

本

期

目

錄

🌿 校長寄語

本期焦點

🌿 潘副校長江東榮退

▶ 行政單位

🌿 第四屆全國餐旅創新研發產學應用研討會

🌿 研究發展處 - 菁英計畫實習單位徵才

🌿 教學卓越計畫 - 期末成果展

🌿 學生社團活動中心正式啟用
師生歡樂慶揭牌

🌿 學生會聖誕特別企劃 - 桂冠聖誕週

🌿 本校校長赴大陸地區業務拓展拜訪

▶ 學術單位

🌿 臺灣文化日

🌿 國際學院聯合文化週

🌿 旅館管理系 - 偏鄉關懷

🌿 國際觀光學士學程 -
2017生態交通英語冬令營

專題報導

🌿 高餐校友會全球聯絡處成立大會
暨餐旅品牌大師高峰會

榮譽榜

🌿 2016高雄市三大主題式公車路線規劃
暨英文簡報競賽

🌿 第十屆臺北遠東餐廚達人

🌿 2017客家桐花季 (從新北出發篇)
文化創意遊程設計競賽

🌿 第二屆桂冠盃全國創意宴會料理競賽

🌿 2016全國大專院校
創新創業管理個案專題競賽

🌿 東照山廚藝賽

活動預告

🌿 第13屆龜甲萬盃國際料理比賽
- 學生組初賽

🌿 高餐106級畢業歌徵選

🌿 高餐「畢」勝開麥拉學士袍音樂
錄影帶大賽

🌿 畢攝高餐Show My NKUHT Life
106級畢業生校園景暨生活照拍攝大賽

🌿 106學年度校園徵才

🌿 106年3月31日第21屆校慶



🌿 發行人:林珮秀校長

🌿 編輯:石名貴主任秘書

🌿 助理編輯:盧孟君同學

🌿 邀稿信箱:maggielin1118@mail.nkuht.edu.tw

🌿 版權所有©國立高雄餐旅大學

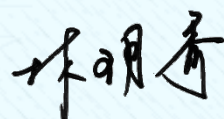
校長寄語

邁入2017年的同時，105年第一學期業已結束。上學期在全體教職員工、學生的齊心努力下，呈現出專業品質與優秀成果，讓各單位皆順利通過了大學評鑑的考核，肯定了本校辦學理念與教學績效，在此感謝大家，辛苦了。敬祝各位新年快樂、掌握先機、一鳴驚人！

目前，本校正積極進行整合資源、強化特色、深根國際、開創品牌以落實永續經營的目標。除了首創「把飛機搬進教室」的模擬航空客艙教學，啟動「幸福咖啡·青年圓夢」認證課程，增加學生的實務經驗。並配合教育部推動區域產學聯盟活動，執行「臺日觀光產學聯盟計畫」，促進臺日觀光交流發展。同時，召開「2016臺灣餐旅產業趨勢論壇 - 在地堅持品牌加值」會議，開拓在地產業的經營視野。希望能達到全方位的產學鏈結，縮短學用落差，以回應外界對本校在餐旅專業的高度期許。

新的一年仍將秉持「學生為主、教育為本、永續卓越」的信念，和所有夥伴迎向挑戰，立足卓越、再造典範、開創新猷。殷切期盼全體師生能熱情參與友善校園的經營並給予寶貴建議，合力為高餐大的未來開創新機。

國立高雄餐旅大學

校長  謹上



本期焦點

潘副校長江東 榮退

 感謝潘副校長

緣起不滅，潘副校長奉獻了22年給高餐大，從1994年的籌備開始，一路伴隨高餐大創立、招生、改制，乃至改名。如果說行政就像是學校的骨架，那潘副校長就是最重要的棟樑之一。22年來，潘副校長肩擔著校內重要行政職務，從不言棄。謙和的言行與沉穩的態度，完美協調了校內各單位的溝通。猶如校門口的安心石，潘副校長用最溫暖的力量，守護著高餐大。

如今，潘副校長屆齡退休，高餐大所有師生不捨之餘，都非常感謝潘副校長對本校的付出與貢獻。退休了，我們的緣分卻不散。高餐大永遠張開雙臂，歡迎潘副校長，高餐大是我們共同的家。



▲104年歲末年終溫馨慶生會與會貴賓合影



▲昔日蕭前副總統萬長(中)至本校參觀，李創校校長福登(右一)、潘江東副校長(左一)介紹校園

潘副校長的行政資歷：

1995.08.01~1999.07.31 國立高雄餐旅管理專科學校
實習就業輔導室主任

1999.08.01~2004.08.31 國立高雄餐旅學院總務長

2004.09.01~2007.08.31 國立高雄餐旅學院副校長兼主任秘書

2004.09.01~2010.08.31 國立高雄餐旅學院副校長

2010.09.01~2017.01.31 國立高雄餐旅大學副校長

本期焦點

潘副校長江東 榮退

給潘副校長的話 - 高餐大附中 蔡依伶老師

我跟副座的緣分，要從餐旅國中第一屆師生的合影的照片說起，那張照片距今大概有十年左右，當時我恰好就蹲在副座的旁邊。前年要報考飲食所的時候，先從網路上找相關的資訊，發現自己感興趣的部分剛好就是副座教授的課程。仔細看副座的學經歷，才發現跟自己一樣都是中文系，所以即便都還沒有報考，就認定要找副座當我的指導老師。順利考取後，跟副座談到自己想研究的部分是嘉義火雞肉飯，才發現原來副座也是嘉義人，不禁讓人驚嘆，緣分真的非常神奇。

