



嘉藥咖啡輕食料理實務班 黑金圓夢 成果豐碩

嘉南藥理大學協助失業民眾提升職場技能再就業！嘉南藥理大學日前在校內新穎的咖啡教室舉辦「咖啡輕食料理實務班」結業成果發表會，參訓的16位學員展現九週共360小時全方位的受訓豐碩成果，獲得學員及產、官、學界極高評價。

嘉南藥理大學辦理的「咖啡輕食料理實務班」係屬就業導向的臺南市政府勞工局職前訓練課程。課程內容從生豆測定到咖啡烘焙、各式咖啡的沖煮及影響沖煮的變因、搭配咖啡的輕食料理、乃至於營養分析與餐飲衛生、更導入資源循環再生概念，將沖泡過後的咖啡渣廢棄物再利用，製作成咖啡手抄紙及咖啡濾紙等，課程內容不僅豐富更結合環境永續新思維。現場擺滿學員親手製作的輕食、三明治及手沖咖啡，還有以咖啡渣製成的咖啡手抄紙及濾紙，現場氣氛熱鬧且溫馨。

年過七十歲的退休校長蔡伯伯是訓練班中最為搶眼的學員，充分展現活到老學到老的終身學習精神，成果展當天還以自編歌曲詮釋對咖啡的熱愛。訓練班中也有朋友檔一同相約報名參加，其因疫情導致失業，疫情後有機會參加訓練班學習到一技之長，故非常感謝嘉南藥理大學老師及助教的耐心教導，期望未來能運用在訓練班學習到的技術職能，開一間屬於自己的咖啡廳。

嘉南藥理大學推廣教育中心主任許桂樹表示，嘉藥承辦臺南市政府勞工局職業訓練班已長達10多年之久，近三年共辦理12個班次，不僅成功培育許多失業者習得職場工作的專業技能，進而提高學員的自信與受僱能力。職業訓練班的價值即如給予學員一把鑰匙，讓學員創造自己前往不同職業發展的機會，藉此培訓更多的職場未來新星。