

一技在手夢想到手！ 嘉藥烘焙班風光結業



▲台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」。(圖/嘉藥提供)

記者林悅 / 台南報導

台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午舉行結訓成果展，25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導 4 位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

一技在手，夢想到手！嘉藥烘焙培訓班風光結業

101新聞網 (記者：蔡清欽) 2018-09-07 16:00:22



字級：



嘉藥餐旅系舉辦精緻西點烘焙培訓班成果展，全勤獎包穎(左一)、學員代表林宗融(左二)、計畫主持人龔聖雄副教授(右二)及班級幹部歐陽兆台(右一)合影。

【101新聞網記者王宇榛/台南報導】台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備

的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

一技在手，夢想到手！嘉藥烘焙培訓班風光結業

2018-09-07 16:27:12 大華網路報

分享



嘉藥餐旅系舉辦精緻西點烘焙培訓班成果展，全勤獎包穎(左一)、學員代表林宗融(左二)、計畫主持人龔聖雄副教授(右二)及班級幹部歐陽兆台(右一)合影。



參加嘉藥餐旅系精緻西點烘焙培訓班成員開心與計畫主持人龔聖雄副教授(左二)合影。



嘉藥餐旅系今日舉辦精緻西點烘焙培訓班成果展，展出學員多日所學成果。



嘉藥烘焙培訓班課程內容豐富，參與學員收穫多多。



參加培訓班的學員帶著滿滿收穫重返職場。台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

一技在手，夢想到手！ 嘉藥烘焙培訓班風光結業

<http://www.cntimes.info> 2018-09-07 16:27:12



嘉藥餐旅系舉辦精緻西點烘焙培訓班成果展，全勤獎包穎(左一)、學員代表林宗融(左二)、計畫主持人龔聖雄副教授(右二)及班級幹部歐陽兆台(右一)合影。



參加嘉藥餐旅系精緻西點烘焙培訓班成員開心與計畫主持人龔聖雄副教授(左二)合影。



嘉樂餐旅系今日舉辦精緻西點烘焙培訓班成果展，展出學員多日所學成果。



嘉樂烘焙培訓班課程內容豐富，參與學員收穫多多。



參加培訓班的學員帶著滿滿收穫重返職場。

台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

一技在手夢想成真 嘉藥烘焙培訓班助失業者圓夢

由 快點TV 於
2018-09-08
生活焦點



一技在手夢想成真！台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，25位學員展現接受400小時訓練的廚藝，成果亮眼，遠自台北而來的賴姓學員懷著創業夢，而不惜南下參加培訓班，期許結業後，如願完成西點烘焙師夢想。

培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人、餐旅系龔聖雄副教授表示，職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習，學員包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後共同理想就是盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，餐旅系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢

獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

舒適閱覽：

一技在手夢想到手 嘉藥烘焙培訓班風光結業



參加培訓班的學員帶著滿滿收穫重返職場

一技在手夢想到手 嘉藥烘焙培訓班風光結業

(中央社訊息服務20180910 10:39:00)台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。



參加嘉藥餐旅系精緻西點烘焙培訓班成員開心與計畫主持人龔聖雄副教授(左二)合影

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。



計畫主持人餐旅系龔聖雄副教

嘉藥餐旅系舉辦精緻西點烘焙培訓班成果展，全勤獎包穎(左一)、學員代表林宗融(左二)、計畫主持人龔聖雄副教授(右二)及班級幹部歐陽兆台(右一)合影

授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

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/240492.aspx>

附件下載

- [參加培訓班的學員帶著滿滿收穫重返職場 \(jpg檔\)](#)
- [參加嘉藥餐旅系精緻西點烘焙培訓班成員開心與計畫主持人龔聖雄副教授\(左二\)合影 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥餐旅系舉辦精緻西點烘焙培訓班成果展，全勤獎包穎\(左一\)、學員代表林宗融\(左二\)、計畫主持人龔聖雄副教授\(右二\)及班級幹部歐陽兆台\(右一\)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

