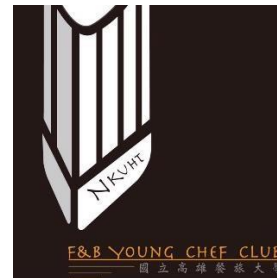


113 年教育部補助技專校院推動學生參加國際性技藝能競賽  
年輕廚師模擬 WACS 廚藝跨校培訓參與國際競賽



主辦單位：國立高雄餐旅大學

承辦單位：國立高雄餐旅大學餐飲管理系

分享暨交流研習會日期：113 年 08 月 13 日(星期二)

國際廚藝模擬製作日期：113 年 08 月 14 日(星期三)

活動地點：國立高雄餐旅大學(高雄市小港區松和路一號)

報名網址：<https://forms.office.com/r/YPYyf4re7q>

# IKA 奧林匹克國際廚藝競賽臺灣青年廚藝國家隊

## 菜餚展示分享暨交流研習會

### 技能培訓與傳承研習暨國際廚藝模擬實作

#### 壹、活動緣起

為培育國內年輕學生對專業廚藝方面的堅持，同時具備創新思考潛力之優秀年輕廚師，鼓勵其不斷精進廚藝、提升專業廚藝能力，特舉辦「年輕廚師模擬 WACS 廚藝跨校培訓參與國際競賽技能培訓與傳承研習」，透過多面向的廚藝教育方式，歸納國際廚藝發展潮流，並鼓勵學生年輕廚師積極參與國際廚藝賽事，瞭解廚藝之國際觀及提升個人廚藝專業技能，達到廚藝專業技能傳承，為臺灣美食形象揚名世界。

據此，為促進學生年輕廚師深化廚藝交流，高餐大特舉辦「2024 奧林匹克廚藝競賽臺灣青年廚師國家隊榮獲萬國餐廳及主廚餐桌雙銀牌菜餚展示及實做培訓分享會」，特聘國際名廚暨世界廚師協會(WACS)國際廚藝 A 級資深裁判蒞臨指導與評定校際交流學生演練成果，增進學生在廚藝能力展現和技巧運用之靈活性。

#### 貳、辦理單位

1. 主辦單位：教育部
2. 承辦單位：國立高雄餐旅大學餐飲管理系

#### 參、參加對象

校際交流研習會：全國高中職暨大專院校教師及學生等(約 50 人)。

廚藝製作模擬競賽：大專院校教師及在學學生

(廚藝模擬現場烹調：12 組， 4 人一組，預計 48 人)。

#### 肆、活動日期

113 年 8 月 13 日(星期二)及 8 月 14 日(星期三)，共計 2 天。

報名截止日期：113 年 07 月 30 日(三) 17:00 止。

#### 伍、活動地點

為期二天活動日期皆於國立高雄餐旅大學校園舉辦。

校際交流研習會：高餐大第二實習大樓 7F 廚藝示範教室。

國際廚藝模擬實作：高餐大第一實習大樓 7 樓實習餐廳(Formosa)。

高餐大第二實習大樓 7 樓實習廚房、實習餐廳(Bravo)。

## 六、活動議程

IKA 奧林匹克國際廚藝競賽臺灣青年廚藝國家隊菜餚展示分享暨交流研習會		
113 年 8 月 13 日(星期二)		
研習會	08:30~09:00	報到
	09:00~09:20	開幕式
	09:20~10:20	專題演講一：國際廚藝競賽暨趨勢發展解說 演講者：Chef Louis Tay (WACS Approved Judge A) 主持人：賴顧賢 專技教授(高餐大餐飲管理系)
	10:20~10:40	茶敘
	10:40~12:10	專題演講二：廚藝心路歷程分享 演講者： Chef Louis Tay (WACS Approved Judge A) 主持人：賴顧賢 專技教授(高餐大餐飲管理系)
	12:10~13:00	大合照／中午休息
菜餚展示 分享會	13:00~14:30	2024 IKA 奧林匹克廚藝競賽靜態展示及現場烹調展示 (2024 臺灣青年廚師國家隊/國立高雄餐旅大學) 指導老師：賴顧賢 專技教授(高餐大餐飲管理系)
	14:30~14:50	茶敘
	14:50~16:20	2024 奧林匹克廚藝競賽靜態展示及現場烹調展示 成品講評 評論與談人：Chef Louis Tay (WACS Approved Judge A) 主持人：賴顧賢 專技教授(高餐大餐飲管理系)
	16:20~17:10	國際廚藝裁判與學生心得交流分享 與談人：Chef Louis Tay (WACS Approved Judge A) 主持人：賴顧賢 專技教授(高餐大餐飲管理系)
	17:10	賦歸

# IKA 奧林匹克國際廚藝競賽臺灣青年廚藝國家隊菜餚展示分享暨交流研習會

113 年 8 月 14 日(星期三)

研習會	08:30~09:00	報到
	09:00~09:20	開幕式
	09:20~11:40	專題演示：國際廚藝競賽菜餚製作 主講者： Chef Louis Tay (WACS Approved Judge A) 主持人：賴顧賢 專技教授(高餐大餐飲管理系)
	11:40~13:00	大合照／中午休息
廚藝模擬 實作	13:00~15:30	模擬國際競賽分組廚藝實作 (國際廚藝模擬現場烹調每組 4 人共計 12 組)
	15:30~15:50	茶敘
	15:50~16:40	學生實作西式冷菜製作展示及現場演練烹調成品 評論指導與談人：Chef Louis Tay (WACS Approved Judge A) 主持人：賴顧賢 專技教授(高餐大餐飲管理系)
	16:40~17:30	國際廚藝裁判與師生廚藝心得交流分享 與談人：Chef Louis Tay (WACS Approved Judge A) 主持人：賴顧賢 專技教授(高餐大餐飲管理系)
	17:30	賦歸

IKA奧林匹克國際廚藝競賽臺灣青年  
廚藝國家隊菜餚展示分享暨交流  
研習會-報名表

