

# 吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	大華網路報	刊登版面	臺灣新聞	刊登日期	107/10/31(三)
------	-------	------	------	------	--------------



## 「2018韓國世界餐飲廚藝大賽」吳鳳科大餐管系師生榮獲一金一銅佳績

<http://www.cntimes.info> 2018-10-31 16:10:26



吳鳳餐管系師生獲獎大會照 (莊雲涵、賴毓宏、劉芃茵左至右)

吳鳳科大餐旅管理系由賴毓宏老師指導四餐三B劉芃茵、莊雲涵同學參加10月14、15日在韓國首爾市良才洞AT中心展覽館舉辦的「2018韓國世界餐飲廚藝大賽」，分別由賴毓宏老師獲得「現場裝飾鮮奶油蛋糕個人比賽」金牌及四餐三B劉芃茵、莊雲涵同學「小型巧克力工藝2人組比賽」的銅牌佳績殊榮。

2018AFA韓國世界廚藝大賽在首爾AT center舉辦，主辦單位為亞洲餐飲協會(Asia Food Association)、韓國MBN集團、英國City & Guild等機構，吸引13國2千餘位選手及台灣14間大專院校派出90位選手參與盛會。

賴毓宏老師以領頭羊的精神，身體力行帶領四餐三B劉芃茵、莊雲涵同學報名參加「2018AFA韓國世界廚藝大賽」的「現場裝飾鮮奶油蛋糕個人比賽」、「小型巧克力工藝2人組比賽」。利用暑假期間在烘焙教室、拉糖教室比賽練習並參閱歷年賽事作品準備這場賽事；比賽是以現場限時2小時來完成「現場裝飾鮮奶油蛋糕個人比賽」比賽作品不能太簡單又不能太費時、太複雜是一場需要花費相當多時間不斷練習，也要因應突發狀況隨時應變，且要控制好2小時完成。比賽當天獲得評審團的肯定讓肩負領頭羊賴毓宏老師獲得「現場裝飾鮮奶油蛋糕個人比賽」金牌提升學生士氣為吳鳳爭光，成功的為學校創造更廣的知名度。

吳鳳科技大學餐旅管理系大三生劉芃茵、莊雲涵唸同一高中都曾是叛逆愛玩少女，因與父母溝通不良，高中時代就出現愛玩、不愛唸書、常與老師唱反調等偏差行為，是教室的常客。所幸就讀大二碰到恩師賴毓宏烘焙競賽啟蒙後，啟發她們對烘焙競賽的興趣，愛上學習關於烘焙的各種競賽技法，分別榮獲高雄易牙美食競賽藝術麵包製作銅牌獎、2018桃園第二屆國際青年創意美學競賽巧克力工藝製作銅牌等佳作，藉由參加烘焙競賽提升自我要求的能力及競賽得獎找回自信發揮烘焙長才的表演舞台。

指導老師賴毓宏表示劉芃茵、莊雲涵生平第一次出國際廚藝賽，她們都靠著過人的毅力，反覆製作練習比賽作品以一種不服輸學習態度。要為高中的年輕狂負責，讓父母放心彌補年少時的無知。因為別人可以一次到位完成的技法，他們需要練習二到三次，甚至更多次，不斷從失敗中汲取經驗，增加熟練度來爭取最佳成績。然而在沈重壓力下，沒能充分發揮實力，就在眾多國際好手中奪得巧克力工藝2人組銅牌。隨著大三下學期校外實習的到來，兩人更發下豪語表示有朝一日要在國際賽奪金為台灣爭光。

(宋其佳報導)

承辦人員		二級主管		主任秘書		批示	
------	--	------	--	------	--	----	--