



資料來源： 經濟日報 / B1 版 / 工商活動 記者： 黃逢森

刊載日期： 2010-09-25

.....

### 嘉南科大舉辦 中餐乙級證照班 展廚藝

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」9 月 24 日舉辦成果發表會。台南縣勞工處長余保憲頒發結業證書，期勉學員結訓後，能通過中餐乙級證照技能檢定考試，得到更好的就業機會。

余保憲表示，嘉南藥理大學餐旅系擁有全國最好的師資、設備及經驗，這次委託該校開班培訓，相信可以協助失業待職民眾、從事餐飲烹調業者，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。

嘉南藥理科技大學校長許立人說，今年有 100 多位民眾報名，經過筆試與面試甄選作業後，僅錄取來自全省各地 30 位學員，經過八周現場實際烹調操作，廚藝技術更精純。該校主任王瑞顯表示，課程總計 300 小時的學術科目密集培訓，培訓由台南縣政府勞工處補助，特聘請具多年餐飲界實務經驗專業師傅授課，教導超過 120 道料理。



資料來源：\_\_\_\_\_大紀元\_\_\_\_\_記者：\_\_\_\_\_賴友容\_\_\_\_\_

刊載日期：\_\_\_\_\_2010-09-25\_\_\_\_\_

.....

## 緬甸僑生楊孟威 走上台灣廚師夢



●緬甸僑生楊孟威，夢想成為大飯店廚師，做出令人感動的料理。

【記者賴友容／台南報導】擁有泰緬孤軍後裔身分的緬甸僑生楊孟威，來台唸書期間，因對美食的喜愛一直在餐飲業打工，從洗碗工、餐廳助手，幹到廚師而樂此不疲。24日在公辦中餐職訓班的結訓上他說，夢想成為大飯店廚師，做出令人感動的料理。

今年35歲、來台8年的楊孟威，在北部念過幾所大學都因經濟因素無法順利畢業，但因打工的關係紮下做料理的基礎，今年5月取得台灣居留權後，參加嘉南藥理科大辦理的中餐廚師乙級證照職訓班，完成300小時訓練後，將參加今年的乙級證照技能檢定考試，進一步完成廚師夢。

職訓期間的3個月，他也在台南順利找到了餐廳工作。他說，參加中餐職訓班後，才發現食物可以料理得如此漂亮，進楊孟威表示，小時候奶奶做的美食點心可以讓他停止哭鬧。而他最大的目標，就是當上大廚師，做出令人感動的料理。



資料來源：\_\_\_\_\_ 大紀元 \_\_\_\_\_ 記者：\_\_\_\_\_ 賴友容 \_\_\_\_\_

刊載日期：\_\_\_\_\_ 2010-09-25 \_\_\_\_\_

.....

## 緬甸僑生楊孟威 愛上台灣廚師夢

【大紀元 09 月 24 日訊】(大紀元記者賴友容台南報導)擁有泰緬孤軍後裔身分的緬甸僑生楊孟威，來台唸書期間，因對美食的喜愛一直在餐飲業打工，從洗碗工、餐廳助手，幹到廚師而樂此不疲。24 日在公辦中餐職訓班的結訓上他說，夢想成為大飯店廚師，做出令人感動的料理。

今年 35 歲、來台 8 年的楊孟威，在北部念過幾所大學都因經濟因素無法順利畢業，但因打工的關係紮下做料理的基礎，今年 5 月取得台灣居留權後，從桃園來通過考試，參加台南縣政府委託嘉南藥理科大辦理的中餐廚師乙級證照職訓班，完成 300 小時訓練後，將參加今年的乙級證照技能檢定考試，進一步完成廚師夢。

職訓期間的 3 個月，他也在台南順利找到了餐廳工作。他說，台灣政府很照顧國民，在緬甸不被搶錢就不錯了；參加中餐職訓班後，才發現食物可以料理得如此漂亮，進而變成藝術品，也使自己更專業化。

楊孟威表示，對餐飲料理的興趣從小受到奶奶好廚藝的影響，及餐廳打工期間對食物的感動。他說，小時候奶奶做的美食點心可以讓他停止哭鬧。而他最大的目標，就是當上大飯店的廚師，做出令人感動的料理。



緬甸僑生楊孟威，夢想成為大飯店廚師，做出令人感動的料理。  
(攝影：賴友容／大紀元)



