

# 結合客家美食，開創另一片天空

## 育民高級工業家事職業學校辦理 「90年度農漁民第二專長中餐廚師訓練班」

文圖 / 謝惠萍

我國即將加入世界貿易組織(WTO)，未來勢必對台灣的農業造成衝擊，有鑑於此，行政院農業委員會自民國79年起，逐年輔導農漁民參加「農漁民第二專長訓練」，希望有意離農或轉業的農漁民能儘早儲備農業外技能，以利未來轉業或創業。

### 完成學業 包粽成功

「感恩的心，感謝有你…」由



成果展圓滿成功，全體學員和與會者歡喜留影



「育民」校長柯亮太（左）頒發結業證書給班代表蔣俊軒學員（右）

苗栗縣政府及苗栗縣農會輔導，育民高級工業家事職業學校辦理的「90年度農漁民第二專長中餐廚師訓練班」，在一片感謝聲中，舉行結訓典禮暨成果展。該班於7月17日開課，經過30小時的學科講習及120小時的術科訓練，來自西湖、銅鑼、大湖、頭屋、苗栗、通霄、三義等地區的30位農漁民，在「育民」家事科主任王仁純的帶領下，完成中餐廚師第二專長訓練，並於8月31日獲得結業證書。

苗栗縣政府督導彭春蘭說，她很高興所有學員都通過150小時的訓練。在成果展會場中，彭督導品嚐著學員的作



全體學員「包粽成功」



廚師證照考試指定料理——三色蛋



客家精緻米食點心，  
讓您重拾古早味

一品「包粽」及其他美食，她說，希望所有學員未來都能考取技術證照，「包粽」

成功！除此之外，彭督導表示，客家美食及米食點心是當地優良的傳統料理，希望大家今後開店創業時，能夠善用當地農產品，結合客家美食，開創出具有自己特色的另一片天。

### 專業證照 領導21世紀

隨著消費層次的提高及休閒旅遊的盛行，餐飲業者也跟著如雨後春筍般紛紛開業，對於有心想要轉業或創業開餐廳的農漁民，除了學得第二專長，擁有好廚藝外，結訓後考取技術證照也是相當重要的。

日前行政院衛生署規定觀光旅館餐

廳、承攬學校餐飲之餐飲業、供應學校餐盒之餐盒業、承攬筵席餐飲之餐飲業、外燴飲食業、中央廚房餐飲業、伙食外包作業及自助餐飲業等八

類中式餐飲業所雇用的烹調從業人員（即廚師）應有一定的持證比率。所以擁有廚師技術證照者，未來不怕找不到工作。

農委會12年來，配合農漁民需要及農漁民作業時間，委託公共職業訓練機構、各公私立職業學校及各級農會開辦褓姆、美容美髮、中餐廚師、食品烘焙、居家照顧、電腦打字排版…等專案性第二專長訓練班，至今約有8千人參加，其中「中餐廚師訓練班」是多年來開班班數最多的職類。有興趣從事廚師這個行業的農漁民，可向各公共職業訓練機構或當地農漁會洽詢，名額有限，請儘早報名以免向隅。

