

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社 名稱	大成報 新浪新聞 Hine 新聞 PChome 勁報	刊登 版面	地方新聞 社會新聞 社會新聞 社會新聞 地方新聞	刊登 日期	105/06/17(五)
----------	--	----------	--------------------------------------	----------	--------------



2016國際臺灣餐飲 吳鳳科大1金8銀5銅再創新猷



2016/06/17

【大成報記者孫慶璋/嘉義報導】

餐飲界年度盛會的2016國際臺灣餐飲挑戰賽，是由新竹縣政府指導，大華科技大學及中華餐旅文化交流協會，共同主辦的國際臺灣餐飲挑戰賽，吸引來自馬來西亞、泰國、貝里斯、韓國、澳門、印尼、香港、台灣、日本、大陸

等10個國家367位選手參賽，包括飯店主廚、餐廳主廚，技專院校師生等高達72所餐飲相關單位，特別是韓國技能人協會遠從韓國來了31名選手首度來台參賽。吳鳳科大餐旅管理系共奪得1金8銀5銅，亮麗戰績，可謂台灣之光。

關於2016國際臺灣餐飲挑戰賽，光是評審團隊就有來自法國、美國、日本、韓國、大陸、澳門、台灣、紐西蘭、德國國籍等9個國際級評審，其中更有來自世界廚師協會WACS世界A級評審，為台灣國內最大的國際餐飲烹飪賽事，全台餐飲界佼佼者莫不以此為榮，如今吳鳳科大辦學成效卓著，在這場盛會中大放異彩，再次證明學以致用更要時時與國際接軌，才是王道。

吳鳳科大校長蘇銘宏指出，行行出狀元，尤其台灣本身就是講究飲食的文化國家，透過比賽讓各界愛好餐飲之人士，可藉機進行交流與觀摩學習，亦能培養學生開闊的國際視野及精進餐飲技巧，落實教學及實務相結合，透過參與比賽的活動能有更優異表現成為吳鳳科大餐飲主力，再創台灣餐飲奇蹟！

吳鳳科大餐旅管理系由王建智、賴毓宏、杜孟家及陳心怡等四位老師帶領14位學生參加此次賽事，分別在「現場烹飪組」由黃韋誌勇奪金牌、「蛋糕裝飾現場鮮奶油擠花」由許玟君奪得銀牌、「烘焙類藝術麵包展示」由張嘉堯奪得銀牌、「刀工切絲」由楊竣傑、張芮嘉奪得銀牌、「現場創意調酒」黃冠勳、調酒社社團學生朱珮綺、林雨葦、許靖珮奪得銀牌、連子瑄、蘇揚智、張怡婷奪得銅牌、「主菜冷展」由范良儒奪得銅牌、「托盤競賽」由吳泰宗奪得銅牌。

承辦 人員		二級 主管		主任 秘書		批示	
----------	--	----------	--	----------	--	----	--