一技在手夢想成真 嘉藥烘焙培訓班助失業者圓夢

曹婷婷 2018/09/08 11:02

LINE

Facebook

Google+

WeChat



一技在手夢想成真！台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，25位學員展現接受400小時訓練的廚藝，成果亮眼，遠自台北而來的賴姓學員懷著創業夢，而不惜南下參加培訓班，期許結業後，如願完成西點烘焙師夢想。

培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人、餐旅系龔聖雄副教授表示，職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習，學員包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後共同理想就是盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，餐旅系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

一技在手夢想成真 嘉藥烘焙培訓班助失業者圓夢



嘉南藥理大學辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，25位學員展現接受400小時訓練廚藝，成果亮眼。
(曹婷婷攝)

2018年09月08日 11:02 [中時 曹婷婷](#)



一技在手夢想成真！台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，25位學員展現接受400小時訓練的廚藝，成果亮眼，遠自台北而來的賴姓學員懷著創業夢，而不惜南下參加培訓班，期許結業後，如願完成西點烘焙師夢想。

培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人、餐旅系龔聖雄副教授表示，職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習，學員包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後共同理想就是盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，餐旅系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

嘉藥烘焙職訓班結業 學員展手藝

2018-09-07 08:00:00 記者林偉民 / 仁德報導

分享



嘉南藥理大學舉辦的失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，二十五名學員經過四百個小時的訓練，七日舉行結訓成果展，學員端出自己烘焙的各式西點，香氣撲鼻，展現學習成果，除了有學員要合夥開業，也有四名學員報考烘焙丙級證照。

這項職業訓練是市府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學餐旅系舉辦，二十五名學員包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能儘速謀得一職或自行小本創業。

計畫主持人餐旅系副教授龔聖雄表示，餐旅系有完善的設備與優良師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務等系列專業課程，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知。

在昨天下午的結訓典禮中，學員端出一道道精緻西點，展現學習成果，一名楊姓學員表示，本就想從事烘焙西點工作，卻欠缺專業技術，剛好市府開辦西點烘焙職業訓練班，期待結訓後能發揮所學，到相關產業工作。

餐旅系主任黃輝雄表示，只要參訓者有強烈的工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後還會輔導就業，協助學員順利重返職場。

嘉藥烘焙職訓班結業 學員展手藝

記者林偉民／仁德報導
2018-09-07



嘉藥舉辦的精緻西點烘焙培訓班昨天結訓，學員端出各式西點展現成果。

（記者林偉民攝）

嘉南藥理大學舉辦的失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，二十五名學員經過四百個小時的訓練，七日舉行結訓成果展，學員端出自己烘焙的各式西點，香氣撲鼻，展現學習成果，除了有學員要合夥開業，也有四名學員報考烘焙丙級證照。

這項職業訓練是市府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學餐旅系舉辦，二十五名學員包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能儘速謀得一職或自行小本創業。

計畫主持人餐旅系副教授龔聖雄表示，餐旅系有完善的設備與優良師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務等系列專業課程，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知。

在昨天下午的結訓典禮中，學員端出一道道精緻西點，展現學習成果，一名楊姓學員表示，本就想從事烘焙西點工作，卻欠缺專業技術，剛好市府開辦西點烘焙職業訓練班，期待結訓後能發揮所學，到相關產業工作。

餐旅系主任黃輝雄表示，只要參訓者有強烈的工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後還會輔導就業，協助學員順利重返職場。

培育西廚明日之星嘉藥大x勞工局烘焙培訓班風光結業



2018/09/07

【大成報記者于郁金/臺南報導】由臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展；25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。校方表示，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。

來自臺北賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。(于郁金攝)

嘉藥培育西廚明日之星 烘焙培訓班風光結業

<https://youtu.be/SkGXaAAEOv0>



培育西廚明日之星 嘉藥大×勞工局烘焙培訓班風光結業

2018-09-07 16:06:01 于郁金

分享



【大成報記者于郁金/臺南報導】由臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展；25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。校方表示，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。

來自臺北賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。(于郁金攝)

嘉藥培育西廚明日之星 烘焙培訓班風光結業

<https://youtu.be/SkGXaAAEOv0>



培育西廚明日之星 嘉藥大x勞工局烘焙培訓班風光結業

大成報 (2018-09-07 16:56)

