

大仁科大餐旅系 賽事奪牌屢創紀錄

2016/4/21 作者:鮮週報

【記者／高培德報導】屏東大仁科技大學餐旅管理系成立 15 年，每年參與國內外賽事，平均抱回 25 個獎項，根據統計，104 年 10 月迄今，獲獎紀錄已推進至 36 筆，系主任郭欣易表示，該校近 3 年投入約 5000 萬元更新教學設備，增設 15 間專業技術教室及遴聘 35 位專任教師。產業界餐飲相關企業大方提供獎助學金，並優先錄用傑出學生。

餐旅系助理教授陳國旋指導包曉婷、吳逸家、陳宜欣挑戰台灣蛋糕協會「2016 GATEAUX 全國蛋糕技藝競賽」，製作「綻放」、「空中花園」、「化裝舞會」包辦前三名。講師鄭欽俊指導侯園沛、于立哲參與 2016 新加坡國際廚藝挑戰賽，完成「飛天」、「獵」兩件果雕勇奪 1 金 1 銅，鄭欽俊本身則以「仙境」再添 1 金。餐旅系洪啟茗、游雅婷參加 TISCA 全國虹吸式咖啡競賽分獲第二、四名。

馬來西亞僑生侯園沛表示，賽前使用紅蘿蔔練習，水果和芋頭雕刻起來的手感不同，人物臉部表情神韻較有挑戰性，獲獎很開心，覺得努力沒有白費。

參賽學生半年前著手準備，蒐集參考國內外優秀作品，自行構思設計草圖，並利用課餘時間反覆練習。賽前最後倒數階段為了趕製作品，經常留宿該校米其林廚藝大樓，彼此相互加油打氣，加上指導老師耐心鼓勵，完成作品當下，內心感動難以言喻。

系主任郭欣易說，學生參賽屢獲肯定，吸引如帕莎蒂娜餐飲集團等餐飲企業關注，主動提供獎助學金及優先工作機會。產學界互通有無，攜手培育餐飲專業人才，真正落實技職教育精神與目標。



大仁科大餐旅系講師鄭欽俊(右一)、馬來西亞僑生侯園沛(右二)勇奪 2016 新加坡國際廚藝挑戰賽藝術果雕雙金、洪哲茗(左一)、游雅婷(左二) 參加 TISCA 全國虹吸式咖啡競賽分獲第二、四名。記者高培德／攝影



大仁科大餐旅系包曉婷(中)、吳逸家(右二)、陳宜欣(左二)包辦 2016 GATEAUX 全國蛋糕技藝競賽前三名，系主任郭欣易(右一)、指導老師陳國旋(左一)與有榮焉。記者高培德／攝影