



## 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC 國際廚藝賽大放異彩

嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

嘉藥餐旅系戴揚飛主任表示，該系以培育優秀餐旅人才為目標，鼓勵學生多參加國內外各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當的幫助。感謝主辦



# 嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林怡君、吳尚怡  
電話：(06) 266-4911 分機 1042、1043  
E-Mail：[box1042@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1042@mail.cnu.edu.tw)  
[box1043@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1043@mail.cnu.edu.tw)

---

單位的肯定，同學們的用心學習。