利取得，讓活動更添喜氣。

原在外商公司服務的鍾勝峰，因之前就對烹飪有興趣，想要開餐飲店，但為了家庭，只能繼續工作，已經五十八歲的他，孩子都長大，較無經濟壓力，就申請退休，參加職訓，希望為自己圓夢。

鍾勝峰說，下半輩子要為自己而努力，做喜歡的事，學成後，想微型創業，且聘用中高齡者來工作，一起打拚第二人生。

越南籍的阮玉蝶，之前是外勞，曾在南部科學園區的電子大廠擔任作業員，返國之後再嫁來台灣，她也是想自己創業，開一家結合家鄉菜的餐飲店。



↑嘉藥舉辦中餐烹調培訓班昨天結訓，學員端出一道道美食展現成果。(記者林偉民攝)

結訓了 嘉藥中餐培訓學員上菜

記者林偉民／仁德報導

「老師教得很好，我已準備好要開中越合璧的餐飲店！」來自越南的外配阮玉蝶，昨天在嘉南藥理大學「中餐烹調培訓班」結訓典禮中開心的如此表示。這班有廿七名學員，有人已考過中餐烹調丙級執照，也有人要投入職場，個個對於開創事業第二春都躍躍欲試。

嘉藥接受市府委託舉辦「中餐烹調培訓班」，廿七名學員完成為期十週，總計四百小時的密集培訓課程，昨天結訓並展現所學，端出一道道香噴噴的菜餚，如涼拌雞絲漬番茄、口水雞、大刀回鍋肉、糖醋魚、生炒花枝和鹽酥龍珠等參加結訓典禮。

學員培訓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

頭等料理技藝，內容豐富多樣。

嘉藥餐旅管理系額外輔導學員報考中餐烹調丙級證照，其中八人已於九月二日順利考取，另有十人將於十日參加考試，希望學員不僅擁有專業技能，還能一照在手，順利投入職場。

嫁到台灣兩年的阮玉蝶破釜沉舟，將一歲多的小孩帶回越南請媽媽照顧，自己參加密集訓練，她聽懂中文，但筆記全是越南字，學得認真，她表示準備開中越合璧的餐飲店；至於外商公司退休的謝先生，則已考上中餐丙照，將嘗試自行創業。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(4B 台南新聞)

刊載日期：106年09月09日

記者：陳懷恩



嘉南藥理大學「中餐烹調培訓班」學員不僅擁有專業技能，且多人考取證照展現成果
(記者陳懷恩攝)

嘉藥中餐烹調培訓班結業 秀成果

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理「中餐烹調培訓班」，承辦開班的餐旅管理系，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，期望能一照在手，順利投入職場。

民以食為天，習得餐飲一技之長，縱使不景氣也能逆勢翻轉。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，課程除專業學科外，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。

參訓學員共有27位，完成為期10週、總計400小時密集的培训課程，9月8日上午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。考取證照的學員紛紛表示，計畫將運用所學展開創

業夢想。嫁到臺灣的越南籍媳婦阮玉蝶，未來希望能結合家鄉菜，開家中越合璧的餐飲店。結訓成果展，學員全力以赴發揮所學展成果，結合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。上桌美味有涼拌雞絲漬番茄、口水雞、大刀回鍋肉、糖醋魚、生炒花枝和鹽酥龍珠等。



資料來源：真晨報(5 台南／雲嘉)

刊載日期：106 年 09 月 09 日

記者：黃鐘毅



嘉藥中餐烹調培訓學員發揮所學，秀出自己拿手料理。(記者黃鐘毅／攝)

嘉藥中餐烹調班結業 8人考取證照

【記者黃鐘毅／台南報導】台南市政府勞工局委託嘉南藥理大學辦理「中餐烹調培訓班」，昨天上午在該校餐飲大樓舉行結訓成果展，二十七位發揮所學，烹調出各式美味可口料理，充分展現高超廚藝。其中有八位學員已取得中餐烹調丙級證照，另有十位將於週日參加考試，校方期望學員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、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。

昨天結訓成果展，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，受訓時動用越南語做筆記，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。

培訓學員立即就業能力

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，該系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，只要參訓者有強烈的工作意願，在課程中心學習，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。



資料來源：蘋果日報(J1 廣告)

刊載日期：106年09月10日

嘉南藥理大學 新聞剪報

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業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，都是中華地地的傳統佳餚。

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，且能一展身手，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，包括有涼拌雞絲瀆番茄、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，明目標積極規劃中；另一位來自越南的阮玉蝶學員，受訓時動用越南語做筆記，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。