雖然老師行政業務繁忙，但是卻總是很用心地準備教材，以及認真地授課。除了帶給我們學術上的知識外，也樂於分享自己人生的故事，用身教和言教，告訴我們做人處事的道理。老師總是把學生視如己出，縱使老師教書多年，多數人或許都已有職業倦怠，可是，老師卻在課堂上跟我們說，跟我們上課是使他感到快樂的一件事情！在我心中副座真的就是一個儒家的形象、一個溫良恭儉讓的謙謙君子。

期許我這個關門弟子除了傳承副座學術上的智慧，也能傳承副座在教育上無私的奉獻。若是沒有餐大，就沒有餐中，也就沒有現在的餐大附中，當然更不會有現在的我。副座真的是我在事業上和學業上的貴人，謝謝您為我付出的一切，祝福副座退休生活充實愉快、平安健康，由衷祝福您。



▲蔡依伶老師



▲潘江東副校長與蔡依伶老師(右一)合影

本期焦點

潘副校長江東 榮退

 潘副校長對全體的同仁感謝

我要誠摯感謝各位過去對我的包容，我真的非常感謝李創校校長、容校長，我的老夥伴陳總務長良進還有李貴榮教授及秀珠，當年引領我到這個園地一起打拼，大家彼此扶持、互相照顧。在這邊也要誠摯的祝福同仁，照顧身體健康，照顧學生，也要感謝多年來在這個溫暖家庭裡面，希望大家能夠持續發光發熱。



▲105學年度開學暨拜師感恩典禮
潘副校長（右）與嚴長壽先生合影



▲104年高餐藍帶廚藝卓越中心落成典禮



▲105學年度開學暨拜師感恩典禮
與會貴賓合影留念



▲105年潘副校長慶生會

本期焦點

第四屆全國餐旅創新研發產學應用研討會

105年11月18日於國立高雄餐旅大學國際會議廳所舉辦的，全國餐旅創新研發產學應用研討會，以「設計思考、創新服務、永續餐旅」為主題，希望針對餐旅產業實務問題，以全方位的設計思考模式針對產業問題提出整合創新服務，以打造餐旅產業新價值，本研討會將有「技術報告」、「應用研究論文發表」及「餐旅品牌行銷實務分享」，並於各組遴選數篇傑出作品，頒發「優秀技術報告獎」及「優秀應用研究論文獎」並擴編成專書，以促進產官學界產學合作及餐旅產業實務人才之培育，跨界設計體驗創新服務，打造產業新價值以推動餐旅產業之永續經營及卓越發展。而本校校長也出席活動勉勵師長及同學：「各方好手聚集這裡互相切磋，相信大家會盡全力呈現出最好的成果，將所學運用得宜。」



▲本校大家長林玥秀校長致詞



▲與會貴賓全體合照

本期焦點

研究發展處 - 菁英計畫實習單位徵才

菁英計畫甄選實習生活動於105年12月8日(四)舉行，本次共邀請十家優良餐旅企業共同規劃菁英實習，分別為香格里拉臺北遠東國際大飯店、臺北西華飯店、新竹老爺酒店、礁溪老爺酒店、君品酒店、雲品溫泉酒店、臺北喜來登大飯店、臺北寒舍艾美酒店、臺北W飯店、臺中亞緻大飯店等，重點為結合學生實習、就業及生涯發展，降低教育資源浪費，使實習與就業無落差。學生經錄取後通過飯店考核者，即可成為該飯店「菁英實習生」。

「菁英實習」指在實習期間提供多元的實習內容，除了基層服務實習工作外，進一步提供實習領班的工作，其福利措施如下：1. 調整薪資；2. 畢業後回任，年資予以累計或可參加正職晉升考試、或提供海外公司任職的機會；3. 工作輪調:經由同一單位職務調升 - 垂直訓練或跨部門輪調或平行訓練的實習，強化實習內容的廣度與深度。104學年度各飯店通過考核成為菁英實習生人數各為：臺中亞緻大飯店14名、香格里拉臺北遠國際大飯店20名、礁溪老爺酒店23名、新竹老爺酒店15名、臺北西華飯店20名、臺北W飯店12名、臺北寒舍艾美酒店6名、雲品溫泉酒店10名、臺北喜來登大飯店9名、君品酒店17名，以上共計146名成為104學年度菁英實習生。



▲潘副校長(右二)與會致詞，勉勵同學



▲同學們面試前準備

本期焦點

教學卓越計畫 - 期末成果展

本次105年「教學卓越計畫 - 期末成果展」於105年12月12日至15日在多功能活動中心戶外廣場舉辦，特地展出本校教學卓越各分項計畫於104—105年的執行成果內容，其內容共分成「教師面：活化教師教學能量，落實教育資源共享」、「課程面：建立創新特色課程，強化餐旅外語能力」、「學生面：提升服務關懷能力，營造健康樂活校園」、「資源面：優化教學設備與環境」、「產學面：精實餐旅產學合作，強化職涯就業優勢」、「國際面：深化國際合作關係，促進多元文化交流」及「總計畫：執行管考，推廣卓越」，並且在展覽期間透過活動闖關遊戲及抽獎活動更多師生走進展覽之中，並於最後一晚，舉辦校友系列講座的最後一場，由旅館系蘇國堯老師引言，晶華酒店禮賓司副理馮盈慈校友，進行工作經驗分享，也為本次成果展劃下精彩且完美的結束。