分享 |  微博     



【大成報記者于郁金/臺南報導】由臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展；25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。校方表示，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加

考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。

來自臺北賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。(于郁金攝)

嘉藥培育西廚明日之星 烘焙培訓班風光結業

<https://youtu.be/SkGXaAAEOv0>





嘉藥x勞工局烘焙培訓班風光結業培育西廚明日之星



2018/09/07

【勁報記者于郁金/臺南報導】由臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展；25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心

血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。校方表示，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。

來自臺北賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。(于郁金攝)

嘉藥培育西廚明日之星 烘焙培訓班風光結業

<https://youtu.be/SkGXaAAEOv0>



嘉藥×勞工局烘焙培訓班風光結業 培育西廚明日之星

勁報 2018/09/07 16:00(2天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】由臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展；25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。校方表示，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。

來自臺北賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。(于郁金攝)



嘉藥×勞工局烘焙培訓班風光結業 培育西廚明日之星

2018-09-07 16:00:47 勁報記者于郁金/臺南報導

分享



由臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展；25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。校方表示，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。

來自臺北賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。(于郁金攝)

嘉藥培育西廚明日之星 烘焙培訓班風光結業

<https://youtu.be/SkGXaAAEOv0>



培育西廚明日之星 嘉藥大×勞工局烘焙培訓班風光結業

大成報 2018-09-07 16:20:23 推薦 阅读 266,477 评论 0 Comments



【大成報記者于郁金/臺南報導】由臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展；25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。校方表示，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格

者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。

來自臺北賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。
(于郁金攝)



(影音)嘉藥×勞工局烘焙培訓班風光結業 培育西廚明日之星



【記者于郁金/臺南報導】由臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展；25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

嘉藥培育西廚明日之星 烘焙培訓班風光結業

<https://youtu.be/SkGXaAAEOv0>

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。校方表示，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。

來自臺北賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。(于郁金攝)







一技在手，夢想到手！嘉藥烘焙培訓班結業

2018.09.07 目擊新聞

市府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，今天舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後的廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

計畫主持人餐旅系副教授龔聖雄表示，這項職訓班除了提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將在這個月參加考試。





一技在手 夢想到手 嘉藥烘焙培訓班風光結業

台灣新聞報 2018-09-07 16:02

觀看數：6



(記者邱秋逢/台南報導)台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，今(7)日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。上圖:嘉藥餐旅系舉辦精緻西點烘焙培訓班成果展，全勤獎包穎(左一)、學員代表林宗融(左二)、計畫主持人龔聖雄副教授(右二)及班級幹部歐陽兆台(右一)合影。

中圖:嘉藥烘焙培訓班課程內容豐富，參與學員收穫多多。

下圖:參加培訓班的學員帶著滿滿收穫重返職場。

嘉藥烘焙培訓班風光結業 [複製鏈接]

minjimaz

發表於 3 天前 | 只看該作者

樓主 電梯直達



498 498 4418
主題 帖子 積分

管理員



積分 4418

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

PChome ONLINE 個人新聞台 [找東西](#) [找文章](#) [下載新聞台APP](#) [PChome | 說明 | 登入](#)

FORD全系列出清特賣 [富有日爾曼鄉村風格的建築](#) [柯文哲批吳音寧不可取](#) [中國大量拘捕穆斯林 逼...](#)



民正新聞 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【www.minjim.com】報導即時新聞、教育知識、旅遊景點、生活動態、醫學養生、一些你不知道的事物、及幫你解決...

