



文圖 / 謝惠萍

在不景氣的年代，想要成功轉業不是一件容易的事，但是只要你比別人積極學習第二專長，儲備個人的專業能力，成功轉業其實並不困難。行政院農業委員會爲了幫助農漁民儲備轉業能力，增加收入，每年均委託各地縣市政府及農會辦理專案性農漁民第二專長訓練，訓練費用由政府全額補助。

另外，農委會也鼓勵農漁民參加由勞委會各地職訓中心開辦的中長期職業養成訓練，凡受訓滿3個月者（或服務類滿2個月以上），每個月可補助16,000元的生活津貼，最多補助6個月，而且一人一生只有一次機會。對於有心想要學習第二專長的農漁友或其眷屬，可直接向各地農漁會或縣市政府農業局洽詢。

嘉 義縣政府及嘉義縣農會積極輔導轄內農漁民參加第二專長訓練，每年依據農漁民的需求，接洽當地教育設備完善、交通便利及辦學績效良好的公私立職業學校或訓練單位辦理專案性第二專長訓練，時間爲150小時。今年度分別委託民雄高農、協志高中、東吳

高工、知德高工、嘉南高中及嘉義市廚師職業工會等辦理食品烘焙、中餐廚師、調酒及託嬰訓練等8班專案性第二專長訓練。

由協志高中承辦的農漁民第二專長「中餐廚師」和「調酒」訓練班已於最近結束，並於11月21日在該校調酒教室

熱鬧舉行成果發表會。參加的學員有來自嘉義縣新港、大林、中埔、番路、竹崎、溪口、梅山、大埔、阿里山及民雄等地的60位農漁民。嘉義縣政府農業局陳重光技正、嘉義縣農會黃星華督導、大林鎮農會蘇芳蘭指導員、竹崎鄉農會劉淑幸指導員、溪口鄉農會張素密指導員及民雄鄉農會何秀美指導員等來賓也都蒞臨參加，共襄盛



中餐廚師班全體學員歡喜留影

舉，成果發表會在該校陳麒淵及王淑瑜兩位老師的帶領下圓滿結束。

協志高中擁有一流的師資與優良的



中餐廚師班的作品：蜂蛹而上



中餐廚師班的作品：夏梅子排



中餐廚師班的作品：田園風光



中餐廚師班的作品：福袋



普施咖啡



特吉拉日出



藍色珊瑚礁



純真瑪琍

調酒班學員現場為大家精彩演出

設備，加上寬廣的實習場地，使這次的成果展辦得宛如一場熱鬧繽紛的 Party。爲了這次的成果展，「中餐廚師班」的學員不但費心設計菜單，並從早到晚在廚房忙進忙出，磨刀霍霍，希望將學來的技藝完美呈現給大家。他們的成果果然不負眾望，學員們親手料理的30道美味佳餚，讓與會來賓食指大動，讚不絕口。

當「調酒班」的30位學員穿上專業調酒師的服裝，現場爲大家秀出一杯又一杯醉人的美酒和咖啡時，更將當晚的活動帶入高潮，與會者都漸漸的變成了搖頭一族……別想歪了！他們實在是太能幹也太可愛了，在音樂、美酒及佳餚

的陪伴下，大家忍不住嘖嘖稱奇，真的是「黑矸仔裝豆油，看不出」，平日看來粗手粗腳的農漁友，今天突然搖身一變，個個成爲專業又權威的總舖師和 Bartender。成果展也在一次又一次熱烈的掌聲及歡笑聲中圓滿落幕。

對於有心想要轉業的農漁民，我們的建議是不要怕困難！趕緊加入第二專長訓練的學習行列，你也可像「中餐廚師班」及「調酒班」的60位農漁民一樣，擁有農業外的新技能。同時，未來大家成爲專業的廚師或調酒師後，也可利用具地方特色的農產品製成更多的美味佳餚，讓更多的人品嚐，進一步推廣台灣的優良農產品。