▲旅館系蘇國堯老師、晶華酒店禮賓司副理馮盈慈校友和同學合影留念

本期焦點

學生社團活動中心正式啟用師生歡樂慶揭牌

國立高雄餐旅大學學生社團活動中心於105年12月14日下午17時30分以嶄新的面貌，正式與高餐大師生見面。由林玥秀校長和學生會會長游于萱、議長林柏繹同學及學務長賴正全、副學務長張德平、課外活動指導組組長賴子敬等人共同揭牌，歡喜慶賀學生社團活動中心正式啟用，場面溫馨熱鬧。學生社團活動中心在林玥秀校長、潘副校長、賴學務長、陳總務長及盧主計室主任的大力支持下，和課外活動指導組團隊與學生會的共同努力，終於將空間規劃建置完成，讓學生會、系科學會、社團所有同學們有一個嶄新溫馨舒適的活動空間與設備，期許社團活動中心的落成啟用，能提昇學生參與社團活動，增加學生對學校的向心力，亦使本校學生社團活動更加蓬勃發展。

校長也特別貼心準備耶誕小禮物致贈學生會幹部與各系科學會學生代表，勉勵幹部們能在社團裡扮演非常重要的角色，除了建構餐旅專業知識外，也要培育良好的人文素養，更要透過社團活動來培養人際關係、領導與溝通能力、國際觀、跨領域的知識及創新創意的能力。希望未來學生會能建立良好的管理制度，讓學生們共同珍惜此社團活動空間，創造美好的高餐大社團生活。



本期焦點

學生會聖誕特別企劃 - 桂冠聖誕週

高餐大學生會以高餐的代表象徵「桂冠」為主題，於105年12月20至22日舉辦三天之桂冠聖誕週，帶給各位同學精彩無比又美好難忘的佳節。12月20日，隨著夕陽下的點燈儀式，也冉冉點起了聖誕的氣氛，桂冠聖誕週正式開始。聖誕報佳音已成為代表習俗，而絢麗之夜正是將聖誕的氣氛融於天籟，讓佳音傳達到校園的每個角落。絢麗之夜舉辦在多功能活動中心前廣場，邀請了熱音社、康輔社、素人舞團-DNS、素人歌手-進四技旅運1A莊焜勝及窮嘶孟的前三名為各位同學帶來表演。

第二天，學生會舉辦了桂冠聖誕遊行，由學生會和系學會聯手舉辦，各自穿上了聖誕裝，人人一頂聖誕帽，或行走校園，或免費擁抱，浩大的陣勢無不更加渲染了聖誕的氣息，也為蕭瑟的冬至添加了一分暖意。

最後，桂冠聖誕週的重頭戲 - 「Fancy Night電爆你的耶」，學生會邀請了熱舞社、藝人歌手以及DJ+MC共襄盛舉，打造出獨一無二的高餐夜店。歷經了三天的活動，整個高餐校園宛如嘉年華般熱絡不息，隨著活動劃下句點，聖誕節也逐漸接近，跨年和元旦緊隨其後，在105年的尾聲，回首一年來滿滿的回憶和感動，也期待新的一年，美好的人生旅程，將不留下空缺及遺憾，每個人都可以如裝飾聖誕樹般，繽紛點綴自己的生命，使其光彩煥發！



▲ Fancy Night電爆你的耶



▲ 桂冠聖誕遊行

本期焦點

本校校長赴大陸地區業務拓展拜訪

本校林玥秀校長自105年4月1日上任後，積極開展本校國際化業務推動，已於上任後一年內走訪大陸地區之姐妹校與相關單位20餘單位，除持續強化與各校之關係外並深入了解目前與各校之業務往來情況，以利未來開展新的校際合作策略與業務推動，繼而開創永續雙贏的合作策略。

日前林校長安排於短暫的六日期間內，拜訪雲南旅遊學院、雲南大學、成都職業技術學院、四川旅遊學校、成都翔生大地農業科技有限公司、上海法國藍帶學校、上海建橋學院、上海復旦大學等機關學校並與上海地區校友聚會，除瞭解各單位實際發展情況，並強化與各校各單位之合作業務，具體達成數項共識，將陸續於106年內由本校各行政單位與學術單位落實執行與推動。林校長此行也因上海復旦大學旅遊所邀請發表專題精彩演說，並積極推廣高餐大品牌與教學理念，廣獲佳評如潮。

另，因本校畢業校友於大陸地區就業創業近年激增，已陸續成立本校在北京與上海地區的校友會組織，林校長在北京市與上海市拜訪各單位的同時，特地安排與本校畢業校友相聚並關心其發展情況，並表達母校支持協助之意，使本校畢業校友備感溫馨。畢業之學長姐表示未來希望能有更多的高餐大校友到中國大陸發展，他們非常樂意提供在地的生活協助，也樂意回母校演講說明大陸地區創業與就業市場等相關議題，提供本校在學學生更寬闊的就業視野。



◀ 拜訪上海藍帶學校

本期焦點

臺灣文化日

國立高雄餐旅大學與加拿大漢堡學院的交換學生計劃，10年有成。39位高餐大交換生17日在漢堡學院舉行「臺灣文化日」，用精心製作的美食與別出心裁的舞蹈，款宴各界貴賓。

中央社17日報導，全國唯一的國立餐旅大專院校國立高雄餐旅大學，與加拿大、美國、英國等地目前都有交換學生計劃，但是，與加拿大安大略省漢堡學院合作10年多的交換計劃，堪稱高餐大的金字招牌。每年都有大約30至40名大三學生，爭取前來加拿大，進行為期1年的交換進修和實習。

近年來，高餐大交換生在漢堡學院精進餐旅相關技能之際，更進一步扮演了「青年大使」角色，年年在校內獨立策劃「臺灣文化日」，邀請加拿大當地友人及臺灣社區僑界人士共襄盛舉，透過美食、舞蹈、互動遊戲攤位及旅遊文化介紹等多元活動，讓人對這群遠渡重洋而來的臺灣交換學生，刮目相看。

