

教育部高等教育深耕計畫

成果表單

計畫/主題/ 主軸名稱	子計畫 P-「提升 TSU 國際優質形象」 子計畫 D-「深化菁英人才培育特色」					
績效指標	P-1 提升學校特色優勢之國際認同 P-2 拓展師生國際素養與活動表現 P-3 強化國際優質人才之培育機制 P-4 增加境外學生就讀本校之人數 D-1 推展創新菁英人才培育模式 D-2 提升創新實務應用能力之展現 D-3 強化特色專業研訓院之推展 D-4 建立跨境人才交流實驗基地					
成果名稱 (活動、研討會、會議、 競賽、培訓...)	2018 台灣國際廚藝美食挑戰賽培訓計劃					
舉辦日期	107 年 7 月 18 日 -8 月 22 日	舉辦時間	18:00 至 23:00			
主辦學校	台灣首府大學	舉辦地點	C420 教室/果雕教室			
執行成果 (以約1,000字描述概況 新聞稿方式)	<p>本校自設校以來即以研究學術及實務應用培育人才、重視人文陶冶、品德修養及服務關懷之培養為發展宗旨，並著重本校休閒菁英人才培育，強化支持學生多元學習，落實休閒專業人才之無縫銜接學習。多鼓勵學生參與各類比賽，故申請計畫培訓學生具備參加國際賽事之技能，透過指導老師傳授專業的技術，如蔬果雕技巧及分享比賽經驗。</p> <p>該次指導老師為蔡承興老師帶領學生一同參加「2018 台灣國際廚藝美食挑戰賽」-「水果和蔬菜雕刻展示及現場蔬菜雕刻」，藉由計劃培訓學生具備參加國際賽事之技能，透過指導老師傳授專業蔬果切雕技巧及分享比賽經驗。期許選手能為校爭光，並讓台灣之名在國際舞台發光發熱。</p> <p>本次培訓計畫規劃為期 6 週集訓課程，以星期三為主要訓練日(7/18、7/25、8/1、8/8、8/15、8/22)，訓練學員參與 2018 台灣國際廚藝美食挑戰賽-水果和蔬菜雕刻展示。課程安排雕花、西瓜花雕刻訓練及作品設計，並在比賽前兩週進行比賽作品製作，希望透過集訓能在比賽會場將技巧發揮淋漓盡致，做出最好甚至更超越自己平時練習的作品，獲得評審青睞而獲得獎項。</p> <p>該次透過平日指導老師的培訓及學生努力不懈的練習，本次參加 2018 台灣國際廚藝美食挑戰賽獲得獎項為一銀牌，兩銅牌之佳績。課程安排如下：</p>					
	週次	日期	培訓名稱	培訓內容	負責人	指導教師
	1	7/18	西瓜花練習	老師示範西瓜花紋刻法/初步構想比賽作品展示	薛旭廷	蔡承興
	2	7/25	西瓜花練習	學習挑選食材/練習用刀技法		
	3	8/1	西瓜花練習	西瓜花教學及練習		
	4	8/8	準備比賽作品	構思比賽作品圖案		
	5	8/15	準備比賽作品	練習比賽作品		
	6	8/22	比賽作品與 展台呈現	準備及完整呈現比賽的作品與展台		

活動花絮及說明



↑選手練習概況，西瓜花練習。



↑教師帶領選手練習概況。



↑選手練習成品。



↑選手練習成品。

活動剪影
(檢附照片及圖說)



↑選手比賽成品。



↑選手獲獎與評審合影。



↑指導老師比賽成品。



↑指導老師獲獎與評審合影。

參加對象	主辦學校 參加人數	2	夥伴學校 參加人數	0	其他 參加人數	0
------	--------------	---	--------------	---	------------	---

台灣首府大學

2018 台灣國際廚藝美食挑戰賽學校新聞稿

歡迎光臨台灣首府大學公共關係室

公共關係室



[: 回首頁](#) [: 網站地圖](#) [: English](#) [: 回校首頁](#)

分類清單

台首大新聞

首頁

2018 TCAC台灣國際廚藝挑戰賽本校獲一銀兩銅



由世界廚師協會聯合會支持、台灣廚藝美食協會主辦「2018年台灣國際廚藝挑戰賽」，於上月24日在台北一連舉辦三天，本校學生社團蔬果雕藝術研習社，在教育部高等教育深耕計畫經費的協助下，由指導老師蔡承興的帶著學生黃嘉豪等人北上觀摩並參加比賽，由蔡承興拿下一銀一銅，學生黃嘉豪則獲一面銅牌的佳績。校長戴文雄在嘉勉時表示，希望蔬果雕社同學們能藉由比賽或觀摩，學到國內、外高手的技巧，強化本身的技能，讓自己不斷的進步。

「2018年台灣國際廚藝挑戰賽」是台灣廚藝美食協會年度的盛事，比賽項目包括中西餐廚藝、廚藝藝術類、烘焙工藝藝術類及團體現場蔬果雕刻類等七百二十個比賽項次，計有五百多名國內、外高手參賽。其中藝術類比賽開放給飯店業、餐廳、廚藝學院、航空業及餐飲業者參加，沒有年齡限制，因此比賽選手中國內、外業界高手參賽，競爭最為激烈。

蔬果雕藝術研習社因以一、二年級的初學新生居多，指導老師蔡承興希望藉由國際比賽的機會帶領學生北上觀摩，並由他陪高年級同學參賽，讓學生透過比賽學的更多，蔡承興報名藝術類「水果和蔬菜雕刻」及「蔬菜雕刻」兩組現場雕刻比賽，而餐旅系四年級學生黃嘉豪則報名水果和蔬菜雕刻組比賽。

比賽結果蔡承興榮獲「水果和蔬菜雕刻」銀牌及現場「蔬菜雕刻」銅牌，餐旅黃嘉豪同學則是榮獲「水果和蔬菜雕刻」銅牌。而黃嘉豪同學去年參加台南市瓜果節蔬果雕比賽時，曾獲佳作成績，這次面對國內、外高手如雲的國際性比賽，能拿下銅牌佳績，也證明他平常用心學習的成果。

指導老師蔡承興表示，這次比賽雖在國內舉行，但因屬國際性賽事，尤其是在藝術類的比賽中，開放業界人士參加，也讓原本屬大學學生組的比賽難度增加，比賽的對手中有遠從國外專程前來比賽的好手，雖然比賽難度高，但卻可在比賽中見到真正高手的手藝。

學校雖正值暑假期間，但蔬果雕藝術研習社傳回來得獎佳音時，校長戴文雄立即接見得獎師生，先是感謝蔡老師對學生辛勤的指導，並勉勵學生好好利用國際比賽吸收精深的技能。

瀏覽數 5

友善列印 分享