



本

期

目

錄

本期焦點

News

榮譽榜

Honors

- 國立高雄餐旅大學
106學年度主管人員
參訪研習暨業務交流活動

NKUHT Administration
Study Camp

活動預告

Upcoming Events

- 第十一屆全國餐旅創意
(業) 競賽活動
- 第一屆全國連鎖餐廳經
營管理模擬競賽活動

- 賀！本校飲食文化暨餐飲
創新研究所陳奕愷同學
參加「2017日本亞洲
名廚料理人競賽」榮獲
西餐主菜組「特金獎」與
中餐熱菜組「金牌獎」

Mr. Chen Yikai, a NKUHT student of the Graduate Institute of Food Culture and Innovation, participated in the "2017 ASIAN MASTER CHEFS COMPETITION IN JAPAN" and won the Western Cuisine "Special Gold Award" and Chinese Cuisine "Gold Award"



● 發行人:林珮秀校長

● 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

國立高雄餐旅大學106學年度 主管人員參訪研習暨業務交流活動

NKUHT Administration Study Camp

本校為增進新、舊全校一、二級主管人員對於校務發展當前現況能夠有效掌握，特於今年8月15至17日期間假屏東小墾丁渡假村舉辦「國立高雄餐旅大學106學年度主管人員參訪研習暨業務交流活動」。三天下來的活動，使參與師長們了解到目前本校校務發展的挑戰與現況，彼此交換意見與相互溝通，透過主辦單位秘書室以及教務處教發中心、體育與健康中心等單位共同協助下，將兩天三夜的活動設計得既有知識性及趣味性，活動於三天後順利圓滿結束。



▲ 長官同仁一同合影紀念



(接續上一版)

106學年度主管人員參訪研習暨業務交流活動的舉辦能夠使本校新進一、二級主管人員能藉由此場域對於全校當前校務發展進行通盤理解，亦能使既有之一、二級主管人員可與新進師長彼此認識；值得注意的是，教育部推行之高教深耕計畫已展開，本校亦高度重視。因此在三天的活動中安排了高教深耕計畫說明與介紹，由本校研究發展處張研發長明旭進行演講與說明，現場反應熱絡，收益良多；此外由教務處教發中心安排了兩場問題導向 (PBL)及創新創業課程設計專題演講，使活動充滿教學知識性與實務性。晚上的活動則由體育與健康中心安排，利用現場既有之設備進行體育競賽活動，參與活動之師長均要分組進行比賽，藉由比賽的進行拉近彼此的距離，培養師長們的默契與互信，活動趣味十足大家相當盡興。三天的活動內容豐富，教學知識性與趣味性亦足，最重要的是完成當前校務政策之宣達與經驗傳承，讓與會師長們感到收穫滿載！



▲體育競賽活動



★ ▲校長勉勵同仁



▲張研發長明旭進行高教深耕計畫說明與介紹





榮譽榜

賀！本校飲食文化暨餐飲創新研究所陳奕愷同學
參加「2017日本亞洲名廚料理人競賽」

榮獲西餐主菜組「特金獎」與中餐熱菜組「金牌獎」

Mr. Chen Yikai, a NKUHT student of the Graduate Institute of Food Culture and Innovation, participated in the "2017 ASIAN MASTER CHEFS COMPETITION IN JAPAN" and won the Western Cuisine "Special Gold Award" and Chinese Cuisine "Gold Award"



▲日本亞洲名廚料理人競賽 台灣代表隊贏得冠軍載譽歸來

民眾網 2017/09/02 16:49

【記者鐘翠珠台北報導】2017日本亞洲名廚料理名人大會 (ASIAN MASTER CHEFS COMPETITION IN JAPAN)，於8月22日至26日在素有中華料理勝地的橫濱，盛大舉行圓滿落幕，台灣代表隊此次在中華國際美食藝術協會理事長尚潔梅率領下赴日參賽並創佳績，日前載譽歸國。

主辦單位是在亞洲餐飲美食界富有盛名的日本中國調理士協會，神奈川縣中日調理師會，台灣中華國際美食藝術協會，韓國中餐文化交流協會，香港皇家美食研究會)，此次活動有來自日，韓，馬，菲，中國，港，澳以及中華民國的200多位名廚參賽。



(接續上一版)

比賽項目以中餐，西餐，烘焙，食品雕刻等為主要內容。經過嚴謹的製作，選手們都全力以赴發揮特長，製作出數百道美食嘉餚，呈現在許多專業廚師和觀眾面前。經過激烈的競賽與公開評審，此次大賽，由地主神奈川橫濱隊，以(雷祖會祭壇大組合)作品贏得團體總冠軍。

中華民國代表隊得獎名單如下：個人賽總冠軍：顏國雄(海鮮四重奏/遠東科技大學)。個人賽特金獎：廖慶星，鄭富貴，顏國雄，江進華，盧保吉，杜孟嘉，陳鴻軒，康飛龍，楊順有，蕭智陽，沈盈貝，林永瑞，周敬喜，**陳奕愷**，田文輝，李嘉明，林政穎，許良民，鍾佛青，林碧如，林中艾，林麗娟，台潤實業股，互動在線公司。

