



為精進技能 提高就業率

嘉南藥理科技大學 中餐廚師乙級證照班

9月24日展現廚藝成果

嘉南藥理科技大學辦理 99 年度失業者職業訓練—「中餐廚師乙級證照班」，特於 9 月 24 日（星期五）上午 11:00 於該校新宿舍區 R 棟餐飲大樓 2 樓舉辦成果發表會。

嘉南藥理大學餐旅系王瑞顯主任表示，國內隨著經濟水準之提昇與發展，皆使得餐飲業的遠景日受重視，為此該校提供完善師資與設備以協助失業待職民眾、從事餐飲烹調業者、有興趣之相關民眾，或有意創業或轉行者，給予訓練，以激發民眾對於餐飲烹調技能之學習，累積個人人力資本，**培訓有意從事餐飲烹調工作之人士，加強化技術，具備餐飲製作能力。希望在接受本訓練後可立即投入就業市場工作，並且利用機會更精進餐飲烹調技術，提升本身職業技能，創造更大就業機會；**尤其中餐技術證照為從事餐飲業必備之基本條件，課程訓練內容係針對**中餐烹調乙級證照術科題組**進行實務操作，並規劃一般及專業術科，藉由其專業領域，進而深入作品的精神，熟能生巧，並獨當實作能力。

本班次課程為期 8 週，每週 5 天，每天 8 小時，總計 300 小時的學術科目密集培訓。課程除認識中餐烹調概念，了解經營管理，並加強食品安全衛生常識之學科外，特聘請具多年餐飲界實務經驗且具備中餐廚師證照監評資格之專業師傅授課，**教導 3 大題組與地方小吃等超過 120 道料理**，課程內容豐碩，富含多樣化之美味菜餚，每天先由老師講解學理及食材調配製作，再進行示範操作，各組學員依示範與講解內容實際烹調，教師從旁指導並給予最後講評。

經 8 週現場實際烹調操作，學員個個專心學習，在老師精湛的廚藝教導下，用心認真，深切體會出中餐之真正精華與特色，學員直呼若無來本班一生也無此機會能學習到如此多之在地美味料理，無不聚精會神直視老師操作之每一步驟，並也不斷詢問老師加入不同食材與改變烹調方式是否會產生何種創新料理等問題，現場實考倒多年餐飲界實務經驗專業師傅，可見學員認真學習之用心，希望技術更精純，並期待結訓後能通過中餐乙級證照技能檢定考試，創造未來更大就業機會。

該校王瑞顯主任表示，有別往年之餐飲職業訓練相關班別大約只 50 位民眾報名參加，然今年卻從超過 100 位民眾踴躍報名，即可看出民眾欲學習餐飲技



術之熱烈，該班經過筆試與面試甄選作業後，僅錄取 30 位學員進行。其中本班次多位學員已從事餐飲業工作多年，其中有一位學員除已取得中餐丙級證照，每日遠從嘉義至台南上課，希望更精進自身手藝，並於今年參加 2010 年新唐人電視台舉辦之「全世界中國廚技大賽」台灣區選拔中，脫穎而出，取得赴美國紐約參加決賽資格。另有學員原於新竹科學園區有著電子新貴之工作，基於對烹飪的興趣，利用工作之閒暇，自行參加訓練並已取得中餐丙級證照，然於今年因公司資遣，而報名參加本班的課程，希望借由本訓練取得今年中餐乙級證照技能檢定考試，朝向自己對於餐飲興趣之方向發展就業第二春。本班次並有學員為緬甸華僑，隻身來台求學，於今年 5 月好不容易取得台灣的居留權，因遠住桃園，特在學校附近租學生套房，參加為期 8 週的訓練課程，期許自己在結訓後能取得中餐丙、乙級證照，希望將所學結合家鄉的特色料理，開創自己的事業，並期盼將來事業有成可以將家鄉的父母接台灣團聚。

本培訓係由台南縣政府勞工處補助經費給予免費之訓練，希望提升民眾職業技能，並在結訓後，能立即投入就業市場工作。所有全體學員將於 9 月 24 日（星期五）與指導老師共同研擬成果發表會並呈現成品展示。相關訊息請洽：餐旅管理系 王瑞顯主任 電話：(06) 266-4911 轉 3601，0922-733032

圖說：中餐廚師乙級證照班老師上課情形

