

「2015 GATEAUX 全國蛋糕技藝競賽」獲獎

本系囊括前三名 創下難得佳績!

餐旅管理系包曉婷、吳逸家、陳宜欣三位同學參加「2016 GATEAUX 全國蛋糕技藝競賽」分別獲得學生組糖花藝術工藝項目冠軍、亞軍、季軍，囊括前三名，創下全國難得佳績。

由台灣蛋糕協會主辦的「2016 GATEAUX 全國蛋糕技藝競賽」決賽活動結合「台北國際烘焙暨設備展」，於3月10日在南港展覽館舉行，餐旅管理系學生參加糖花藝術工藝組競賽，分別以「綻放」、「空中花園」、「化裝舞會」三件作品展現精緻工藝手法，在競爭激烈下，包辦冠、亞、季軍前三名，創下難得紀錄。三位同學為了準備這次比賽，自二月份寒假開始即著手積極準備，從蒐集、參考國內外優秀作品，到構思、設計、製圖，並利用課餘時間不斷練習，總共歷時將近兩個月才完成作品。同學們透露，為了趕製作品，有好幾次甚至在米其林大樓烘焙裝飾工藝教室過夜，在過程中一度因為作品與當初的想法有落差而極度挫折，還好彼此互相打氣，加上老師的耐心指導和鼓勵才能完成，當完成作品的那一刻，自己也深受感動，也很開心自己的努力成果獲得肯定，未來將繼續自我挑戰參加其他競賽，希望能有更好成績。三位同學也分享到，美學素養與細心耐心是能完成好作品的重要關鍵，感謝學校給予她們優質的學習環境與空間，讓她們能盡情發揮。

指導老師陳國旋老師表示，學生參賽是很好的實務訓練，除了要有好的創意、優異的技術，還得兼具色彩美學等知識才能脫穎而出，內外兼備的訓練也一直是系上教學所強調的，期許學生展現有深度有內涵的烘焙專業。餐旅管理系郭欣易主任也表示，給予學生優質的學習環境一直是系上首重發展方向，此次學生獲獎，更引起產業界的關注，帕莎蒂娜餐飲集團更表示願意提供獲獎學生獎學金以及畢業後優先進入集團工作之機會。與產業界攜手培育餐旅專業人才，鏈結產官學資源，才能真正落實技職教育的精神與目標。