高餐大餐旅學院院長徐立偉和兩位教授，昨晚特別自臺灣前來加拿大，參加今天由本屆39位高餐大交換生一手籌辦的「臺灣文化日」。徐立偉表示，這樣的交換計劃，對於學生的文化體驗、語言和獨立性都有很大的幫助。高餐大與漢堡學院的交換計劃在推動10年之後，將進一步擴大合作層面，不管是選送學生實習或學術研究方面，都會更加緊密。

加拿大漢堡學院餐旅學院院長索默維爾 (Susan Somerville) 則是盛讚來自高餐大交換學生既勇敢又樂於學習。她表示，漢堡學院與高餐大之間的交換計劃有多個層面，除了今年有39位臺灣學生前來，人數是歷年來最高之外，去年開始，漢堡學院也開始有學生和老師前往臺灣高餐大進修及授課。

▶ 本
學
校
校
教
長
師
合
與
影
漢
堡



◀ 全
同
體
學
參
合
與
影



12

目錄

本期焦點

臺灣文化日

駐多倫多台北經濟文化辦事處長徐詠梅表示，在品嚐和欣賞了學生們親手呈現的美食和舞蹈表演之後，她感到「非常驕傲」，也覺得這樣的交換計劃很有意義。因為它不但展示了學生的多元能力，也帶動了周邊的臺加文化交流活動。她鼓勵每位學生以「青年大使」自居，在海外用心學習之際，也多多宣揚臺灣。

負責統籌今年「臺灣文化日」的交換學生代表陳煒鵬表示，他很慶幸自己可以參與這樣的交換學生計劃，接觸到其他國家的廚藝和飲食文化。而在大家前來加拿大之前，過去歷屆學長姐都會提到漢堡學院每年都有「國際文化周」，可以趁機介紹「臺灣文化」。這次他們是以「燈會」為主題，從夜市飲食、舞蹈乃至遊戲活動，來讓校內師生和貴賓體驗臺灣。(記者：王道 編)

▶ 本校動學主生持擔人任



◀ 全體學參與影



▶ 兩與位本校學三金獲獎教師同學影



◀ 本大校於全加體拿交換漢學堡生



本期焦點

國際學院聯合文化週

105年11月23日(三)中午12:20在行政大樓及圖資大樓川堂，舉辦了2016國際學院聯文化週的開幕式，展開了為期三天，由所屬之應用英語系、應用日語系、國際觀光學士學位學程及國際廚藝學士學位學程聯合主辦的國際週活動，結合各系、學程之特色，展現學生學習成果，並推廣國際學院，這是國際學院一年一度的重要盛事。

今年四系所呈現的主題國家分別為巴西、日本、肯亞及墨西哥。為期三天的國際週活動，在川堂除了可品嚐由各系學生精心準備的各國美食及小點心，也有由各系學生準備精彩的表演活動。位於第二實習大樓一樓的靜態展覽區，則提供了各國文化傳統服飾、文化解說區、咖啡器具展覽及甘醇的咖啡供師生品嚐。除此之外，三天活動亦安排有「日本咖啡文化講座」、「胖胖長工郵輪講座」、「清酒講座」、「非洲旅遊分享講座」、「葡萄酒品評」、「郵輪發展及其政策」等一系列的講座活動，邀請國內外專家齊聚高餐，分享經驗及知識，讓參與的師生皆能更進一步的認識此次的主題國家的文化。

活動籌備過程雖然辛苦，但參加學生均表示收穫良多，透過此次活動增進各系 / 學程間的互動與交流，學生也瞭解到溝通協調的重要性，高餐校園也因這個活動的點綴，添增了濃厚的異國氣氛，搖身變成一個多元世界村。



▲與會貴賓合影



▲國際週活動表演

本期焦點

旅館管理系 - 偏鄉關懷

105年12月10日一群國立高雄餐旅大學旅館管理系二年級的學生懷著樂於服務的心情，藉由20屆旅館系系學會的力量，帶領旅館系一年級學弟妹舉辦偏鄉關懷服務，踏出自己的一步將愛傳出去，也透過此活動讓一年級學弟妹瞭解系學會的運作模式，因此選擇到溝坪國小服務。經由活動內容讓溝坪國小的小朋友們學習到餐旅相關知識、還體驗了團康活動、總匯三明治及湯圓DIY從中培養出「團隊及互助精神」、「自主性」。透過此活動讓每一位旅館系的同學，建立服務學習的觀念，還能帶給小朋友歡樂，進而學習知足與感恩的重要性。



本期焦點

國際觀光學士學程 - 2017生態交通英語冬令營

今年高雄市將舉辦生態交通全球盛典，將有40個國際城市市長蒞臨高雄參與盛會，為將生態交通觀念在地方扎根，市府交通局日前與國立高雄餐旅大學合作辦理2017生態交通英語冬令營，由國際觀光學程學生帶領哈瑪星鼓山國小40名學生，透過大手牽小手的方式，藉由主題式環境教育活動設計，讓小朋友學習2017生態交通盛典活動的理念與精神。

為迎接2017生態交通全球盛典到來，交通局與高雄餐旅大學國際觀光學士學位學程合作，辦理生態交通英語冬令營，帶領鼓山國小40名學生透過國際禮儀體驗、ICLEI城市文化與節慶介紹、環境教育戲劇表演、回收廢棄物DIY及在地食材烘焙動手做等活動，讓小朋友藉由活動的參與，能更深入了解生態交通與友善環境等議題的重要性，並同時透過活動學習英文，並提升小朋友國際視野。