♥ 10 愛的鼓勵 ☆ 3 訂閱站台

首頁 活動

站台人氣

累積人氣：3,901,798
當日人氣：690

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](#)

2018-09-07 19:31:34 | 人氣(79) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

★嘉藥烘焙培訓班風光結業

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】台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。



該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業

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：10
文章篇數：17,630

熱搜關鍵字

[旺角素食](#), [台北鐵板燒](#), [燒烤餐廳](#), [港式飲茶](#), [東海火鍋](#), [金咖啡](#), [龍潭三坑老街](#), [台中平價火鍋](#)

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](#)

課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。



計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。



今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。



嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

[我要檢舉](#)



台長：[蔡永源](#)

您可能對以下文章有興趣



[嘉南藥理大學舉辦防災教育訓練](#)



[台南大學「領導才能營」Disney](#)



[給大臺南新生寶貝們最美的人生第一份許諾](#)



[台南首屆台美青年領袖高峰會 以](#)

一技在手夢想到手！嘉藥烘焙培訓班風光結業

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 訂閱站台



【記者林孟翰／南市報導】台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。



南天地方新聞在嘉南藥理大學。

9月7日下午3:35 · 台南市 ·

400小時訓練 嘉藥烘焙培訓班風光結業

台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，七日舉行結訓成果展。25位參訓學員，展現400小時訓練功夫，端出一道道美味料理，讓人食指大動。

嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，在培訓課程中，讓學員習學到諸多實務技藝，為期400小時的課程，指導學員實作餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品，另外也傳授咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品調製。結業成果展，學員從菜單設計、產品製作最後到上菜餐飲服務，一手包辦展現培訓成果，期盼結業後能將培訓習得技能運用於職場。

📷照片由嘉南藥理大學提供



展絕活 嘉藥烘焙班風光結業



2018-09-07



台南市府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學辦理餐飲服務類失業者職業訓練，七日下午舉行「精緻西點烘焙培訓班」結訓成果展，二十五位參訓學員使出絕活，展現接受四百小時訓練後的廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

餐旅系副教授龔聖雄表示，該職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導四位學員報考烘焙丙級證照，將於九月參加考試。

楊姓學員表示，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為讓自己技能更加精進，積極尋找參加職業訓練班的機會，期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，該系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社

會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。【記者黃鐘毅 / 台南報導】

圖：嘉藥餐旅系精緻西點烘焙培訓班成員開心與計畫主持人龔聖雄副教授（左二）合影。
（記者黃鐘毅 / 攝）

主題：[活動總匯] 嘉藥烘焙培訓班9月7日舉辦結業成果展

facebook

UUTW FB

日期：2018/9/7



文·圖／記者陳慧明 擁有一技之長，人生之路必然寬廣，信心十足邁向遠方，前途也就充滿希望！

為了協助失業者習得一技之長，以利就業或創業，臺南市政府勞工局職訓就服中心特別委託嘉南藥理大學餐旅系辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，完成40天400小時的訓練後，25位參訓學員9月7日下午假嘉南藥大餐飲大樓舉行結訓成果展。每位學員盡展所學，端出滿桌精緻西點烘焙食品，色香味俱全，邀請勞工局長官與師長驗收品嚐，精湛的手藝，讓人讚不絕口，除了恭喜學員順利「出師」，並祝福每位學員都能取得證照，實現自己的夢想。

嘉南藥大民生學院王瑞顯院長表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能之外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；參訓學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，年紀最大的61歲，還有遠從台北南下參加訓練的學員，都抱者共同的理想，希望能盡速謀得一職或自行小本創業，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

餐旅系龔聖雄副教授指出，培訓班結合餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，400小時訓練期間，有十分之七時間亦即280小時接受術科訓練，由來自中、北部的業師指導學員每天學習3樣烘焙西點，

再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品，結訓時總共學了120樣西點，諸如：傳統麵包、泡芙、養生性麵包、蛋糕、布丁、披薩、餅乾以及飲料調製等。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，人人都收穫滿滿。

現年61歲的包穎原先是幼教老師，退休後計畫與媳婦利用網路一起經營西點烘焙，因此報名參加此一培訓班，如今學成結業，正式邁向創業之路。25歲的賴佳櫻，旅居外國，從事中醫工作，因為對西點烘焙有興趣，也自台北南下參加此一訓練班，深感受益良多，希望能實現自己的創業夢。

圖說：

1. 結業學員與王瑞顯院長（第一排右三）、龔聖雄老師（第一排左二）等師長合影。
2. 學員調製的各種飲品，引人生津垂涎。
3. 學員烘焙的成品之一。
4. 學員烘焙的成品之二。
5. 學員烘焙的成品之三。
6. 學員烘焙的成品之四。
7. 學員烘焙的成品之五。
8. 龔聖雄老師頒發結業證書及獎狀與感謝狀後與學員合影。









