



本

期

目

錄

本期焦點

News

榮譽榜

Honors

藍帶獎學金廣發英雄帖  
全台首家「藍帶咖啡廳」在高餐  
Open Application for Le Cordon  
Bleu Scholarship & The First  
Le Cordon Bleu Café in Taiwan  
Opens at NKUHT

2017香港HOFEX國際美食大獎  
高餐大奪2金11銀13銅  
NKUHT Wins 2 Gold, 11 Silver,  
and 13 Bronze Medals from  
Hong Kong HOFEX International  
Culinary Classic 2017

「2017餐旅學生-  
畢業即就業隆重登場」  
NKUHT Career &  
Employment Expo 2017

本校學生於106全國大專運動會  
勇奪佳績  
Congratulations for NKUHT  
Students' Great Performance  
at the 106 National  
Intercollegiate Athletic Games.

享酒藝術節2017  
饗食享酒饗藝術  
Cocktail and Spirits Festival 2017

專題報導

Special  
Report

高餐引領新世代—  
海外實習、勇敢逐夢  
NKUHT Students Leading a  
New Generation: Bravely  
Realizing Dreams Through  
Overseas Internships

高餐大畢業生王詠儀同學  
獲頒教育部臺灣獎學金  
「綜合類傑出表現獎」  
NKUHT Graduate Yong Yi Wang  
Awarded Taiwan Scholarship for  
Foreign Students from  
the Ministry of Education



發行人:林玗秀校長

編輯:吳國偉組長

助理編輯:林亭姿助理

邀稿信箱:maggielin1118@mail.nkuht.edu.tw

版權所有©國立高雄餐旅大學



本期焦點

藍帶獎學金廣發英雄帖  
全台首家「藍帶咖啡廳」在高餐

Open Application for Le Cordon Bleu Scholarship &  
The First Le Cordon Bleu Café in Taiwan Opens at NKUHT

2017-05-09 16:39聯合報 記者徐如宜/即時報導

全台首家「藍帶咖啡廳 Le Cordon Bleu Cafe」，5月15日起在高餐藍帶中心試營運，比照藍帶於巴黎、倫敦及日本校區設置的咖啡廳，以輕食為主，讓台灣民眾也能一飽口福，品嚐藍帶主廚的拿手餐點。藍帶國際總裁安德烈·君度並宣佈，大中華區的「2017年藍帶獎學金大賽」正式開跑，優勝者有機會到各校區免費學習藍帶課程並取得證書，獎學金總值超過新台幣300萬。



▲大中華區的「2017年藍帶獎學金大賽」正式開跑，優勝者有機會到各校區免費學習藍帶課程並取得證書，獎學金總值超過新台幣300萬。記者徐如宜 / 攝影

法國藍帶廚藝學院去年正式在台灣成立「高餐藍帶」分校，將法國原汁味的專業廚藝教學帶入台灣。藍帶國際院總裁 Andre J. Cointreau今天宣佈，大中華區的2017年藍帶獎學金大賽正式開跑。大中華區藍帶獎學金競賽今年已是第5屆，參賽地區包括大陸、台灣、大、香港及澳門，凡年齡介於17至45歲間，廚藝經驗少於2年者，都可報名參加。競賽分為「影片海選」、「台灣準決賽」、「大中華區總決賽」，最後選出優勝者，分別可至藍帶巴黎校區、英國倫敦校區、上海校區就讀。獎學金大賽查詢網址[http://www.lecordonbleu.tw/scholarship\\_event.php](http://www.lecordonbleu.tw/scholarship_event.php)。



(接續上一版)

高雄餐旅大學校長林玥秀表示，前年獎學金得獎者是高餐大學生，希望今年有更多高餐大學生加入，再奪藍帶獎學金。她並建議法規可以鬆綁，讓更多外國學生也進到藍帶就讀，未來還會在高餐藍帶開設中華料理廚藝課程。

高餐藍帶位於高雄市小港區松和路1號高雄餐旅大學校區內，全台首間藍帶咖啡廳 (Le Cordon Bleu Cafe) 5月15日在此試營運。營業時間是周一至周五上午10點半到晚上7點，餐點以輕食為主，還有手工冰淇淋、藍帶甜點等，讓台灣民眾也能一飽口福，品嚐藍帶主廚的拿手餐點。洽詢電話是07-8010909轉5908。