本期焦點

國際觀光學士學程 - 2017生態交通英語冬令營

交通局長陳勁甫表示，期望哈瑪星的小朋友能透過這次冬令營瞭解環境保護議題的重要，除了多使用步行、大眾運輸及電動運具的生態交通觀念，也學習如何從社區著手，在食衣住行各方面保護環境愛護地球，成為推動生態交通的外交環保小尖兵。

此冬令營活動為2017生態交通全球盛典社區扎根系列活動之一，期望透過小朋友的參與，瞭解生態交通的意義，並進一步將生態交通的觀念帶給家長，讓哈瑪星地區的居民能實際感受生態交通的重要性，及將為社區所帶來的健康與優質的環境改變。

小朋友在活動中也認真發揮創意將各項資源回收的物品改造，變身成為手提包、檯燈、恐龍動物等。另外也體驗高餐大的模擬機艙、國際飲食文化博物館及實習旅館等，透過高餐大學生的帶領與互動，讓哈瑪星小朋友能更瞭解生態交通的願景，並更期待10月份生態交通全球盛典活動的到來。

(記者林常雄 編)



資料來源：壹凸新聞106年01月26日報導
<http://news.e2.com.tw/utf-8/2017-1/9256626.htm>

榮譽榜

2016高雄市三大主題式公車路線規劃暨英文簡報競賽

高雄市公車系統網絡便捷，為使來訪高雄的國內外觀光客能更善用此公車系統，高雄市政府期望透過競賽方式，集結大專院校學生透過活潑多元創意，融合語文能力，應用於公共運輸服務路線規劃，並將構想付諸規劃成型，進一步促進高雄市觀光發展與國際知名度。參賽隊伍需將高雄市的公車系統，規劃出三大主題路線，每一主題路線需詳細說明搭乘的公車路線及其特色與觀光景點。決賽在105年11月25日於高餐大舉行，並以英文簡報其設計之主題路線。而在此次競賽中，高餐大也從中脫穎而出，包辦前兩名及兩佳作。



ITM 第一名：國際觀光學士學位學程
指導老師：郭姿佩
獲獎學生：蔡騏崑、楊惠麗
何岱哲、葉惠慧



ITM 第二名：國際觀光學士學位學程
指導老師：侯曉憶
獲獎學生：黃觀昀、許馨予
李玟萱、張臣聰



UAT 佳作：休閒暨遊憩管理系
指導老師：柯嘉鈞
獲獎學生：李宥珊、許瑋恩
林正家、陳盈慧



UAT 佳作：休閒暨遊憩管理系
指導老師：蔡欣佑
獲獎學生：游尚霖、何泳鈺
張欽盛、曾子宥、洪猛証

榮譽榜

第十屆臺北遠東餐廚達人

被業界視為「餐飲界奧斯卡」的遠東餐廚達人賽7日舉行第十屆決賽，今年主題以「輕·食尚」呼應全球暖化下的低碳飲食風潮，食材挑選、料理手法講究「當季原味、多蔬果少紅肉、節能烹調」，十支參賽隊伍藉海鮮、白肉、蔬食展現拿手廚藝，最後高雄餐旅大學3隊包辦前3名最為風光。

遠東餐廚達人賽是唯一結合內外場服務的高難度比賽，任務強調實戰經驗和團隊合作，每個環節模擬真實餐飲服務流程，從買食材、備菜、烹調到出菜，都有時間和採買預算等不同要求和限制，參賽青年廚師須完美掌握才有機會勝出，奪下高達30萬元的冠軍獎金。今年決賽10隊包括高雄餐旅大學、弘光科大、實踐大學、醒吾科大、桃園育達高中和雲起餐坊等，參賽選手老將、新秀都有。

內場如戰場 大顯廚藝

比賽採內場3人、外場2人的5人組隊型態，比試模式著重團隊合作，內場菜色將由遠東飯店行政主廚鑑定廚藝，外場名人坐鎮考驗臨場應變能力。一早，內場選手就前往超市採買。主辦單位表示，選手必須在45分鐘內採購前菜、湯和主菜三道比賽指定菜色所需食材，每道菜要做5份，且成本須控制在4500元內，只見選手邊選菜邊拿手機計算價格，深怕預算超支。

外場拚服務 考應變力

決賽現場，外場賽區音樂輕柔，評審愉悅用餐，選手臉帶微笑展現精緻服務；內場廚房有如戰場，選手廚師在有限時間內料理每道菜，擺盤更是全神貫注，就為給評審好印象。

對於選手表現，評審之一的台灣永續能源研究基金會董事長簡又新說，選手將大葉片拿來當菜單，選擇以土魷魚當主菜，讓人印象深刻；在外場協助的遠東飯店員工林世益說，菜色創新，道道都能拿來賣，廚藝讓人驚艷。

最後由28位內外場評審選出前3名依序為Nera、Le Terroir和Being again，選手背景均為高雄餐旅大學，另外，輕之饗宴（桃園育達高中）是唯一拿下網路人氣和佳作兩個獎項的隊伍。

榮譽榜

第十屆臺北遠東餐廚達人

小靈通 - 遠東餐廚達人賽

「遠東餐廚達人賽」由遠東集團主辦，是針對16至23歲學子及餐飲從業人員的高規格競賽。首屆比賽於2007年舉行，至今已邁入第十屆，有400多隊逾2000位選手參與，是國內首創結合內場廚藝與外場服務的全方位競賽，講究團隊合作，難度雖高，但總獎金為國內最高。(記者：莊舒仲 編)



冠軍(隊名：Nera)：

內場 - 張家峰(西廚校友)、葉廷彥(西廚系)
陳威辰(西廚系)
外場 - 黎惠婷(餐管系)、黃冠溱(明德高中)