一技在手夢想到手！嘉藥烘焙培訓班風光結業

【記者杜龍一／南市報導】台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。



台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」。(記者杜龍一攝)

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

一技在手，夢想到手！嘉藥烘焙培訓班風光結業。

分享: [f](#) [P](#) [t](#)



【新南瀛記者黃鐘毅報導】市府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學辦理餐飲服務類失業者職業訓練，7日下午舉行「精緻西點烘焙培訓班」結訓成果展，二十五位參訓學員使出絕活，展現接受四百小時訓練後的廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

餐旅系副教授龔聖雄表示，該職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導四位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。



楊姓學員表示，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為讓自己技能更加精進，積極尋找參加職業訓練班的機會，期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，該系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

一技在手實現夢想 嘉藥烘焙培訓班風光結業

用LINE傳送

2018-09-07 17:18 經濟日報 黃逢森

台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後的廚藝，現場呈現數十道精緻西點，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系副教授龔聖雄表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。



參加嘉藥餐旅系精緻西點烘焙培訓班學員結業式與學校老師合影。黃達森 / 攝影



參加嘉藥餐旅系精緻西點烘焙培訓班成員開心與計畫主持人龔聖雄副教授(左二)合影。嘉南藥大 / 提供



嘉藥烘焙培訓班課程內容豐富，參與學員收穫多多。嘉南藥大 / 提供

嘉藥西點烘焙培訓班展成果

台南新聞

2018-09-07 臺灣導報編輯部 60



嘉南藥理大學辦理失業者「精緻西點烘焙培訓班」，於校內餐飲大樓舉行結訓成果展。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現400小時訓練後的廚藝。培訓班為台南市政府勞工局職訓就服中心委託，結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資開辦，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。

成果展現場美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出，學習西點應具備觀念、專業製作技術和服務認知，以及菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程，成果亮眼。計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，此班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格更可領取生活津貼，學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者。

嘉藥烘焙培訓班風光結業 一技在手 夢想到手



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2018-09-07 18:05:17



【記者黃緒勳台南報導】台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚

藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可

如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

嘉藥烘焙培訓班風光結業 學員使出絕活 令人食指大動

2018/9/7 下午 03:49:53 記者:陳遍綠 Viewed:251

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。



▲參加嘉藥餐旅系精緻西點烘焙培訓班成員開心與計畫主持人龔聖雄副教授(左二)合影

台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9/7 (五)下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。



▲參加培訓班的學員帶著滿滿收穫重返職場

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業。嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數。



▲嘉藥餐旅系舉辦精緻西點烘焙培訓班成果展，全勤獎包穎(左一)、學員代表林宗融(左二)、



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(C8 台南產銷)

刊載日期：107年09月08日

記者：林偉民

嘉藥烘焙職訓班結業 學員展手藝



記者林偉民／仁德報導
嘉南藥理大學舉辦的失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，二十五名學員經過四百個小時的訓練，七日舉行結訓成果展，學員端出自己烘焙的各式西點，香氣撲鼻，展現學習成果，除了有學員要合夥開業，也有四名學員報考烘焙丙級證照。

這項職業訓練是市府勞工局職訓就服中心

委託嘉南藥理大學餐旅系舉辦，二十五名學員包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能儘速謀得一職或自行小本創業。

計畫主持人餐旅系副教授龔聖雄表示，餐旅系有完善的設備與優良師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙

產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品，學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務等系列專業課程，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知。

在昨天下午的結訓典禮中，學員端出一道道精緻西點，展現學習成果，一名楊姓學員表示，本就想從事烘焙西點工作，卻欠缺專業技術，剛好市府開辦西點烘焙職業訓練班，期待結訓後能發揮所學，到相關產業工作。

餐旅系主任黃輝雄表示，只要參訓者有強烈的工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後還會輔導就業，協助學員順利重返職場。

↑嘉藥舉辦的精緻西點烘焙培訓班昨天結訓，學員端出各式西點展現成果。
(記者林偉民攝)



