

受訓的職類性質， 事先說明最妥

受訓地點：台北市職訓中心 / 黃玉碧

黃玉碧女士

自農會報名參加81年12月份所舉辦的農漁民轉業第二專長觀光餐飲受訓，不知為何一直毫無訊息。本以為資格不適或……直到2月份突接到通知，2月9日報到為期一個月的受訓，但與我一起報名的另一位同學不知何因沒接到通知，讓我自己一個人孤單的到那麼遠又寒冷的地方，實在膽卻不想去了。反正一個月又不能學到什麼？而家中世代務農為生，近年來農業收入入不敷出，所以父親一直希望我能轉業或兼職來增進家庭收支，為了不使父親失望只好懷著寒冷的心情北上。

2月9日一大早到職訓局向謝伯彥老師報到後，我們必須到承德路三段上課，晚上住天母職訓中心宿舍，每天通車上課，開始重拾學生生涯。報到以前我們完全不知該上何種課程，而且30位同學是來自各地方，不管在年齡上，教育程度上都相差一大截，所以同學們學習倍感吃力，老師也有同感。沒想到一拿到課程表居然是全然陌生的西餐課程。上課時老師講到專有名詞必須用英文講，調酒課全部必需用英文才能上，這樣一來那些沒學過英文的同學更覺得無所適從，幸好每位老師都能很有耐心的因材施教，到每位同學都懂才肯休息，所以每位老師均是我們班同學所敬佩的。雖然我們每一位同學最初的目的都想學中餐烹調，沒想到卻是學習西



餐，然而西餐、調酒、咖啡等，經老師們認真的教導後讓我們學到更多的東西，不管是實物方面或是人生觀，做人處事方面更讓我受益良多，尤其是調酒老師洪志華先生，其年齡已經60多歲了，但他告訴我們不管活到多老都必須不斷的學習下去，而且要不恥下問，才會有所得，看著他每次上課都充滿朝氣的心情，感染大家讓我們不自卑。同學們和睦相處，互相切磋，讓我當初懷著寒冷的心情，不自覺得變得溫暖起來了，再也不會有孤獨感了。在短短的一個月的受訓期中，每位同學都很認真，為此深受老師們的好評，而且也跟老師們打成一片，直到要結訓我們要求能否讓我們自費再學一個月，可見老師的教導足夠激發我們信心十足的求知慾。

很感謝農委會有這種機會，讓我們學習

→ 雖然短短的一個月我們只能學點皮毛，還不能讓我們馬上自己開業，但至少讓我增長見聞。也把西餐所學的一些知識溶入中餐烹調裡。3月6日結訓後我馬上報考北市勞委會舉辦的中餐烹調技術士檢定考，沒想到初試茅蘆的我居然拿到丙級技術士合格證，目前正在準備考乙級技術士檢定，這一切必須感謝

職訓中心的老師們。雖然目前有丙級合格證，但也沒有辦法轉業，因轉業必需一筆資金，這些都不是我們一般農民能夠籌措得到的。希望農委會能夠輔導我們。

以後有類似觀光餐飲職訓機會應改為較長期限，而受訓中、西餐應該事先說明讓大家有所選擇，才不致浪費公帑。

特別報導 ⑤

受訓時間嫌短， 欠勇氣參加實務操作

/陳昭賢

受訓地點：
中區職訓中心第二期「水電配管班」



陳昭賢先生

首先感謝農政單位關心農漁民，讓有意轉業的農漁民能接受第二專長訓練。

我是閱讀農年雜誌的報導，而得知有此項技能訓練，於是報名參加。

參訓前後觀感是，在決定參訓時，看到職訓中心開辦的職類項目多種，經過考慮，選取個人有興趣的「水電配管班」；訓練時間只有4週，於今年3月底結訓，我認為，課程與實務操練嫌短，內容包括基礎電工學、水管工程學及水電基本概念，但基礎做法及操作進度可說是開快車，以致學習時間不夠。我建議就「水電配管班」方面，一期4週就結訓，時間太短，使得受訓後基本概念及基礎操作方面一知半解。因此我希望主辦單位日後能重質，且考慮以小班制約有15人就開班，而且受訓時間延長為12週。目前我們這期受訓後的學員，繼續再進修的有好多位，對自己信心不足的也不少；有位同期學員上星期到寒舍暢談時就說：「受訓時間嫌短，基礎常識認識不夠，欠勇氣直接下場參加實務」。我還希望這項輔導農漁民轉業專長訓練能繼續辦下去！同時主辦單位也應加強宣傳推廣。