亞軍(隊名：Le Terroir)：

內場 - 趙子萱(西廚系)、黃玉昕(西廚系)
朱賀瑜(西廚系)
外場 - 張育誠(行銷系)、黃暄茹(餐管系)



季軍(隊名：Being Again)：

內場 - 王姜國良(餐管系)、王亞瑄(餐管系)
李少華(餐管系)
外場 - 劉博鈞(行銷系)、戴妘庭(餐管系)



榮譽榜

2017客家桐花季(從新北出發篇)文化創意遊程設計競賽

為激發國內大專校院與高中職之學生，對臺灣客家文化特色諸如客家話、音樂戲曲、建築形式、傳統技藝、習俗節慶、民間信仰、人文與飲食等創意學習之能力，並強化學生對於客家文化特色的旅遊景點分布之認識與瞭解，新北市政府客家事務局特舉辦此遊程規劃競賽。透過此活動，達成旅遊行程設計之教學設計，同時邀請業者及學者擔任評審，完成具有創意並深化的「客家桐花季旅遊」之體驗遊程，提供產業與學術界進行觀摩與交流，進而達到深化推廣客家文化主題旅遊目的。

而國立高雄餐旅大學休閒暨遊憩管理系劉佳和、曹書婷、吳伶瑩、王凱儀更從全國八十幾組參賽隊伍中脫穎而出，奪得第一名寶座，同學表示：「一開始我們團隊是預計不參加這比賽的，因為比賽的時間太過緊迫，深怕會沒有足夠的時間，呈現我們最好的實力，賽前過程可說是手忙腳亂，指導老師嘉鈞老師的要求完美，讓我們屢次大作修改經過一連串的修改，終順利通過初選。決賽前的練習更重複了幾百次，最後很榮幸的我們的作品獲得肯定，能夠獲得第一名真的感動不已，我們團隊每個人都很努力，我們可能不是最厲害的，但是分工合作各憑自己較擅長的部分，組織一個團隊，再加上要求完美嚴謹的指導老師，才能有這次的佳績。」



▲指導老師與同學得獎合影



▲同學得獎合影

第二屆桂冠盃全國創意宴會料理競賽

餐飲廚藝科

指導老師：屠國城老師

學生：蔡秉諺、陳亦澤同學

榮獲 銀牌

2016全國大專院校 創新創業管理個案專題競賽

休閒暨遊憩管理系

指導老師：蔡欣佑老師

學生：顏圓、廖子萱、郭家伶、宋蕙敏

榮獲 佳作

東照山廚藝賽

中廚二年級

陳煜文 中素 竹筍 榮獲 第一名

蔡禮全 中素 竹筍 榮獲 第二名

王晨如 中素 洋菜 榮獲 第三名

羅富冠 中素 竹筍 榮獲 關帝盃文化獎

邱邦佑 中素 洋菜 榮獲 佳作

陳彥成 中葷 豬心 榮獲 優選

游皓任 中素 竹筍 榮獲 優選

楊俊軒 中素 洋菜 榮獲 優選

中廚一年級

劉昌坪 中素 竹筍 榮獲 第三名

白昀泰 中素 麵筋 榮獲 佳作

許哲璋 中素 麵筋 榮獲 優選

陳彥成 中素 麵筋 榮獲 優選

活動預告

第13屆龜甲萬盃國際料理比賽學生組初賽

歷經近幾年層出不窮的食安事件，多年塑造的臺灣美食品牌形象盡毀於前，相信凡我國人皆有此感。基於教育的立場與龜甲萬優質廠商的企業責任，我們共同延續十幾年經營建立起的廚藝競賽平台，本屆依然承續「安心的食材」為題，希望廚藝人員能慎選食材，實際瞭解食材來源與安全性。藉此喚起教育界及餐飲業界的廚藝人員能回歸入行時的「原點」，一個熱血、單純的心志，教導我們的下一代正確的價值觀，廚師們做出美好的食物給予人們幸福的滋味。此外我們也希望透過比賽讓參與者瞭解台灣菜的歷史和重視家庭餐桌上的溫馨味道。

- 決賽日期：106年3月25日（星期六）
- 比賽地點：國立高雄餐旅大學第二實習大樓
- 比賽方式：依學生身分區分為高中高職學生組或大專校院以上的學生組
- 第一階段：

參賽者2人一組(須同高中高職身分或同大專校院以上學生身分)，以雞鴨牛羊豬海鮮擇一為主材料，製作傳統菜餚和創意菜餚共兩個作品，拍成5X7照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，並請詳細書寫製作者製作理念，書面資料於106年3月8日（星期三）前以掛號寄至「高雄市小港區松和路1號 國立高雄餐旅大學院廚藝學院 李淑華小姐收」；同時將報名表word檔及照片jpg檔E-mail到shli0217@mail.nkuht.edu.tw，兩者皆備始完成投件程序。將選出高中高職學生組24組，及大專以上校院學生組12組，參加決賽。