▲藍帶國際總裁安德烈 君度(左)與高雄餐旅大學校長林玥秀(右)，邀請對廚藝有興趣的學子，參加大中華區藍帶獎學金大賽競逐。記者徐如宜 / 攝影





## 本期焦點 「2017餐旅學生-畢業即就業隆重登場」

### NKUHT Career & Employment Expo 2017

為輔導並協助應屆畢業生及待業校友，創造媒合機會，尋求適才適所工作，國立高雄餐旅大學本次透過就業博覽會多家廠商參與徵才，期許學生能及早做好就業準備，抱持正面積極的態度，充分準備自我就業競爭能力，而另一方面也能增加業界與學生之交流與互動，為公司覓得合適之菁英人才，製造雙贏的機會。

當日應邀之企業涵蓋餐飲觀光、休閒旅遊、及行銷會展等110家以上企業。如：台北文華東方酒店、老爺酒店集團、晶華麗晶酒店集團、雲朗觀光集團、香格里拉台北遠東大飯店、台北W飯店、亞都麗緻大飯店、台中亞緻大飯店、永豐棧酒店、凱旋旅行社(股)公司、Club Med、清晨旅行社、鼎泰豐小吃店(股)公司、王品集團、稻禾餐飲集團、台灣大食代、吳寶春麥方店、海生館等，都將齊聚於此次的「2017就業博覽會」，找尋職場上的千里馬。

面對即將來臨的畢業就業，大家都卯足了全力，呈現最美好的自己，各企業也在爭取優秀菁英加入服務的行列，活動現場除了徵才活動，並邀請勞動部勞動力發展署高屏澎東分署來校進行就業服務。詳細活動資料，請參閱下列網址：

<http://rd.nkuht.edu.tw/place3/archive.php?class=602>





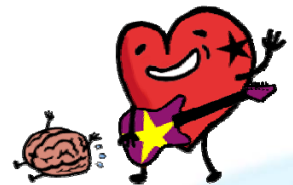
本期焦點

2017 享酒藝術節 饗食享酒響藝術

Cocktail and Spirits Festival 2017

國立高雄餐旅大學餐旅暨會展行銷管理系，10-11日舉辦第十四屆畢業成果展「2017享酒藝術節」，由系主任林建雄、畢業班導師洪良志指導大四全體畢業班籌辦成果展。10日上午9時在國際大樓國際會議廳正式揭開序幕，邀請到國際調酒協會亞太區郭朝坤主席與國際調酒冠軍—郭植伶演講。開幕當天也邀請北京聯合大學韓憲州共襄盛舉，一同饗食享酒響藝術。

活動總召吳億萱表示，整體活動主要以酒為核心，連結美食與藝術，貫徹「酒是藝術，美食是藝術，生活也是藝術」的理念，加上「動中有靜，靜中有動」的概念設計本活動內容，使內容既豐富活潑又有趣。





(接續上一版)

只有現在的你



可以創造自己



開幕講座邀請到國際調酒協會亞太區郭朝坤主席分享46年在調酒業界的工作經驗：最年輕國際調酒冠軍郭植伶小姐分享自身故事與比賽心路歷程。課程有調酒課程、苦精課程與日本酒課程，各課程都加入體驗課程，讓學生實際體驗及品嚐，不讓課程顯得死板無趣，使有趣的學習經驗加深印象。市集部分也規劃了三類型，分別為「酒類」、「烘培點心類」與「文創藝術類」，共有18間廠商設攤。市集會場佈置讓人彷彿身在歐洲小鎮，使用乾燥花佈置一整面花牆，吸引許多人前來會場拍照。門口設置乾燥花DIY攤位，吸引學生大排長龍，製作乾燥花束在母親節送給媽媽。

面具享酒之宴在第二天活動晚上，以神秘的面具晚宴為整體活動畫下完美的句點。負責晚宴活動的陳芷育與陳昱儒表示，工作人員穿上高餐畢業袍為與會者服務。陳同學說，會選擇畢業袍當工作服，是因為高餐畢業袍不只和哈利波特裡學院袍相似，也因為這是最後一個活動，不只讓大家知道畢業班成果展將順利結束，也代表著活動一結束即將畢業。

