

歡迎加入育達餐飲大家庭



餐飲管理科介紹

賀

校外廚藝競賽佳績如雲

- ※ 2017『第47屆全國技能競賽北區分賽』尤湘吟榮獲第二名
- ※ 2017『泰國廚師極限挑戰賽』共獲3銀、6銅、3佳作。
- ※ 2016『Artisan Festival 韓國國際技能人廚藝大賽』吳芷雲榮獲雙金牌
- ※ 2016『全國商業類科技藝競賽-烘焙職種』秦家琪榮獲全省選手金手獎
- ※ 2016『第十八屆FHC中國國際烹飪藝術比賽』王章程榮獲銀牌、柳飛尚榮獲銅牌



王牌顧問-阿基師

飯店級師資團隊

中餐烹調	周振文師傅	<ul style="list-style-type: none"> ✦ 維多麗亞酒店、國聯大飯店主廚等資深廚藝經歷 ✦ 2011『國際廚王爭霸賽』，榮獲神廚雙人組亞軍“中華美食展靜態雕刻”金牌、“大陸北京國際美食廚藝”滿分特金牌獎...等，共獲8面金牌、3面銀牌、8面銅牌。 ✦ 廚藝與雕刻專書作者、【中餐技能檢定監評】
異國料理	薛文龍師傅	<ul style="list-style-type: none"> ✦ 北投春天酒店、華泰王子大飯店等資深廚藝經歷 ✦ 著有多本暢銷廚藝料理專書。
西餐烹調	陳建佑師傅	✦ 貝莉義式餐廳主廚
日本料理	楊天恩師傅	✦ 現任花園酒店日式料理副主廚
烘 焙	林家鈞師傅	<ul style="list-style-type: none"> ✦ 食尚品味國際有限公司專業烘焙技術顧問 ✦ 醒吾科技大學烘焙專業技術人員
	黃桂琴老師	<ul style="list-style-type: none"> ✦ 中華穀類食品工業技術研究所研究員 ✦ 中華職訓中心烘焙食品班訓練師、【烘焙技能檢定監評】
飲料調製	謝伯彥老師	✦ 北市職訓局專業訓練教師、【飲料調製技能檢定監評】

職場實務體驗

飯店

六福皇宮、台北晶華酒店、圓山大飯店、台北喜來登、維多麗亞、台北老爺酒店、台北福容大飯店、華泰王子飯店、大倉久和飯店、遠東國際大飯店、文華東方酒店、寒舍艾麗、台北美福大飯店、台北萬豪酒店

學習進路規劃

年級	檢定輔導與證照規劃	學藝活動
一	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中餐丙檢定 2. 西餐服務人員檢定 3. TQC中打、英打檢定 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 育達小當家、健康好料理競賽、靜態學習展/育達托盤盃大賽、Napkin 創意藝術競賽、校外教學。 2. 名人名廚講座--『鄭衍基(阿基師)講座』
二	<ol style="list-style-type: none"> 1. 烘焙檢定 2. 飲料調製丙級檢定 3. 電腦檢定 (word、Power point) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 創意飲調百人品評大賽、裝點聖誕大賽、靜態學習展/料理東西軍大賽、伴手禮大賽、校外教學。 2. 學習檔案製作比賽
三	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中餐烹調乙級檢定(自由參加) 2. 西餐烹調丙級檢定(自由參加) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 職場實務體驗檔案競賽 2. 專題製作比賽 3. 畢業學習成果展 4. 升學與就業進路輔導