- 第二階段：

106年3月25日（星期六）上午8：00起在高雄餐旅大學現場比賽，產生高中高職學生組前3名及6組佳作。大專以上校院學生組前3名及3組佳作。

活動預告

第13屆龜甲萬盃國際料理比賽學生組初賽

- 評選方式 - 初賽：學生參賽作品區分為高中高職或大專校院以上學生組，由評審團依參賽者所撰寫之內容及照片選出高中高職學生24組及大專校院學生組12組參加決賽。
- 決賽評選：
 - (一) 集合報到後先進行10分鐘評審說明。
 - (二) 進入廚房後於70分鐘內完成：1該組照片中兩道菜餚各3人份，其中1人份送至評審室評分。中場休息15分鐘後，再進行70分鐘2指定的菜餚製作。
- 材料準備：參賽選手須自己準備所寄1照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攜入製成品，但必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。2指定菜餚的材料由大會提供。
- 餐盤準備：請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐盤。
- 製作份量：每道菜均製作3人份。
- 餐桌布置：大會給予一張九十公分見方的餐桌，讓選手將菜餚佈置在餐桌上，猶如家庭餐桌，每組選手可邀請老師或親朋好友一位上桌一起品嚐菜餚。
- 評分標準：
 - 一、口味40%
 - 二、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%
 - 三、衛生烹調10%，評審將全程觀察紀錄選手製作過程的操作習慣，衛生安全操作的落實程度予以評分。
 - 四、表單中所要求之理念說明(含對材料的認知說明、選擇來源及菜餚設計、材料搭配說明及主題訴求符合度)20%。此部分為新增之重要評分項目，請輔導老師能強化選手在食材方面的知識與文化了解。

活動預告

第13屆龜甲萬盃國際料理比賽學生組初賽

●比賽獎金：

- 一、高中高職學生組：第一名：獎金40,000元及獎狀、獎品
第二名：獎金30,000元及獎狀、獎品
第三名：獎金20,000元及獎狀、獎品
佳作6組：獎金4,000元及獎狀、獎品
入選獎：醬油禮盒、專業書籍及獎狀一份

指導老師團隊獲頒指導獎金：第一名 10,000元
第二名 8,000元
第三名 6,000元
佳作6名各 3,000元

獲獎學校將得到統萬公司免費提供龜甲萬甘醇醬油1600ml*6入*10箱，供作教學使用。

- 二、大專校院學生組：第一名：獎金40,000元及獎狀、獎品
第二名：獎金30,000元及獎狀、獎品
第三名：獎金20,000元及獎狀、獎品
佳作3組：獎金4,000元及獎狀、獎品
入選獎：醬油禮盒、專業書籍及獎狀一份

指導老師團隊獲頒指導獎金：第一名 10,000元
第二名 8,000元
第三名 6,000元
佳作3名各 3,000元

獲獎學校將得到統萬公司免費提供龜甲萬甘醇醬油1600ml*6入*10箱，供作教學使用。

*註：以上獎金等依本國稅法規定須先扣除10%稅金及二代健保2%，決賽作品之版權歸統萬股份有限公司及國立高雄餐旅大學共同所有。主辦單位保留修改活動與獎項細節權利。

活動預告

高餐106級畢業歌徵選

- 參賽資格：(一) 2017年應屆畢業生
(二) 可以「個人」或「團體 (限6人內)」形式參與
(三) 詞或曲分屬不同創作者，應共同報名參選
- 創作規範：參選作品應同時包含詞曲創作，單以詞或曲參選者，恕不受理。
- 作品規格：(一) 歌曲長度限3~6分鐘，格式為MP3或影片檔案。
(二) 參選作品表現方式不拘，但須以人聲配唱。
(三) 可獨唱、重唱或合唱等型式呈現，也可加入樂器伴奏。
- 報名方式：下載報名表及著作權轉讓同意書，並與歌曲音樂檔寄至畢聯會信箱 nkuhtgsa@gmail.com
(著作權轉讓同意書需親筆簽名，拍照或掃描)
- 報名及繳件日期：106年1月16日至3月24日14:00截止



高餐106級 畢業歌徵選

參賽資格：
(一) 2017年應屆畢業生
(二) 可以「個人」或「團體 (限6人內)」形式參與
(三) 詞或曲分屬不同創作者，應共同報名參選

創作規範：
(一) 參選作品應同時包含詞曲創作，單以詞或曲參選者，恕不受理
(二) 作品規格：
歌曲長度限3~6分鐘，格式為MP3或影片檔案。
參選作品表現方式不拘，但須以人聲配唱。
可獨唱、重唱或合唱等型式呈現，也可加入樂器伴奏。

報名方式：
下載報名表及著作權轉讓同意書
並與歌曲音樂檔寄至畢聯會信箱 nkuhtgsa@gmail.com
(著作權轉讓同意書需親筆簽名，拍照或掃描)

報名及繳件日期：
2017/01/16~03/24下午02:00



106級高餐畢業聯合會

活動預告

高餐「畢」勝開麥拉學士袍音樂錄影帶大賽

高餐巨星火力爆發，穿上優雅貴族風格的學士袍，彷彿進入電影世界，成為眾目焦點，想要角逐拍攝畢業歌曲MV的寶座以及優渥的獎金嗎？打開你的電腦螢幕按下報名吧！

- 創作主題：以高餐畢業生為整體影片意象創造出特色MV 影片中需穿著高餐學士袍，可在影片中增添校園意象。
- 參賽資格：1.國立高雄餐旅大學106級應屆畢業生。
2.不限個人或團體參賽（人數無限制），參賽件數最多五件。
- 繳件截止日期：106年1月16日至3月24日14:00截止
- 決選結果公布：106年3月31號
- 活動洽詢：nkuhtgsa@gmail.com