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：107年09月08日

記者：陳懷恩



嘉南藥理大學辦理失業者「精緻西點烘焙培訓班」，於校內餐飲大樓舉行結訓成果展。（記者陳懷恩攝）

嘉藥西點烘焙培訓班展成果

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現400小時訓練後的廚藝。

培訓班為台南市政府勞工局職訓就服中心委託，結合

嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資開辦，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。成果展現場美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出。



秀絕活 嘉藥烘焙班風光結業

【記者黃鐘毅／台南報導】台南市府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學辦理餐飲服務類失業者職業訓練，昨天下午舉行「精緻西點烘焙培訓班」結訓成果展，二十五位參訓學員使出絕活，展現接受四百小時訓練後的廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

餐旅系副教授龔聖雄（圖左二）表示，該職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導四位學員報考烘焙丙級證照，將於九月參加考試。

楊姓學員表示，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為讓自己技能更加精進，積極尋找參加職業訓練班的機會，期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，該系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。



資料來源：蘋果日報(J1 廣告)

刊載日期：107年09月09日

嘉南藥理大學 新聞剪報

一技在手，夢想到手！ 嘉藥烘焙培訓班風光結業

台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9月7日下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技師師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系黃輝雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；學員中包括長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導4位學員報考烘焙丙級證照，將於9月參加考試。

今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，發揮所長。來自台北的賴姓學員則表示，因懷著創業夢，而且本身對西點烘焙類製品有濃厚興趣，不惜千里迢迢，南下參加該培訓班；學習後逐漸瞭解到西點烘焙製作是一門大學問，覺得這段時間能接受西點烘焙與飲料調製等多元課程，受益良多，期許結業後可如願完成西點烘焙師的夢想。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會。至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：台灣新新聞報(4大台南新聞)

刊載日期：107年09月10日

記者：黃潔

一技在手 夢想到手

失業者職訓培培訓班風光結業 帶著專業技藝迎向職場



【記者黃潔台南報導】臺南市政府勞工局職訓就業中心委託嘉南藥理大學辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，昨天舉行結訓成果展，廿五位學員大秀絕活端出多道色香味俱全美食，展現四百小時訓練成果，將帶著所學專業技藝開心迎向職場。

勞工局烘焙培訓班結合嘉南藥旅系設備與技師指導，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙實作，搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類飲品，學員接受功能表設計、產品製作、流程管控至餐飲服務等系列專業養成，從理論、技術到服務認知，讓學員能將烘焙技能運用於職場，成為西點明日之星。

參加學員有長期失業者、中高齡及中低收入戶，有學員特別從台北南下受訓，共同理想是盡速謀得一職或自行小本創業。計畫主持人餐旅系副教授龔聖雄表示，職訓班除提供失業者習得就業技能，受訓期間符合特定對象資格者還可領生活津貼，讓受訓者安心學習，此次也額外輔導四名學員報考烘焙內級證照。

嘉南藥旅系主任黃輝雄指出，該系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也積極配合政府政策爭取辦理職訓班，餐飲專業課程結合產業潮流，讓受訓者具備就業能力，成功案例亦不計其數；只要受訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後也會輔導就業，協助學員重返職場。

嘉南藥理大學
職訓培培
訓班風光
結業，受訓
學員絕活
現所學廚
藝成果，帶
專業技藝
迎向職場。
(黃潔攝)



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：107 年 09 月 12 日

記 者：林福來

嘉藥烘焙培訓班 風光結業

〔記者林福來台南報導〕台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，昨天下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。二十五位參訓學員使出絕活，展現接受四百小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

計畫主持人餐旅系龔聖雄副教授表示，該職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者



一技在手，夢想到手！嘉藥烘焙培訓班風光結業！

（記者林福來攝）

能安心學習；學員中，包括：長期失業者、中高齡或中低收入戶有工作能力的待業者，所有學員受訓後的共同理想，就是希望能盡速謀得一職或自行小本創業；另外，餐旅系也額外輔導四位學員報考烘焙丙級證照，將於九月參加考試。今年剛畢業的楊姓學員說，之前找烘焙西點方面的工作，但欠缺專業技術，加上對市場趨勢認識不足，為了讓自己技能更加精進，故積極尋找參加職業訓練班的機會；期待這次結訓後能到相關產業任職，

