

舒適閱覽： 小 大 複製內文

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



學員用心上課情形-1



學員用心上課情形-2



學員用心上課情形-3

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

(中央社訊息服務20100802

10:52:31)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

訊息來源：嘉南藥理科技大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included)：

<http://www.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=64072>

附件下載

- 學員用心上課情形-1. (jpg檔)
- 學員用心上課情形-2. (jpg檔)
- 學員用心上課情形-3. (jpg檔)

[新聞綜覽](#) [週末雜貨](#) [活動資訊](#) [消費新聞](#) [旅遊休閒](#) [旅遊購物](#) [夜生活](#)

五期之【活動資訊】精選地方小吃展現廚藝成果嘉南職業訓練中心嘉南藥理科技大學3日中午舉辦

職業訓練成果發表會

日期：2010/8/2



【台南訊】勞委會職業訓練局嘉南職業訓練中心辦理99年度失業勞工職業訓練「地方特色小吃班」定於8月3日中午12時30分於嘉南藥理科技大學新宿舍區R棟餐飲大樓2樓舉辦職業訓練成果發表會。

嘉南藥理科技大學營養管理系王地興主任表示，台灣特色小吃美食聲名遠播，餐飲相關行業人力需求增加，因此有欲學習餐飲技師一技之長民眾有增加趨勢。往年之餐飲職業訓練相關班別大約有150位民眾報名參加，然今年卻從超過120位民眾踴躍報名參加本屆即可看出民眾欲學習餐飲技術之熱烈。該班經過餐飲與面試甄選作業後，僅錄取30位學員進行為期每週5天、每天8小時總計250小時之學科科目密集培訓。

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、物流管理、創意思路、餐飲服務品質管理等等，特聘請具多年餐飲真實經驗專業師傅授課並讓學員親身學習之真作廚料，從北到南各地特色小吃如焗焗、虱目魚粥、生炒花枝、五香豬腳、沙茶魷魚羹、蚵仔煎、鹽水雞、蝦仁蛋、豬油飯、蔥油餅、蔥油粿、豬腳飯、蝦餅、豬腳麵線、油飯、鴨肉飯、豬心冬粉等超過100個口味受歡迎之在地特色小吃，課程內容豐富，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，各組學員依示範與實際內容實際烹調，教師從旁指導並給予最後講評。

業經7名現場實際烹調操作，學員個個專心學習，在老師精細的訓練教導下，用心認真，親切體會出本土地方小吃之真正精華與特色，學員直呼若無來本班一生也無此機會能學習如此多之在地風味料理，無不累積會津成現老師們之每一步驟，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，現場實考多年實戰實務經驗專業師傅，可見學員學習之用心，希望技術更精純，並期待結訓後能習得一項專長，奠定創業者之基石，創造未來更大就業機會與效能。

嘉南藥理科技大學職業訓練局嘉南職業訓練中心，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至55歲不等，並有學員直接由南部報名參加，更一舉兩得獲益無窮，表示獲得此機會學習地方小吃第二技藝，並想將所學帶回老家，尋覓好地點的店面，自行創業經營通曉餐飲經營，所有全體學員將於8月3日與相關老師共同研擬成果發表會並呈現成果展示。

圖說：學員用心上課情形。



類 別	資 料 來 源	聯合報 第 B2 版
	刊 載 日 期	中華民國 99 年 8 月 4 日



拿手小吃

台南縣市老中青失業族50人參加嘉南科大舉辦的「地方特色小吃班」職訓，他們背景各不同，有遭裁員的企業主管、持業多年的主婦、找工作一直碰壁的新鮮人，但大家都認真研習，學會製作棺材板、蝦餅等100多道小吃與料理，昨天大家秀出拿手小吃，展現脫離失業族的決心。

圖與文／周宗禎

類	資 料 來 源	據日報 第 138 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 8 月 4 日

嘉藥小吃職訓班秀成果

【記者林偉民／仁德報導】職訓局台南職訓中心委託嘉南藥理科大舉辦「失業者職業訓練」地方特色小吃班，經七週密集訓練，昨天舉行成果發表會，學員們高興的端出各式拿手小吃，並計劃結訓後大顯身手，年近六旬的謝姓婦女還已經找好地點打算開業了。

多名學員表示，原以為來上課只是學習烹調各地特色小吃，沒想到來自大飯店的專業老師和學校教授除了烹煮的基本功，還傳授餐飲衛生管理、菜單設計與成本控制、營養分析、行銷策略、

材料採購等，七週來每天上課八小時，回家仍得打起精神複習白天所學，雖然很累卻學到很多東西。

年近六旬的謝明敏表示，平常雖會煮些家常菜，但到了課堂才知道什麼都不懂，一切從頭學起。目前已在台北找好地點，準備結業後到台北看小孩順便開業，專賣學來的特色小吃，她有自信會受歡迎。

為了鼓勵學員就業，嘉藥副校長陳銘田參加成果發表會時，也承諾開放學生餐廳格位，歡迎學員就近承租施展所學，讓學員躍躍欲試。



學員們滿意自己烹調的地方小吃，高興的逐一拍照留念。(記者林偉民攝)