

健行科技大學高中職學生寒假研習活動

【2025 餐旅達人冬令營活動】

- 可頌烘焙
- 法式甜點
- 咖啡拉花
- 國際西餐
- 南洋料理
- 巧克力蛋糕

健行科大餐旅系創系至今，走在餐飲教育尖端，勇於開創特色課程，引進最新專業技能。本次擴大辦理【餐旅達人冬令營】，開設6項專業進階課程。聘請餐飲業界名師以及競賽專家，擔任課程講師，以更貼近業界專業，並接軌國際趨勢。

一、研習地點：

健行科技大學 民生與設計學院大樓（桃園市中壢區衡陽街 95 號）

二、研習項目與日期

班次	研習項目	講師	日期	名額
A	可頌烘焙實務	吳武憲	1/21(二)	40
B	法式甜點實務	葉達恕	1/22(三)	40
C	咖啡拉花實務	謝溢宸	1/21(二)	25
D	國際西餐競賽示範與實做	陳寬定	1/21(二)	30
E	南洋料理競賽示範與實做	阮清水	1/22(三)	30
F	巧克力蛋糕整模與呈現	許煜新	1/23(四)	50

三、報名方式:

(一) 報名對象: 觀光餐旅相關領域之高中職學生、觀光餐旅相關領域之高中職老師

(二) 報名時間: 即日起至 01 月 13 日(一)中午截止

(三) 報名費用: 本次活動全程免費, 僅收取課程保證金, 全程參與者全額退還。

(四) 保證金: 一日 500 元; 兩日 1000 元; 三日 1500 元, 於當日連同研習證書發還。

(五) 名額限制: 若報名人數超過, 以優先錄取教師、選手、高三生為原則。

(六) 報名方式: 採網路線上報名, 連結如下 <https://forms.gle/pv5Qsk4DG7tmU4c29>,

表單提交後, 主辦單位回覆報名完成通知。

(七) 連絡窗口:

■ 報名組-溫怡君助理、黃淑枝助理 03-4581196 轉 6601 或 7027

■ 課程組-請向各班 LINE 群組負責教師洽詢(如下)

A 班蔡明燕老師 ; B 班蔡明燕老師 ; C 班曹輝雄老師 ;

D 班黃經典老師 ; E 班黃經典老師 ; F 班李政諺老師 ;

(八) LINE 群組: 各班研習流程(ABCDEF 共六班)附有活動海報, 請報名者自行加入

左上角 LINE 群組連結, 以利後續聯繫事宜。若針對課程相關細節與

問題, 請向各班 LINE 群組負責教師洽詢。

A 班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/21 日(二)

◆可頌麵包實務研習◆		
■ 授課講師:吳武憲		
07:30~07:50	◆學員報到	烘焙教室【L301】 地址:中壢區衡陽街95號(民生與設計學院 3F)
08:00~10:00	◆麵糰製作	麵粉特性/可頌麵糰製作重點講解與製作
10:00~12:00	◆裹油製作	裹入油特性介紹/老師示範 & 同學實作
中午休息 12:00~13:00		
13:00~16:30	◆擰整技巧 ◆烤焙技巧 ◆師傅講評	裹油擰整折數/麵團軟硬度控制技巧發酵判斷/烤焙技巧 每位同學完成自己的作品/老師示範花式可頌 吳武憲師傅針對每位作品講評
16:30~17:00	◆善後清掃 ◆快樂賦歸	研習教室清潔打掃 帶著美美的作品回家

A 班



健行科大餐旅管理系

餐旅達人冬令營 可頌課程

主講：吳武憲師傅

2025年1月21日
07:30-17:00

健行科大
民生與設計學院
L301教室



主講人：吳武憲



● 簡介：

麵包烘焙界已有超過30多年的經驗
發行各類著作如：「太陽之手116款真正頂級風味麵包」、
「麵包聖手」、「太陽之手」頂極減糖質、奶素麵包書……等

● 經歷：

台灣、中國、美國、東南亞等多家知名烘焙店之技術顧問
各大食品工廠 研發顧問
德麥食品股份有限公司 烘焙技師
福利麵包 主廚
米哥烘焙坊 主廚
五穀雜糧麵包 主廚

● 得獎經歷：

2007年 台灣區台北市烘焙展菠蘿比賽 亞軍
2008年 樂斯福盃世界麵包大賽 台灣區代表選拔總決賽 亞軍
2012年 世界麵包大賽「法國麵包&歐式麵包項」 台灣區代表選拔總決賽 亞軍
2022年 帶領台灣隊前往法國勇奪路易樂斯福世界麵包大賽 冠軍

B班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/22日(三)

◆法式甜點實務研習◆			
■授課講師：葉達恕			
	07:30~7:50	◆學員報到	烘焙教室【L301】 地址：中壢區衡陽街95號（民生與設計學院 3F）
上午	08:00~09:00	◆內餡製作	內餡製作&風味/重點講解/老師示範
	09:00~10:00	◆學生實作	同學實際操作
	10:00~10:30	◆蛋糕體製作 ◆泡芙製作	酥皮製作&材料/重點講解
	10:30~12:00	◆學生實作	同學實際操作
中午休息 12:00~13:00			
下午	13:00~14:00	◆產品組裝	產品組裝重點講解與示範
	14:00~14:30	◆產品裝飾	產品組裝/配色/角度等重點說明與示範
	14:30~16:30	◆學生實作	同學實際操作
	16:30~17:00	◆善後清掃 ◆快樂賦歸	研習教師清潔打掃 帶著美美的作品回家