# 緬甸僑生楊孟威 走上台灣廚師夢



●緬甸僑生楊孟威，夢想成為大飯店廚師，做出令人感動的料理。

(記者賴友容／攝影)

【記者賴友容／台南報導】擁有泰緬孤軍後裔身分的緬甸僑生楊孟威，來台唸書期間，因對美食的喜愛一直在餐飲業打工，從洗碗工、餐廳助手，幹到廚師而樂此不疲。24日在公辦中餐職訓班的結訓上他說，夢想成為大飯店廚師，做出令人感動的料理。

今年35歲、來台8年的楊孟威，在北部念過幾所大學都因經濟因素無法順利畢業，但因打工的關係紮下做料理的基礎，今年5月取得台灣居留權後，參加嘉南藥理科大辦理的中餐廚師乙級證照職訓班，完成300小時訓練後，將參加今年的乙級證照技能檢定考試，進一步完成廚師夢。

職訓期間的3個月，他也在台南順利找到了餐廳工作。他說，參加中餐職訓班後，才發現食物可以料理得如此漂亮，進楊孟威表示，小時候奶奶做的美食點心可以讓他停止哭鬧。而他最大的目標，就是當上大廚師，做出令人感動的料理。◇





## 嘉南藥理科技大學 新聞剪報

嘉南藥理科大中餐廚師乙級證照班 24 日展現廚藝成果



又一批中餐界的生力軍出師了！嘉南藥理科大餐飲大樓二樓，24 日由 30 位參加「中餐廚師乙級證照班」，完成 300 小時學術科目密集培訓的學員，展現廚藝成果，共擺出數十道料理，邀請縣府官員及學校師長品嚐，並進行驗收，贏得大家讚不絕口，祝福他們順利考上職照，投入就業市場。

嘉南科大校長許立人表示，本校資源豐富，擁有 500 多位助理教授，餐旅系更是全校最大的系，設備佳，師資優，學生表現不俗，頗受縣市政府信任與肯定，屢次委託辦理各種職業訓練班。他說，報名參加此次「中餐廚師乙級證照班」的民眾就多達百餘人，最後錄取 30 名學員，接受長達 300 小時的密集培訓，其中有緬甸的學生，有在竹科園區工作的人士，也有考過丙級證照，進階考乙級的學員，上課期間都很認真學習，結訓後踏入工作領域，必能夠有助於坊間餐廳水準的提升。

該校餐旅系主任王瑞顯指出，隨著國內經濟水準之提升與發展，使得餐飲業的遠景日受重視，該校特別提供完善師資與設備協助失業待職民眾或從事餐飲烹調業者、有興趣之相關民眾以及有意創業或轉行者，給予訓練，激發他們對餐飲烹調技能之學習，累積個人人力資本，強化技術，使具備餐飲製作之能力。希望在完成本訓練後可立即投入就業市場工作，並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。

王瑞顯表示，中餐技術證照為從事餐飲業必備之基本條件，該課程訓練內容乃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。



## 嘉南藥理科技大學 新聞剪報

王瑞顯說，本班次課程為期八周，每周五天，每天八小時，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，還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，教導三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，各組學員則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。

王瑞顯指出，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，每日更遠從嘉義至台南上課，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」台灣區選拔賽，脫穎而出，取得赴美國紐約參加決賽資格。此外，緬甸華僑學員楊孟威，隻身來台求學，今年 5 月才取得台灣的居留權，因遠住桃園，特別在學校附近租學生套房，參加為期八周的訓練課程，期許自己在結訓後能取得中餐丙、乙級證照，將所學結合家鄉的特色料理，開創自己的事業，等將來事業有成而將家鄉父母接到台灣團聚，精神感人。

圖說：台南縣政府勞工處長余保憲（左）頒發學員結業證書。

學員展現廚藝成果，贏得縣府官員及學校師長讚不絕口。





類	資 料 來 源	環日報 第 15 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 9 月 25 日

## 嘉藥中餐證照班驗收 千里飄香

【記者陳正言仁德報導】南藥理科技大學餐飲大樓樓，昨(24)日美味飄香，30位參加「中廚師乙級證照班」的學員結束長達300小時的學術科密集培訓，人人展現廚藝果，擺出數十道料理，邀縣府官員及學校師長品嘗並進行驗收，贏得大家的讚稱賞，大讚手藝出色，可順利考上執照，並有助創業或覓職。

