



西廚明日之星 勇敢追夢

『西式料理培訓班』職業訓練結訓成果展

「一技在手，夢想到手」為提升餐飲服務類產業發展與人才就業率，嘉南藥理大學與臺南市政府勞工局職訓就服中心共同舉辦「西式料理培訓班」。10月12日上午11時餐飲大樓地下一樓廣場，舉辦由學員們自行規劃設計的西式料理結訓成果展。

嘉藥餐旅系為「西式料理培訓班」推出黃金師資，並邀請餐飲名人、飯店主廚，以及甫獲得「2017日本亞洲名廚料理名人大會國際御廚終身成就獎」的金牌御廚曾忠全，給予學員為期10周總計400小時的學、術科密集培訓。

10月12日的成果展將展現學員在一系列自行設計的西式料理、烘焙、飲料調製等菜單設計與規劃，如法式紅酒燉牛肉、義大利海鮮燉飯、BBQ豬肋排、德式燉豬腳、墨西哥黃金雞肉餅、香煎鱸魚菲力等主餐搭配起司蛋糕、香蕉巧克力蛋糕捲、英式焦糖奶茶、冰雪奇緣葡萄柚綠等茶點，充分展現西式食材的運用與搭配。

「西式料理培訓班」學員們臥虎藏龍，來自四面八方，各行各業，除了能做出美味精緻的西餐料理外，就連成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。

學員黃蘭雅在台北從事電視媒體工作十多年，一直懷著創業夢想，加上想要搬回台南陪家人，勇敢辭去電視節目製作工作，回鄉追夢。她表示，進到「西式料理培訓班」學習後，才知道餐飲業的趨勢與餐點製作真是一門大學問，需要花時間用心規劃，才能打造出吸引客人上門的餐廳。



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林文斌、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

學員賴昭君因中年失業，想要充實自己的技能，很開心學習到西餐、烘焙、飲料調製等多元課程，現在回到家也都會把學到的西式餐點做來與家人分享。

以往從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會從市場買攤販處理好的食材，自己不會處理食材，也不懂得控制成本，如今對於創業已有初步計劃，了解精準掌握食材成本、份量對創業的重要性。他現正籌備開店，期待未來能順利創業。

為了籌備成果展，黃蘭雅與學員玲政蘭也號召全班分工合作編製這所學料理食譜，由曾就讀商品設計系的學員孫淑敏做美編設計，製作出專屬於 106 年西式料理培訓班的精美食譜書。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，餐旅系辦學績效及學生成就屢獲肯定，共積極配合政府政策，辦理二度就業者職業訓練班，結合餐飲專業課程與產業趨勢潮流，培訓學員「就業即戰力」，成功就業案例不計其數。只要參訓者有強烈工作意願，努力學習必能獲得一技之長。訓後系上並輔導就業，協助學員儘速重返職場，成為西廚明日之星。