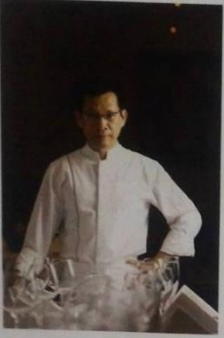


105 年度結合大專校院辦理就業服務補助計畫

創業座談會-如何開一家賺錢的餐廳

活動花絮 105/03/23



THOMAS CHIEN 餐飲事業

THOMAS CHIEN
RESTAURANT
THOMAS 簡 法式餐廳

LA ONE
Kitchen & Bakery & Café
LA ONE 歐陸廚房
LA ONE 烘焙坊
LA ONE 歐陸輕食

廚藝總監 Executive Chef/Director
簡天才 Thomas Chien

- ◆ 1985~1986年 中信飯店-西餐廚師
- ◆ 1986~1988年 墾丁凱悅飯店-西餐廚師
- ◆ 1991~1995年 高雄環球經貿聯誼會-西餐廚師
- ◆ 1995~1996年 高雄環球經貿聯誼會-西餐廚師
- ◆ 1996~1997年 台南那個時代法式餐廳-廚主
- ◆ 1997~1999年 泰瑞莎餐廳與沃克餐廳-行政主廚
- ◆ 2000~2011年 高雄帕莎蒂娜餐飲集團-廚藝總監
- ◆ 2004年 法國Ecole Lenotre廚藝學院進修Joel Robuchon料理課程
- ◆ 2006年 與諾曼第主廚Alain Mauconduit客座合作
- ◆ 2010年 與法國巴黎米其林三星主廚Christianle Squere客座合作
- ◆ 2012年 以自己的英文名字為名成立THOMAS CHIEN餐飲事業
- ◆ 開設THOMAS 簡 法式餐廳及ONE ONE Café
- ◆ 2013年 與法國巴黎米其林三星主廚Alain Passard客座合作
- ◆ 2014年 與法國巴黎米其林三星主廚Pierre Gagnaire客座合作
- ◆ 2015年 開設THOMAS CHIEN餐飲事業旗下第三間餐廳與烘焙坊LAONE Kitchen&Bakery
- ◆ 2015年 與西班牙米其林三星主廚Andoni Luis Aduriz客座合作
- ◆ 2016年 與法國巴黎米其林三星主廚Eric Fréchet客座合作

105 年度結合大專校院辦理 就業服務補助計畫創業座談會 如何開一家賺錢的餐廳

活動日期：105年3月23日

活動地點：大仁科技大學J102階梯教室

時間	課程內容	講座／主持人
8:50-9:00	報到	陳重文、陳國勝
9:00-9:10	主任致詞	餐飲管理系
	講座介紹	郭欣易主任
9:10-10:40	創業構思與準備	簡天才
	創業流程介紹	廚藝總監/業主
10:40-10:50	休息	陳重文、陳國勝
10:50-12:20	如何開一家賺錢的餐廳	簡天才 廚藝總監/業主

指導單位：勞動部勞動力發展署高屏澎東分署
主辦單位：大仁科技大學餐旅管理系