嘉南科大校長許立人表示，本校資源豐富，光是師資就擁有500多位助理教授，餐旅系更是全校最大的系，設備佳，師資優，學生表現不俗，因而能獲得縣市政府肯定，委託辦理各種職業訓練班。此次報名參加「中餐廚師乙級證照班」的民眾相當踴躍，最後錄取30名學員，接受長達300小時的學術科目密集培訓，其中有緬甸的學生，在竹科園區工作者，也

有考過丙級證照，進階考乙級的學員，上課期間都很認真學習，結訓後踏入工作領域，必有助於坊間餐廳水準的提升。

該校餐旅系主任王瑞顯指出，國內隨著經濟水準之提升與發展，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協助失業待職民眾或從事餐飲烹調業者、有興趣之相關民眾以及有

以激發民眾對於餐飲烹調技能之學習，累積個人人力資本，強化其技術，使具備餐飲製作之能力。希望在完成本訓練後可立即投入就業市場工作，並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。

王瑞顯指出，本班次多位學員已從事餐飲業工作多年，其中有一位學員已取得中餐丙級證照，每日還遠從嘉

義至台南上課，並於今年加2010年新唐人電視台舉之「全世界中國廚技大賽台灣區選拔賽」脫穎而出取得赴美國紐約參加決賽資格。

蒞臨指導的台南縣政府工處長余保憲表示，政府助經費給予學員免費訓練希望能提升民眾職業技能並在結訓後，立即投入就市場工作。



學員展現廚藝成果，贏得與會長官及老師交相稱讚。(記者陳正言拍攝)



類	資 料 來 源	華 日 報 第 88 版
別	刊 載 日 期	中 華 民 國 99 年 9 月 25 日

## 嘉藥職訓成果展 好料理

記者林偉民／仁德報導  
嘉南藥理科大舉辦失業考職訓「中餐廚師乙級證照班」，昨天結業並舉行成果發表會，卅名學員經過八週密集訓練，端出一道道色香味俱全的菜餚，結業後除將參加乙級證照考試，也將投入職場，有多名學員已講好要相互支援，共同創業。

餐旅系主任王瑞顯表示，這次餐飲職訓有一百人報名，比往年類似職訓約五十人多出一倍，經筆試與面試錄取卅人。來自全國各地的學員臥虎藏龍，有多名學員已從事餐飲工作多年，有一名除已取得中餐丙級證照的學員，每天從嘉義趕來台南上課，還參加今年新唐人電視台舉辦的「全世界中國廚技大賽」台灣區選拔，取得赴美參加決賽資格；另有被資遣的科技新貴和緬甸華僑，都希望考取證照後開創自己的餐飲業。

學員須經過八週、每週五天、每天八小時的三百小時密集性培訓，除認識中餐烹調概念，了解經營管理，也加強食品安全衛生常識，還聘請專業師傳授課，先由老師講解、示範，各組學員再上場烹調，總共一百廿道各式料理讓大家都稱讚老師不厭其煩的教學態度和方法，讓大家收穫良多。校長許立人表示，嘉藥擁有五百多名助理教授以上師資，且多數有博士學位，學生比賽也常有佳績，教師們希望有更多機會回饋鄉里，傳授更多學員。



↑參加嘉藥舉辦的中餐廚師乙級證照班學員秀出烹飪成果，校長許立人（右）等豎起大拇指說讚。（記者林偉民攝）



類	資	料	來	源	聯合報 第 B2 版
別	刊	載	日	期	中華民國 99 年 7 月 25 日



嘉南科大中餐乙級證照訓練班結業，學員展示成果（上圖）；緬甸華僑楊孟威希望能靠苦學廚藝創業（右圖）。記者周宗禎／攝影

## 中廚乙照班 30員炒出創業夢

【記者周宗禎／永康報導】嘉南藥理科大舉辦失業者職訓「中餐廚師乙級證照班」，昨成果發表會，30個結訓學生興奮地展示自製精緻料理，不論曾是大廠經理、或想脫離打工的主婦，都成

料理高手，對未來創業都有信心。

學員莊淑蘭每天從嘉義到台南上課，參加電視台「全世界中國廚技大賽」脫穎而出，將到美國決賽。

緬甸華僑楊孟威期許結訓取得證照，開創事業，將父母接來團聚。