高餐『畢』勝開麥拉！
學士袍音樂錄影帶大賽

高餐巨星火力爆發，
穿上優雅貴族風格的學士袍，
彷彿進入電影世界，成為眾目焦點，
想要角逐拍攝畢業歌曲MV的寶座以及優渥的獎金嗎？
打開你的電腦螢幕按下報名吧！

創作主題：
以高餐畢業生為整體影片意象創造出特色MV
影片中需穿著高餐學士袍，可在影片中增添校園意象。

參賽資格
1. 國立高雄餐旅大學106級應屆畢業生。
2. 不限個人或團體參賽（人數無限制），參賽件數最多五件。

繳件截止日期：2017/01/16~03/24 下午02:00
決選結果公布：2017/03/31
活動洽詢：nkuhtgsa@gmail.com

比賽詳細資訊請搜尋  106級高餐畢業聯合會 

活動預告

畢攝高餐Show My NKUHT Life 106級畢業生校景暨生活照拍攝大賽

- 參賽資格：1.參加者須為本校106級畢業生。
2.參加者上傳之照片須穿著本校畢業袍。
- 活動時間：106年1月16日至3月24日14:00截止
- 活動說明：
 - 校景組：1.照片內需有高餐大校園內或校園景物作為構圖的元素，可以有人物入鏡。
2.允許參賽者進行後製處理，要可供辨認出的主題元素。
3.檔案必須要在1200萬畫素以上，且大小須小於10MB，檔案過大參賽者須自行壓縮。
4.一人限投稿二件參賽作品。
 - 生活組：1.照片不限地點不限人數，可自由發揮。
2.照片內所有參加者皆須穿著本校畢業袍，由每組參賽者推派一位代表負責上傳並完成活動步驟。
3.檔案必須要有500萬畫素以上的畫質，且大小須小於8 MB，檔案過大參賽者須自行壓縮。
4.可用手機拍攝，允許參賽者進行後製處理，要可供辨認出的主題元素。
5.一人限投稿二件參賽作品，但一件作品不得同時投稿兩個類別。

活動預告

畢攝高餐 Show My NKUHT Life 106級畢業生校景暨生活照拍攝大賽

● 參賽辦法：

步驟1：上「106級高餐畢業聯合會Facebook粉絲專頁」按讚

步驟2：在粉絲專頁當中的「NKUHT校景暨生活照拍攝大賽活動」

上傳照片 並留下參加者的(1)班級、(2)姓名(團體只需以隊長姓名為代表)、(3)比賽組別、(4)作品名稱、(5)簡述照片的故事(200字以內)

步驟3：標上 #畢攝高餐-校景組/生活組(2擇1) 和 #showmykuhtlif

並TAG至少三位朋友，並將貼文分享至個人動態時報並設定為公開

步驟4：在本活動結束前，邀請你的朋友在本粉絲專頁活動幫你的照片按讚

步驟5：待粉絲專業幫你的PO文按讚，即為報名成功。



畢攝高餐
Show My NKUHT Life
106級畢業生校景暨生活照拍攝大賽

▶ 參賽資格
(1) 參加者須為本校106級畢業生。
(2) 參加者上傳之照片須穿著本校畢業袍。

▶ 活動日期
2017/01/16-03/24 下午2:00

▶ 活動說明
比賽組別：
(1) 照片不限拍攝不限地點不限拍攝器材不限攝影方式，可個人或多人。
(2) 不限拍攝時間不限攝影器材，不限拍攝地點不限攝影方式。
(3) 每位參賽者限繳10張畢業袍上，且大小須小於10mb，檔案格式為jpg或png。
(4) 每人限繳2件畢業袍上。
生活組：
(1) 照片不限拍攝不限地點不限攝影器材不限攝影方式，可個人或多人。
(2) 不限拍攝時間不限攝影器材不限攝影地點不限攝影方式。
(3) 每位參賽者限繳10張畢業袍上，且大小須小於10mb，檔案格式為jpg或png。
(4) 不限拍攝時間不限攝影器材不限攝影地點不限攝影方式。
(5) 每人限繳2件畢業袍上，且每件作品不得同時參加兩組比賽。

▶ 參賽辦法
步驟1：上「106級高餐畢業聯合會Facebook粉絲專頁」按讚
步驟2：在粉絲專頁當中的「NKUHT校景暨生活照拍攝大賽活動」上傳照片
並留下參加者的(1)班級、(2)姓名(團體只需以隊長姓名為代表)、
(3)比賽組別、(4)作品名稱、(5)簡述照片的故事(200字以內)
步驟3：標上 #畢攝高餐-校景組/生活組(2擇1) 和 #showmykuhtlif
並TAG至少三位朋友，並將貼文分享至個人動態時報並設定為公開
步驟4：在本活動結束前，邀請你的朋友在本粉絲專頁活動幫你的照片按讚
步驟5：待粉絲專業幫你的PO文按讚，即為報名成功。

f 106級高餐畢業聯合會

▶ 活動海報

專題報導

高餐校友會全球聯絡處成立大會 暨餐旅品牌大師高峰會

高餐校友會全球聯絡處成立大會於105年11月正式成立，高餐校友會會長林宏志表示：「會選擇回學校辦的重點是在傳承，其實以校友整個在社會運作的經驗來講，有時候我們看的到在學校學習的不足，透過這個傳承的部分，把我們的一些經驗透過這個高峰會來做分享。另外為什麼創立餐旅品牌大師的這個概念，其實簡單講就是說，有時候是用校友會這樣的名義在外面宣傳的時候，它可能不是那麼正式，有點像聯誼會這樣的組織，那我們把它變成像品牌一樣的概念，變成餐旅品牌大師，這樣我們再做後續的，不管是對外行銷或是輔導上來講，會有一個品牌化的概念方式來做操作，這是高峰會的型態，後續會持續在辦。」

除了高餐校友會成立之外，同時舉辦餐旅品牌大師高峰會，邀請了畢業校友「西餐廚藝系 - 林煒展」、「旅館管理系 - 陳國安」、「餐飲管理系 - 潘威達」、「中餐廚藝系 - 薛舜迪」共同暢談服務業創業、連鎖、潮牌化、未來化。而此次高峰會最想傳遞的理念是校友在一起永遠才有力量，不然你永遠孤獨，因為餐旅就是一個TEAM的行業。

