

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	大成報 Hinet 新聞 蕃薯藤新聞 新浪網	刊登版面	地方新聞 社會新聞 即時新聞 社會新聞	刊登日期	107/10/31(三)
------	---------------------------------	------	------------------------------	------	--------------



2018韓國世界餐飲廚藝大賽 吳鳳科大獲一金一銅佳績



2018/10/31
【大成報記者孫慶璋/嘉義報導】

好消息！日前又再一次吳鳳科大成為台灣之光，原來吳鳳科大餐旅管理系，在該校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，吳鳳科大校長蘇銘宏強調，只要學生適才適性，都會有自己的一片天。

吳鳳科大校長蘇銘宏表示，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。

賴毓宏率領學生，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，且要控制好要在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，是教官室的常客。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。要為高中的年少輕狂負責，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。然而在沉重壓力下，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。▲(圖片來源：吳鳳科大提供)

Back

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