

嘉藥大學 西式料理培訓結業 明日之星勇敢追夢

<http://www.cdnews.com.tw> 2017-10-12 20:31:04



嘉藥西式料理培訓班舉辦結訓成果展。



班長賴昭君代表接受職訓局李奇玟課長(右)頒贈結訓證明。

「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業中心共同辦理的「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下一樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場養美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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。

成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

「西式料理培訓班」臥虎藏龍，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。

學員黃蘭雅表示，她台北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回台南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢。她說，進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量對創業的重要性，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。

職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。

（蔡清欽報導）

【中央網路報】

嘉藥大x職訓中心西式料理培訓結業 展明日之星氣勢

z98737406.tw /

白慈美

2017年10月13日



【記者于郁金/臺南報導】「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辦理「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下1樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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」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。成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。



臥虎藏龍「西式料理培訓班」，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。學員黃蘭雅表示，她臺北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回臺南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢；進到「西式料理培訓班」，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。



學員賴昭君說，因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量，對創業的重要性，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。



職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。

一技在手夢想到手！嘉藥大x職訓中心西式料理培訓結業



2017/10/13

【勁報記者于郁金/臺南報導】

「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辦理「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下1樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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」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。成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

臥虎藏龍「西式料理培訓班」，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。學員黃蘭雅表示，她臺北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回臺南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢；進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君說，因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量，對創業的重要性，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。

職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。



嘉藥大x職訓中心西式料理培訓結業展明日之星氣勢



2017/10/13

【大成報記者于郁金/臺南報導】「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辦理「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下1樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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」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。成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

臥虎藏龍「西式料理培訓班」，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。學員黃蘭雅表示，她臺北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回臺南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢；進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君說，因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量，對創業的重要性，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。

職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。



嘉藥大x職訓中心西式料理培訓結業 展明日之星氣勢

大成報 (2017-10-13 02:09)

分享 |     



【大成報記者于郁金/臺南報導】「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辦理「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下1樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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」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。成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

臥虎藏龍「西式料理培訓班」，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。學員黃蘭雅表示，她臺北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回臺南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢；進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君說，因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量，對創業的重要性，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。

職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。



嘉藥大x職訓中心西式料理培訓結業 展明日之星氣勢

2017-10-13 02:12:03 于郁金

分享



【大成報記者于郁金/臺南報導】「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辦理「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下1樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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」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。成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

臥虎藏龍「西式料理培訓班」，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。學員黃蘭雅表示，她臺北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回臺南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢；進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君說，因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量，對創業的重要性，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。

職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。





一技在手夢想到手！嘉藥大x職訓中心西式料理培訓結業

2017-10-13 02:08:54 勁報記者于郁金/臺南報導

分享



「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辦理「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下1樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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」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。成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

臥虎藏龍「西式料理培訓班」，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。學員黃蘭雅表示，她臺北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回臺南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢；進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君說，因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量，對創業的重要性，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。

職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。





嘉藥大x職訓中心西式料理培訓結業 展明日之星氣勢



【記者于郁金/臺南報導】「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業中心共同辦理「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下1樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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」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。成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

臥虎藏龍「西式料理培訓班」，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。學員黃蘭雅表示，她臺北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回臺南陪家人，便毅然辭去臺北工作，回鄉追夢；進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君說，因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量，對創業的重要性，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。

職訓就業中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。



全國 旅遊時報

嘉藥大x職訓中心西式料理培訓結業 展明日之星氣勢

z98737406.tw/

白慈美

2017/10/13



【記者于郁金/臺南報導】「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辦理「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下1樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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」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。成果展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。



臥虎藏龍「西式料理培訓班」，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。學員黃蘭雅表示，她臺北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回臺南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢；進到「西式料理培訓班」，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。



學員賴昭君說，因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量，對創業的重要性，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。



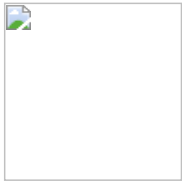
職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。

嘉南藥理大學與臺南市政府勞工局職訓就服中心西式料理培訓結業 [複製鏈接]

minjim

發表於 昨天 19:44 | 只看該作者 | 只看大圖 ▾

樓主 電梯直達 

5327 主題 | 5329 帖子 | 4萬 積分

管理員



積分 42589

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學與臺南市政府勞工局職訓就服中心共同辦理的「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下一樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場養美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。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。



成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。「西式料理培訓班」臥虎藏龍，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。



學員黃蘭雅表示，她台北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回台南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢。她說，進到「西式料理培訓班」，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。曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量對創業的重要性，現正籌

備開店，期待未來能順利創業。

minjim



5327 5329 4萬
主題 帖子 積分

管理員



積分 42589
發消



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。職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。



嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。

主題：[活動總匯] 嘉南藥理大學12日舉辦西式料理培訓班結業成果展

facebook UUTW FB

日期：2017/10/12



文·圖／記者陳慧明 歷經兩個半月，為期10周，400小時的密集培訓，參加嘉南藥理大學與臺南市政府勞工局職訓就服中心共同辦理「西式料理培訓班」的30位學員，10月12日上午假嘉南藥大餐飲大樓地下一樓，舉辦西式料理結訓成果展，由學員端出西式料理邀請師長品嚐並進行驗收，色香味俱全的美食讓人讚不絕口，現場色彩繽紛的布置，更有如一場嘉年華會，提供視覺與味覺兼具的饗宴。

成果展展現學員設計的一系列西式料理、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，擺滿餐桌，引人食指大動。

學員黃蘭雅表示，她在台北從事電視媒體工作10多年，卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回台南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢。她說，進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份

量對創業的重要性，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。

臺南市政府勞工局職訓就服中心李奇玫課長表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心，她特別頒給學員結業證書。該校王瑞顯院長則頒發全勤獎鼓勵，嘉藥餐旅系主任龔聖雄另頒給表現優異之學員特別獎。





西式料理培訓結業明日之星勇敢追夢

用LINE傳送

2017-10-12 19:23 經濟日報 黃逢森

「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辦理的「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下一樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場養美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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。

成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

「西式料理培訓班」臥虎藏龍，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。學員黃蘭雅表示，她台北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回台南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢。她說，進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量對創業的重要性，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。

職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。



班長賴昭君代表接受職訓局李奇玟課長(右)頒贈結訓證明。嘉藥大學 / 提供



由民生學院王瑞顯院長(右三)頒發全勤獎狀給400小時不缺席的學員。嘉藥大學 / 提供



嘉藥西式料理培訓班舉辦結訓成果展。嘉藥大學 / 提供

西式料理培訓結業 明日之星勇敢追夢



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2017-10-12 19:46:32



【記者黃緒勳台南報導】「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辦理的「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下一樓，舉辦西式料理結訓

成果展，現場養美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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。

成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

「西式料理培訓班」臥虎藏龍，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。

學員黃蘭雅表示，她台北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回台南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢。她說，進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量對創業的重要性，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。

職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。

國立臺大醫院雲林分院緩...

名星愛牌VEJA終於來台

翻轉你的世界！拍照聖地！

金管會：尊重評議中心獨...

CITY BEING 樂活城市新聞

★ 工商廣告 (生活 消費 美食) ★ 網址 <http://citybeing.com.tw/> YOU TUBE影音頻道: <https://www.youtube.com/channel/UCNGOGc6fhH>
市政活動專題影音錄製 醫學報導,產業報導,觀光旅遊,美食報導,社福報導,國稅報導,校園報導,- 企業名人專訪 - 精彩人生個人影音專訪 - 店家開幕新
-MV專題製作 輪播圖推播 ★ 託播專線 0927-669-987.★

♥ | 164 愛的鼓勵 | ★ | 9 訂閱站台

首頁

相簿

名片

活動

2017-10-12 20:10:34 | 人氣(15) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 ★訂閱站台 f

西式料理培訓結業 明日之星勇敢追夢



由民生學院王瑞顯院長(右三)頒發全勤獎狀給400小時不缺席的學員。

自我介紹

CITY BEING
告 全新視野
是

熱搜關鍵字

酒桶山風景
台中燒烤店,
素食餐館,神
臺北 泰國菜

站台人氣

累積人氣 :
當日人氣 :

站內搜尋

請輸入關鍵

標題



嘉藥西式料理培訓班舉辦結訓成果展。



facebook

古秀美 | 建立你

facebook



文章分類

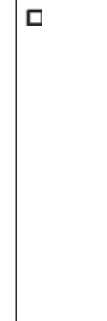
(1140)

- 醫學/科技(2
- 觀光/旅遊(
- 區里/社服(2
- ★理財、醫療
- 藝文資訊/美
- 國稅/郵局(3
- 台南市政/台
- 台南議政/議
- 更多>>

FB 粉絲團

古秀美 新聞網 (刊醫學報導) -

相簿播放器



最新文章

- 陳亭妃、賴善農業投資
- 西式料理培: 敢追夢
- 爭取溪北路檢大新營主: 路全線納入外道路拓寬
- 市議員莊玉: 抨擊教育局
- 台南天氣熱: 光巴士豈不: 做好配套
- 2017臺南關「關嶺二次: 賽」&「浴



班長賴昭君代表接受職訓局李奇玫課長(右)頒贈結訓證明。

【CITYBEING樂活城市新聞/記者古秀美/臺南報導】

「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辦理的「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下一樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場養美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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。

成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

「西式料理培訓班」臥虎藏龍，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。

學員黃蘭雅表示，她台北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回台南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢。她說，進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量對創業的重要性，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。