雕刻組個人特金獎:楊順龍，高世達。個人賽金獎：詹達璽，田文輝，鄭錦慶，蘇文鍾，沈宜姝，賴明昭，黃志雄，陳永輝，莊智淵，鍾佳訓，蔡佳樺，陳春容，陳冠融，鍾治泓，林永瑞，鍾佛青，杜柏毅，曾慶輝，李嘉豪，魏佑霖，賴炳宏，朱志揚，林諾凡，林碧如，**陳奕愷**，林中艾，曾慶煌。

個人賽銀獎：楊潔雯，黃梅珍，曾湘芸，蔡昀霖。團體賽特金獎：中華民國遠東科技大學隊顏國雄，楊順龍，高世達，陳冠融。頒授榮銜：國際御廚終身成就獎：廖慶星教授，曾忠全副教授。

國際御廚五星獎:林永瑞，顏國雄，楊順龍，盧保吉，蕭宗隆，杜孟家，江進華，陳鴻軒，鄭富貴。國際廚藝獎:高世達，田文輝，康飛龍，蕭智陽，楊順有，林中艾，鄭錦慶，蔡佳樺，黃志雄。青年廚藝獎:詹達璽，鍾佛青，林政穎，陳春容。

主辦單位之一的中華國際美食藝術協會理事長尚潔梅表示，這次競賽參賽者眾多，競爭激烈，素質極高，作品精美，充分展現出亞洲美食的多樣風貌，在交流烹製手法之後，大家都獲益良多。

此次盛會的順利舉辦，要特別感謝我國駐橫濱代表分處陳桎宏處長，橫濱華僑總會洪益芬會長，蒞臨觀賞指導並擔任頒獎嘉賓。也要感謝日本料理名人嚴谷章、神川敦志、揚井忠明、許耀庚、千葉光治、篠崎弘道、魏禧之。中國大陸名廚代表周兆虎、馬尼拉大酒店主廚孫兵、馬來西亞粵菜廚皇協會鍾偉綸、大韓民國朴王民權等餐飲名家等率隊參賽。

大家共同將多彩多姿，色香味俱全的中華料理，推向國際餐飲界，同時台灣選手們，也藉由在日本京濱地區的參訪見學，與其他國家的名廚，相互觀摩交流，收穫極大，是一場圓滿成功的盛會。



活動預告 **第十一屆全國餐旅創意（業）競賽活動**

【創業星光大道】

【百萬創業獎金】

有滿滿的創意想要施展嗎？想要創業但沒創業資金嗎？這裡給您舞台來發光發熱！這裡給您專業的專家諮詢！還能全額補助前往江蘇省，競逐高額の百萬創業獎金！

【報名資訊】 1.全國大專院校在學學生 2.以餐旅創業為主體企劃

【活動方式】 1.初賽：線上投稿審查-106年10月15日（日） 2.決賽：簡報與成果展-106年12月01日（五） 3.兩岸創業交流賽-107年5月

【競賽獎金】

第一名 新台幣100,000元 第二名 新台幣 50,000元 第三名 新台幣 30,000元

【聯絡資訊】 國立高雄餐旅大學 餐旅研究所陳小姐 聯絡電話：07-8060505 分機5415；2801、聯絡信箱：elite.nkuht@gmail.com

【活動詳情】 <http://pics.ee/zq3z>

創業星光大道，等您來築夢！
——第十一屆全國餐旅創意（業）競賽——
臺灣區決賽之績優隊伍，全額補助前進江蘇南通晉級總決賽，高額獎金等您來拿！

競賽宗旨
研習專業獨立思考，整合與經營管理能力，帶動創新學習風潮，培育進階實務經驗，激發創設獨特商機，以培養餐旅創業人才。

競賽辦法
1.以「餐旅創業」相關專業領域為主題，得自完整之企劃書，內容包含創業主題、內容、行銷計畫、可行性及財務評估等項目。
2.本競賽以初賽與決賽兩階段，決賽於國立高雄餐旅大學舉行。
3.決賽優勝之兩組獲頒全額補助，於2018年5月前往江蘇南通晉級總決賽之兩岸創業交流賽決賽，競逐高額創業獎金。

競賽資格
大專院校及開所存學學生，可校級、科系級、跨系級參加，每隊成員總人數達2至5人，須由該校或學院學務處簽發指導老師，協助團隊進行企劃書撰寫與簡報發表。

競賽時程（時程若有異動，以活動網站公告為主）
初賽
2017/10/15（日）線上書面審查【線上投稿】
決賽
2017/12/01（五）簡報與成果展【國立高雄餐旅大學】
兩岸交流賽
2018/05月 現場口頭簡報【江蘇南通蘇聯當創客園區】

