



## 嘉南藥理科技大學-餐旅系 勇奪 2009「餐廚達人賽」亞軍

一年一度餐飲界獎金最高、競爭最激烈、參賽隊伍及人數最多之 2009 餐飲界奧斯卡「遠東餐廚達人賽」日前 10 月 24 日於台北實踐大學舉行，嘉南藥理科技大學繼上週晉級決賽後，再度與 10 支菁英隊伍激烈交戰纏鬥後，不負眾望勇奪亞軍，為校爭光。

此全國青年學子校際間規模最盛大之廚藝競賽今年邁入第三屆，係由遠東集團贊助舉辦，本屆計有來自全國 40 隊報名之 200 位年輕好手齊聚一堂參與初賽，該校於第一輪初賽晉級前十強後，再次經過另一關激烈決賽，取得亞軍優秀成績。

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示主辦單位以「樂活生機 食在有趣」為本屆決賽之菜色烹調主題，且除了與前二屆相同之「內場廚藝」與「外場服務」並重之競賽外，並於賽事之中加入「食材採買」計分項目。參與決賽之三名內場廚藝選手攜帶、且必須在採購金額之成本計算與購物時間之精準掌握，針對競賽訂定之主題進行食材採購。於短暫之有限時間內需立即判定搭配烹調主題需選購之食材，且必須精準掌握採購金額之成本計算與購物時間，此項為往年所有賽事之首創，過程更增添比賽之困難度，然更可評比出選手除了應有之「烹調實力」外，並瞭解選手針對食材採買與成本控制能力，可完整評分出具備優秀餐廚達人應有之整體能力。

參賽選手每一支隊伍由五位成員組成，該校內場主廚蔡忠志、蔡尚霖、楊道欣同學負責內場廚藝，專攻食材的料理，除了對本身採買之食材種類、特性與數量有所瞭解外，並在烹調技巧上不斷構思，發揮絕佳創意與巧思，於 2 小時內烹調出湯品、前菜、主菜各 5 人份之四道料理決勝負，並搭配外場服務人員黃騰毅與徐名箴同學展現出專業的餐服技巧，除需瞭解每道料理之食材與製作



程序、餐桌擺設外，並需詳細為客人講解菜色，照顧好扮演賓客的評審，親切服務顧客完成完美之外場餐飲服務。該團隊經過多次反覆臨場磨練，內外場相互配合演練，培養出團隊默契，展現十足自信，獲得佳績，頗為難得。

該校於莫拉克風災期間受創嚴重，餐旅系之實習廚房泡水三天，所有爐具、鋼架、廚具、電器設施幾近全毀；雖是暑假期間，但是在餐旅系所有師生與國軍協助下，全力搶救，在短時間內進行排水、清污泥，不畏沒水沒電的困境，花了一個多月的時間刷洗牆面，重新搭輕鋼架，換裝新爐灶，才稍稍恢復原貌。

學生僅在極基本克難之環境下練習，自行載水烹調，買冰塊冰食材，彼此鼓勵，不因環境設備之欠缺，克服萬難出賽，學生組成“Carpe Diem”隊，西班牙語意涵即為“Enjoy The Day”(把握當下)，克服萬難出賽，展現超人的毅力。本屆競賽冠亞季軍分由實踐大學、嘉南藥理科技大學、高雄餐旅學院奪得，比賽總獎額冠軍三十萬元、亞軍十萬元、季軍伍萬元。

**詳情請洽該校餐旅系系主任王瑞顯教授 06-2664911 轉 3601。**

**圖說：嘉南科大參賽選手蔡尚霖、楊道欣、黃騰毅、徐名箴、蔡忠志同學（自左）與裁判長（右二）**