職訓就服中心課長李奇玫表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

訂閱本站

RSS訂閱

加入訂閱

熱門文章

★台南市北區科楊婷喻醫女常常解尿管量都不多(18,449)

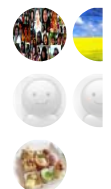
「仙洗日式園日式造景

★擾人的下根固定手術外科阮威勝

{專訪NO.1} 主治醫師 S.治療趨勢

★氣象預報市備戰狀態15)

最新訪客列



編輯每週一

推薦:食記、聖誕大餐、伴手禮、泡自助旅行、

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。

[我要檢舉](#)

f

台長：古秀美

您可能對以下文章有興趣

- 嘉南藥理科 技大學~讀書 有味忘身老 ~重陽敬老 嘉藥譜新曲~
- 「球愛天空」電影校園座談會
- 嘉南藥理科 技大學文化 事業發展系~ 「紙·想對你說」郭孟龍 師生聯展看見 精湛的紙 雕世界
- ★嘉南藥理科 技大學~201 2年女性影展 ~『敬！拾玖 精神』

人氣(15) | 回應(0) | 推薦(0) | 收藏(0) | 轉寄
 全站分類: [心情日記\(隨筆、日記、心情手札\)](#) | 個人分類: [★嘉南藥理科技大學採訪報導](#) |
 此分類上一篇:[嘉藥新春微畢典 優異生提前畢業](#)

回應(0) 推薦(0) 收藏(0) [我要回應](#)

我要回應



* 回應人 :

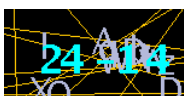
E-mail :

個人網頁 :

悄悄話 : 是 (本台目前設定為強制悄悄話)

回應內容 :

* 請輸入識別碼：請輸入圖片中算式的結果(可能為0)



(有*為必填)

舒適閱覽：  

西式料理培訓結業 明日之星勇敢追夢



班長賴昭君代表接受職訓局李奇玫課長(右)頒贈結訓證明



嘉藥餐旅系西式料理培訓班成員開心秀成果

西式料理培訓結業 明日之星勇敢追夢

(中央社訊息服務20171013 13:30:38)「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辦理的「西式料理培訓班」，10月12日上午11時在餐飲大樓地下一樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場養美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

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。

成果展展現學員一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

「西式料理培訓班」臥虎藏龍，學員來自四面八方，各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣球佈置也是由班上學員共同規劃佈置。

學員黃蘭雅表示，她台北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回台南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢。她說，進到「西式料理培訓班」，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。

學員賴昭君因中年失業，想要充實自己的技能，她很開心學習到西餐、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。

曾從事旅遊業的學員林士和表示，以前只會在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，也了解精準掌握食材成本、份量對創業的重要性，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。

職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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。

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/221815.aspx>

附件下載

- [班長賴昭君代表接受職訓局李奇玟課長\(右\)頒贈結訓證明 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥餐旅系西式料理培訓班成員開心秀成果 \(jpg檔\)](#)

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：臺灣時報(17 文教)

刊載日期：106 年 10 月 13 日

記者：林福來

嘉藥西式料理培訓班秀成果

〔記者林福來台南報導〕嘉南藥理大學校長陳銘田指出，「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辦理的「西式料理培訓班」，昨天上午十一時在餐飲大樓地下一樓，舉辦西式料理結訓成果展，現場養美食香氣四溢、色彩繽紛，充分展現西廚明日之星氣勢。

校長陳銘田說，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「二〇一七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，給予學員為期十周總計四百小時的學、術科密集培訓。

校長陳銘田表示，成果展展現學員

一系列設計的西式料理、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。

學員黃蘭雅表示，她台北從事電視媒體工作十多年，但卻一直懷抱創業夢想，後因想搬回台南陪家人，便毅然辭去台北工作，回鄉追夢。

她說，進到「西式料理培訓班」，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。

職訓就服中心課長李奇玟表示，看到學員從料理門外漢變成西餐明日之



星，手藝個個非凡，她十分肯定嘉藥餐旅系安排課程的用心。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄說，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

↑嘉藥「西式料理培訓班」職業訓練結訓成果展。（記者林福來攝）

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。



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10月17日

記者：陳懷恩

嘉藥職訓西式料理班展成果 佈置料理一手包

【記者陳懷恩台南報導】「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辦理的「西式料理培訓班」，日前舉辦西式料理結訓成果展，現場美食香氣四溢。

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。

學員臥虎藏龍，來自各行各業，除端出一道道美味精緻的西餐料理外，成果展展場的氣

球佈置也是由班上學員共同規劃佈置，一系列西式料理、烘焙、飲料調製等菜單設計，主餐如法式紅酒燉牛肉、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，另搭配起司蛋糕、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，展現匠心獨具的西式食材運用與搭配。



「西式料理培訓班」學員臥虎藏龍，成果展端出好料理。

(記者陳懷恩攝)