台灣區競賽-總獎金達190,000元
兩岸交流賽-超過百萬創業獎勵金

競賽獎金
【台灣區決賽】
■ 金牌：獲獎金額100,000元 ■ 銀牌：獲獎金額30,000元
■ 銅牌：獲獎金額5,000元 ■ 佳作：獲獎金額5,000元
【兩岸交流賽】
1.台灣區決賽優勝的前兩名隊伍，獲得全額補助（機票與食宿）參加兩岸創業交流賽決賽。
2.兩岸區決賽優勝隊伍可獲高額度地創投資金及指定蘇聯當創客園區創業獎勵方案。（預計價值超過新台幣200萬元）

指導單位 教育部職司
主辦單位 國立高雄餐旅大學 餐旅研究所
國立高雄餐旅大學 國際商務中心（由台灣區總辦）
贊助單位 高雄聯益商業電腦有限公司
協辦單位 國立高雄餐旅大學 創業創新訓練中心
國立高雄餐旅大學 餐旅研究所 餐旅產業設計中心
華研行銷廣告有限公司
研祥資訊產業有限公司

聯絡資訊（請至以下網站查詢）
活動網站：http://75.99.06.233/main_zq-6th/index.php?page=news
餐旅研究所大廳電話：07-8060505 / http://ghm.nkuht.edu.tw/main.php
餐旅中心服務熱線：電話：07-8060505 / 傳真：07-8060505
（8127）中華十通話：07-806-0505 分機 5415、2801
E-Mail: office.nkuht@gmail.com



活動預告 **第一屆全國連鎖餐廳經營管理模擬競賽活動**

- 【餐飲管理大師-競賽】
- 【餐飲經營-教師研習】
- 【餐廳經理人-體驗營】

想要成為優秀專業經理人嗎？想要體驗餐廳經理人工作嗎？專業經理人要擁有哪些技能？專業經理人要懂得哪些專業？現在有個千載難逢的機會，能夠先體驗當餐廳經理人，還有高額競賽獎金等您拿，趕緊邀夥伴們一同來參加！

【報名資訊】 1.全國大專院校學生與教師 2.全國高中職教師 3.線上報名至106年11月6日

【活動方式】 第1天：餐飲管理大師體驗營106年11月30日(四) 第2天：模擬競賽初賽與決賽106年12月01日(五) 備註： 1.兩天活動均要參加 2.全程參加核發研習證明。

【競賽獎金】

第一名 新台幣15,000元 第二名 新台幣10,000元 第三名 新台幣 5,000元

【聯絡資訊】 國立高雄餐旅大學 餐旅研究所周小姐 聯絡電話：07-8060505 分機 5415；2801 聯絡信箱：elite.nkuht@gmail.com

【影片介紹】 <https://www.youtube.com/watch?v=H5fJqmSdqEM>

【活動詳情】 <http://pics.ee/zpf0>



2017
09/18(一)-11/06(一)

網路報名

2017/11/30(四)

餐飲管理大師體驗營

13:00-17:00

國立高雄餐旅大學

2017/12/01(五)

初賽暨決賽

9:00-17:00

國立高雄餐旅大學

金賞

每隊獎狀乙紙、獎金新臺幣15,000元

銀賞

每隊獎狀乙紙、獎金新臺幣10,000元

銅賞

每隊獎狀乙紙、獎金新臺幣5,000元

佳作

每隊獎狀乙紙

在這樣科技資訊爆炸的時代，結合理論與實務是相當重要的趨勢，本競賽系統是以巨額餐飲業為背景，透過學習教材，讓學生體驗連鎖餐廳的經營，同時管理商家不同的餐廳，更貼近現實的情境，像是連鎖店的店區(科學園區、百貨公司、步行商場)、角色(總經理、行銷經理、採購經理...)、市場環境(景氣、設備、季節等因素)、餐點、促銷活動等，透過多人互動與競爭的線上競賽，有效培育餐飲經營管理人才，訓練商場中的戰略思維、領導等能力，並且激發學生對管理的興趣，建立實戰基礎。

參賽資格

- 1.大專院校(含研究所)在學學生與教師
- 2.全國高中職教師
- 3.上限100人，額滿為止。

活動方式

106年11月30日(四)：餐飲管理大師體驗營
106年12月01日(五)：上午場初賽並且選出10隊晉級下午場決賽。

評選標準

以各隊的經營成果(獲利能力)、及口頭決策發表兩者作為評比依據。

報名方式

採線上報名的方式，由第一屆連鎖餐廳經營管理模擬競賽活動網站進入。
網址：http://175.99.86.233/nkuht_g1-2nd/

聯絡資訊

國立高雄餐旅大學 餐旅研究所 周小姐

電話：07-8060505 分機5415、2801

地址：(81271)高雄市中洲路松河路1號

(以上資訊如有變更，將以網址公布為主)

主辦單位



國立高雄餐旅大學 餐旅研究所 周小姐



國立高雄餐旅大學 餐旅研究所 周小姐