發揮所長。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，該系辦學績效及學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業潮流，讓失業者立即具備就業能力，貢獻社會，至今成功案例亦不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。



資料來源：聯合報(A14 民意論壇)

刊載日期：107年09月13日

記者：陳盈吉

一技在手 夢想到手 嘉南藥理大學烘焙培訓班風光結業

文/陳盈吉

嘉南藥理大學承辦台南市政府勞工局失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，於9月7日舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出一道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程內容豐富多樣。計畫主持人龔聖雄副教授表示，本職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼；另也額外輔導學員報考烘焙丙級證照，冀望

他們結業後，能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，本系配合政策，積極爭取辦理職訓班，將餐飲專業結合產業潮流，讓失業者立即擁有就業能力，並協助他們順利重返職場。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：台灣新生報

刊載日期：107年09月16日

記者：李嘉祥

嘉藥失業職訓烘焙班 秀成果

學員展現廚藝絕活 帶著專業技藝迎向職場

【記者李嘉祥／台南報導】臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，成果展時廿五位學員大秀絕活端出多道色香味俱全美食，將帶著所學專業技能開心迎向職場。

勞工局烘焙培訓班結合嘉藥餐旅系設備與技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙實作，搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類飲品，學員接受專業養成，成為西廚明日之星。

參加學員有長期失業者、中高齡及中低收入戶，有學員特別從台北南下

受訓，共同理想是盡速謀得一職或自行小本創業。計畫主持人餐旅系副教授張聖雄表示，職訓班除提供失業者習得就業技能，受訓期間符合特定對象資格者還可領生活津貼，讓參訓者安心學習，此次也額外輔導四名學員報考烘焙丙級證照。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，該系辦學績效及學生成就屢獲肯定，餐飲專業課程結合產業潮流，讓受訓者具備就業能力，成功案例不計其數；只要參訓者有強烈工作意願，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後也會輔導就業，協助學員重返職場。



嘉藥失業者職訓培訓班風光結業，受訓學員秀絕活展現所學廚藝成果，帶著專業技藝迎向職場。（記者李嘉祥攝）



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：鮮週報(F6 文教鮮新聞)

刊載日期：107年09月16~30日

記者：陳遍綠

嘉藥烘焙培訓班風光結業 學員使出絕活 令人食指大動

【記者／陳遍綠報導】台南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，9/7（五）下午於該校餐飲大樓舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現接受400小時訓練後之廚藝，現場端出道道美食香氣撲鼻，令人食指大動，充分顯示學員努力付出的心血佳作，成果相當亮眼。該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品實作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：經濟日報(C7 產學合作)

刊載日期：107年10月04日

記者：黃逢森

西點烘焙職訓班 嘉藥結訓成果豐

【台南訊】臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學，辦理餐飲服務類失業者職業訓練「精緻西點烘焙培訓班」，日前舉行結訓成果展。25位參訓學員使出絕活，展現

接受400小時訓練後的廚藝，充分顯示學員努力的佳作，成果亮眼。

烘焙技能運用於職場，成為西廚明日之星。

該培訓班結合嘉藥餐旅系完善設備與優良技藝師資，課程設計涵蓋餅乾、蛋糕、歐式麵包及糖果等西點烘焙產品製作，再搭配咖啡、茶、果汁與花果茶類各式飲品。學員透過菜單設計、產品製作、流程管控至餐飲服務一系列專業課程養成，學習西點佳餚應具備的理論觀念、專業製作技術和服務認知，冀望結業後學員能將

計畫主持人餐旅系副教授龔聖雄表示，職訓班除提供失業者習得就業技能外，受訓期間符合特定對象資格者，更可以領取生活津貼，讓參訓者能安心學習；嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，課程中用心學習，必能擁有一技之長，訓後並輔導就業，協助學員順利重返職場。

(黃逢森)



參加嘉藥餐旅系精緻西點烘焙培訓班成員開心合影。

黃逢森 / 攝影