學校師長對於此次成果展所呈現的創意、活力與活動規劃執行能力非常肯定。市集兩天吸引約1200人次參觀，手作花牆在校園成功造成話題，市集動線規劃、時間安排等都井然有序，廠商皆表示有信心在明年再次參展。



本期焦點

## 高餐引領新世代 - 海外實習、勇敢逐夢

NKUHT Students Leading a New Generation:  
Bravely Realizing Dreams Through Overseas Internships

NKUHT educational goals include learning practical and useful work skills, so students must participate in junior-year off-campus internships. Moreover, overseas internships give our students international practical learning experiences where students can learn from elite international hotels and restaurants. Currently, NKUHT has three students at our UK sister school for their internship. They have faced a lot of challenges during their internship experience, but they have bravely strived to realize their goals to learn more and grow faster.

國立高雄餐旅大學為達成「務實致用」與「即學即用」的教育目標，為餐旅產業培育優質人才，提升學生就業競爭力，規定學生在大三階段必須進行校外實習，藉以強化學生實務學習成效，達成菁英實習典範目標。今年五月初藉由師生增能計畫，林玥秀校長訪視海外荷蘭及英國學生實習成效時更發現有三位在英國姊妹校實習的同學跳脫舒適圈，積極爭取到米其林餐廳實習機會，勇闖天涯學習態度，令人欽佩。

第一站訪視在Birmingham Purnell's餐廳（主廚Glynn Purnelly在BBC電視台週六廚房開設常態性料理節目）實習的應英系學生王宜柔(Zoe)，他的餐廳主管經理Mr. Sonal Clare對Zoe積極且永保笑容的態度非常讚賞。而Zoe是自己上網找到這一家米其林一星的餐廳，先詢問是否可以做兼職的工作，由於他的表現不錯所以就爭取在這裡進行半年的實習。經理很喜歡他主動的態度，平常工作不僅不會計較是否比別人多做些什麼工作，也很願意去幫別人，Mr. Sonal Clare經理指出其實這樣的工作態度在餐飲業是非常重要的，因為助人的同時也讓自己學習更多的技能和知識，並增加團隊互動的能力，Mr. Clare說過去他們餐廳只有短期的實習機會，一般均只有為期一兩周時間，但是因為Zoe的關係讓他考慮未來可以多提供有志在餐飲業服務的同學較長的實習機會。





(接續上一版)

訪視第二位學生施宥竹(Jessica)來自西廚系，在肥鴨餐廳(The Fat duck)工作，相信在台灣TCL頻道節目中大家都很熟悉這是一家米其林三星的餐廳，不只在英國相當有名，主廚Heston Blumenthal更是英國餐飲界的廚藝傳奇，盛名享譽全球。Jessica實習的地點主要是在準備廚房工作，一星期有二次機會可以去service kitchen服務，在pastry部門就有來自世界各地十幾位工作人員，這邊的用餐單價為275英鎊(約新台幣10,700元)一客，不含酒精飲料。Fat duck也表示這是第一次有實習生在這裡工作，高餐的學生工作態度良好，而且很清楚自己在做什麼，非常積極的學習而非僅是重複基本的準備工作而已，而部門主管她也都會詢問Jessica是否需協助的工作問題，給予適當且及時的協助。Jessica表示應用在高餐所學的基本廚藝在此可以勝任，主要是要遵守餐廳的工作準則與培養團隊合作的默契。

第三位學生在倫敦米其林一星餐廳-Hakkasan Hanway Place廣東菜餐廳實習，這家餐廳靠近大英博物館，也是中廚系學生朱秀娟(Irene)主動接洽的，這家餐廳雖在小巷弄底極為隱閉，但頗為知名，走下充滿神秘感地下室讓人驚艷，餐廳最有名的北京烤鴨要價280英鎊(約新台幣10,900元)。Irene工作地點是bar station，在此主要學習抓料和點心製作，內場有三十幾位工作人員，也都來自世界各地，Irene還負責接收訂單，確認點菜及出菜的狀況。主廚說Irene工作態度及技能都讓他非常欣賞、印象深刻，但略為內向，建議能強化自信與開朗，相信這也是Irene遠赴海外實習的功課之一！

