



輔導地方小吃 展現廚藝成果

嘉南藥理科技大學 8 月 3 日職訓成果發表會

勞委會職訓局臺南職業訓練中心辦理 99 年度失業者職業訓練—「地方特色小吃班」定於 99 年 8 月 3 日（星期二）中午 12:30 於嘉南藥理科技大學新宿舍區 R 棟餐飲大樓 2 樓舉辦成果發表會。

委託培訓之嘉南藥理科技大學餐旅管理系王瑞顯主任表示，台灣特色小吃美食聲名遠播，餐飲相關行業人力需求增加，因此想要學習餐飲廚藝一技之長的民眾有增加的趨勢。往年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 120 位民眾踴躍報名參加的情況**，即可看出民眾學習餐飲技術得熱烈程度。該班經過筆試與面試甄選作業後，僅錄取 30 位學員進行為期每週 5 天每天 8 小時，總計 250 小時的學科與術科目密集培訓。

該校餐旅系王主任表示，本班次課程除學科-餐飲衛生管理、菜單設計與成本控制、營養分析、行銷策略、材料採購、物流管控、創意行銷、餐飲服務品質管理等之外，特聘請具多年餐飲界實務經驗專業師傅授課程，並編排學員最渴望學習的實作術科，從北到南各地特色小吃如肉燥飯、虱目魚粥、生炒花枝、五香肉捲、沙茶魷魚羹、蚵仔煎、蝦仁飯、蝦仁肉圓、雞肉飯、魯筍乾、棺材板、蝦捲、當歸鴨麵線、油飯、鴨肉羹、豬心冬粉等超過 100 項目最受歡迎的在地特色小吃。

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。

在為期 7 週的現場實際烹調操作過程中，學員個個專心學習，在老師精湛的廚藝教導下，深切體會出本土地方小吃真正的精華與特色，學員直呼若無來本班，一生也無此機會能學習到如此多的在地美味料理。所以學員們無不聚精會神直視老師操作的每一步驟，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，可見學員認真學習之用心，希望技術更精純，並期待結訓後能習得一項專長，奠定創業的基石，創造未來更大就業機會與效能。

本培訓係由勞委會就業安定基金補助，給予免費之訓練，提升學員職業技能，並在結訓後，能立即投入就業市場工作。學員來自四面八方，年齡層從 35



嘉南藥理科技大學

新聞稿

聯絡人：校長室秘書 陳慧卿

電話：(06) 2665674 2664911-1003

行動：0952-058989

E-Mail：box101@mail.chna.edu.tw

至 55 歲不等，並有學員遠從中部報名參加，週一至週五租屋於學校鄰近，表示難得有此機會學習地方小吃第二專長，並想將所學帶回老家，尋覓好地點的店面，自行小本經營進行餐飲創業，所有全體學員將於 99 年 8 月 3 日（星期二）與指導老師共同舉辦成果發表會。相關活動訊息請洽該校餐旅系 **王瑞顯主任**
電話：(06) 266-4911 轉 3601，
圖說：學員用心上課情形