

大家來做 **總舖師**

中台醫護技術學院開辦 「90年度農漁民第二專長中餐廚師訓練班」

文圖 / 謝惠萍

民以食為天，尤其現代人對於「吃」特別講究，所以廚師這個行業可說是個永遠熱門的行業，「中餐廚師訓練班」多年來也一直是大家爭相學習的新技能，對於有興趣從事廚師或開餐廳的農漁民，只要努力學習廚藝，考取證照當上「總舖師」，並非一件艱難的事。

由台中市政府及台中市農會輔導，中台醫護技術學院辦理的「90年度農漁民第二專長中餐廚師



我們這一班—未來專業廚師



成果展圓滿成功

訓練班」，於7月23日開課，課程包括：餐飲衛生與安全、職業道德與倫理、食物與營養、烹飪製作技術等45小時學科講習；中餐烹飪、精緻料理等105小時的術科訓練，38位學員在中台醫護技術學院食品營養科朱主任淑珍的帶領下，完成第二專長訓練，並於8月17日舉行結訓典禮及成果展。

『準廚師出爐了！』『感謝農會給的機會，感謝中台的老師和場地。』『人生緣聚在中台，祝福同學們！』該班學員在「中台」校園的佈告欄上留下這些



令人食指大動的料理—油飯



「香芒豬柳」色香味俱全

日子學習中餐廚師訓練的感言，學員除了感謝農委會曾穗強技士、市政府廖倫瑛技士及市農會曾美蓮課長、魏信雄先生的輔導，也感謝「中台」朱主任的帶領及所有老師的教導，讓他們能夠重回校園學習新的技能。在「中台」的訓練、熏陶之下，所有學員也很有自信地表示，未來一定能夠通過技術士證照的考試。

「中餐廚師訓練班成果展」在學員的通力合作下圓滿成功，不管是從會場的佈置、餐桌的擺飾，或是餐點的安排，可看出學員的巧思和用心，讓人彷彿置身於五星級餐廳品嚐頂級料理。該班授課講師，同時也是「阿秋活蟹」總主廚賈寶琳表示，以學員現在的能力，未來轉業或創業一定沒問題。

21世紀是個充滿挑戰和競爭的時代，相對地，也是個充滿機會的新時代，對於各行各業來說，在這個變動的時代裡，唯有自我充實、培養第二專長才不會被淘汰。行政院農業委員會自民國79年度起積極輔導「農漁民參加第二專長訓練」，其目地就是希望農漁民儲



廚師技術證考試指定菜—鳳凰蛋捲

備農業外技能，以利大家轉業或兼業，增加農家收入。

農委會表示，有意願參加第二專長訓練的農漁民，可向當地農會推廣股(課)、縣市政府農業局或公共職業訓練機構洽詢和申請，選擇符合自己興趣和需要的職類受訓，訓練經費由政府全額補助。另外，農委會為了鼓勵大家，結訓後考取相關技術證照者可獲得5,000元獎勵金；對於有心要轉業創業的結訓學員，則可向農民銀行申請由中美基金提供的「輔導農漁民轉業訓練創業貸款」，每戶貸款最高額度200萬元。🍷