看到高雄餐旅大學這些學生都能跳脫舒適圈，積極主動爭取培訓自己的海外實習環境並受到實習餐廳的主管及同事肯定，更是學校教育的實踐與驕傲！



▲與西廚系學生Jessica(右二)於Fat Duck 餐廳合影



▲與應英系學生Zoe(左二)於Purnell's restaurant 合影



▲與中廚系學生Irene(中)於Hakkasan 餐廳合影





## 榮譽榜

# 2017香港HOFEX國際美食大獎 高餐大奪2金11銀13銅



NKUHT Wins 2 Gold, 11 Silver, and 13 Bronze Medals from  
Hong Kong HOFEX International Culinary Classic 2017

「HOFEX」為亞太區最大型的食品飲料及酒店餐飲設備商貿展，其中最受矚目的，莫過於由香港廚師協會、香港展覽服務有限公司、國際廚藝學院聯合主辦，全亞洲最大規模的「香港國際美食大獎」廚藝競賽。

本屆2017「香港HOFEX國際美食大獎」於5月8日至11日在香港會議展覽中心盛大舉行，吸引眾多專業廚師的參與，並為產學各界專業人員提供交流與展演的寶貴機會。國立高雄餐旅大學由餐飲管理系賴顧賢老師、中餐廚藝系林秀薰老師、西餐廚藝系陳寬定老師、烘焙管理系徐永鑫老師及餐飲廚藝科屠國城老師帶領本校學生參賽，本校於半年前即展開校內徵選及密集培訓參賽學生，期盼能為學校、為國家爭取榮譽。



▲ 參賽師生



(接續上一版)

「HOFEX」為亞太區最大型的食品飲料及酒店餐飲設備商貿展，其中最受矚目的，莫過於由香港廚師協會、香港展覽服務有限公司、國際廚藝學院聯合主辦，全亞洲最大規模的「香港國際美食大獎」廚藝競賽。

本屆2017「香港HOFEX國際美食大獎」於5月8日至11日在香港會議展覽中心盛大舉行，吸引眾多專業廚師的參與，並為產學各界專業人員提供交流與展演的寶貴機會。國立高雄餐旅大學由餐飲管理系賴顧賢老師、中餐廚藝系林秀薰老師、西餐廚藝系陳寬定老師、烘焙管理系徐永鑫老師及餐飲廚藝科屠國城老師帶領本校學生參賽，本校於半年前即展開校內徵選及密集培訓參賽學生，期盼能為學校、為國家爭取榮譽。



▲全體獲獎同學與師生一同合影





## 榮譽榜

\*賀\*本校學生於106全國大專運動會勇奪佳績

Congratulations for NKUHT Students' Great Performance at the  
106 National Intercollegiate Athletic Games.

★女子二級跳遠金牌★



★女子400公尺接力  
銀牌★

NKUHT  
POWER



★木球隊男子組個人賽  
金牌★



## 專題報導 高餐大畢業生王詠儀同學獲頒教育部臺灣獎學金 「綜合類傑出表現獎」

### NKUHT Graduate Yong Yi Wang Awarded Taiwan Scholarship for Foreign Students from the Ministry of Education

為鼓勵外國人來臺研修學位所設立的臺灣獎學金及華語文獎學金於106年5月8日在臺北舉辦「2017年臺華獎畢(結)業生歡送會」，今年(105學年度)共有來自全球75個國家，1140名畢業生，畢業人數創下歷史新高。教育部、外交部及科技部藉由本次活動同時頒發傑出表現獎，表揚優秀受獎畢業生。今年全臺各大專院校中僅13位同學獲獎，本校餐旅暨會展行銷管理系四年級王詠儀同學獲得「綜合類 傑出表現獎」。王詠儀同學在校期間積極參與校內外活動，並且多次擔任活動或研討會的英文司儀，105學年上學期也代表學校前往荷蘭參加「2016年荷蘭餐旅創新高峰會」之學生競賽，表現亮眼。另外，王同學表示因為教育部臺灣獎學金的協助，讓她有了充分的條件與機會努力地在高餐大學習及表現，為自己留學的四年寫下精彩的故事與回憶。這個獎項也是本校辦理臺灣獎學金業務以來，首次有畢業生獲得此項殊榮。



▲教育部國際及兩岸教育司楊司長敏玲(左四)頒發傑出表現獎給本校王詠儀同學(右三)