B 班



健行科大餐旅系

餐旅達人冬令營 法式甜點課程

主講：蔡達恕師傅

2025年1月22日

07:30-17:00

健行科大
民生與設計學院
L301教室



主講人：葉達恕



● 簡介：

擅長西式、法式點心製作、巧克力工藝製作、手工巧克力製作、拉糖工藝製作、手工冰淇淋研發製作、歐式盤飾甜點製作、台式麵包、日式麵包製作、油酥皮、糕漿皮中式點心、造型蛋糕裝飾

● 經歷：

2020 全國高級中等學校商業類技藝競賽 烘焙 命題及評判委員會 委員
新竹喜來登飯店 領班

● 得獎經歷：

2015 世界廚師協會 歐洲希臘廚藝大賽 現場熱菜烹調 金牌
2017 世界廚師協會 吉隆坡廚藝競賽 現場蛋糕裝飾 佳作
2018 世界廚師協會 新加坡廚藝競賽 現場蛋糕裝飾 銅牌
2018 世界廚師協會 上海廚藝競賽 現場巧克力蛋糕製作 銅牌
2018 勞動部第49屆全國技能競賽 中區西點製作 銅牌
2018 世界廚師協會 上海廚藝競賽 精緻點心展示 銅牌
2019 海峽兩岸食品加工技能大賽 西式點心 金牌
2019 百樂佳麗寶紅寶石巧克力競賽 紅寶石巧克力蛋糕 金牌
2021 台灣蛋糕協會競賽 國王派 金牌

C班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/21 日(二)

◆咖啡拉花技術研習◆			
■授課講師：謝溢宸			
早上	08:30~9:00	◆學員報到	地點：民生設計學院4樓L401飲調教室
	09:00~10:00	◆咖啡拉花各種技巧分析及講師示範	補充：省錢練習拉花技巧
	10:00~13:00	◆咖啡拉花練習	會依照各學員程度給予不同技術指導
中午休息 13:00~14:00			
下午	14:00~15:00	◆進階咖啡拉花技巧分析與示範	組合圖與對流圖之分析
	15:00~17:00	◆咖啡拉花練習	會依照各學員程度給予不同技術指導
	17:00~18:00	◆趣味拉花競賽 (前三名頒發小禮物)	競賽完後，清潔打掃

C 班



● 健行科大餐旅管理系
● 餐旅達人冬令營
咖啡拉花課程

主講：謝溢宸老師

2025年1月21日
08:30-18:00

健行科大
民生與設計學院
L401教室



主講人：謝溢宸



● 簡介：

17歲開始投入咖啡拉花的世界，並投入各大賽事。首次參加世界咖啡拿鐵藝術大賽，即成功奪取世界冠軍。目前於多所高中與大學任教，並於各大賽事擔任評審。

● 得獎經歷：

- 2016 第二屆維堤盃 冠軍
- 2017 拉花之神盃總決賽 冠軍
- 2018 WCE世界盃拉花大賽 台灣區 亞軍
- 2018&2019 雀巢盃LAS拉花PK對抗賽 冠軍
- 2019 TISCA全國年度咖啡拉花大賽 冠軍
- 2020 TCA拉花邀請賽 冠軍
- 2022 WLAB世界盃拿鐵藝術大賽 亞軍
- 2023 WLAM-KR 亞軍
- 2023 CP-MEIJI SCA-HK 冠軍
- 2023 WCE世界盃 拉花大賽 台灣選拔 冠軍
- 2024 WLAC世界盃 冠軍

D班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/21 日(二)

◆國際西餐現場烹調競賽菜餚製作◆		
■授課講師：陳寬定		
08:00~8:30	◆學員報到	西廚教室【L201】 地址：中壢區衡陽街95號 民生設計學院2樓
08:30~9:00	◆菜單與作品規劃講解	講師解說西餐現場烹調國際規範 /份量/內容/搭配注意事項
09:00~12:00	◆講師示範 現場烹調國際西餐競賽菜餚	主體/澱粉與蔬菜配菜/醬汁/裝飾/擺盤 /製作示範與呈現
中午休息 12:00~13:00		
13:00~16:00	◆學員作品製作與呈現	主體/澱粉與蔬菜配菜/醬汁 /裝飾製作與呈現
16:00~16:30	◆老師綜合講評	老師針對國際競賽作品講評與建議
16:30~17:30	◆場地整理	場地復原

D 班



健行科大餐旅系
餐旅達人冬令營
西式料理課程

主講：陳寬定師傅

2025年1月21日
08:00-17:00

健行科大
民生與設計學院
L201教室



主講人：陳寬定



●簡介：
台灣西餐傳奇主廚、業界通常稱呼他為Eddie老師，台灣過去西餐廚師經老師之手培育出來近3000名左右，故獲得「台灣米其林廚師孵化器」……等稱號

●經歷：
台灣廚師協會理事長
前國立高雄餐旅大學西餐廚藝系教授兼主任
前台北希爾頓大飯店廚師
前台北君悅大飯店行政副主廚
2011英國國際技能競賽西餐烹飪裁判暨指導老師
2013德國國際技能競賽西餐烹飪裁判暨指導老師
U.S.A Golden State University 榮譽博士

●得獎經歷：
國立高雄餐旅大學西餐廚藝系任教30年、先後獲得「教育部師鐸獎」、「中華民國十大技術楷模金技獎」

E 班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/22 日(三)

◆南洋料理現場烹調競賽菜餚製作◆		
■授課講師：阮清水		
08:00~08:30	◆學員報到	西廚教室【L201】 地址：中壢區衡陽街 95 號民生設計學院 2F
08:30~09:00	◆菜單與作品規劃講解	講師解說南洋料理現場烹調競賽菜餚 /國際規範/份量/內容/搭配注意事項
09:00~12:00	◆講師示範 現場烹調國際南洋料理競賽菜餚	主體/配菜/醬汁/裝飾/擺盤 /製作示範與呈現
中午休息 12:00~13:00		
13:00~16:00	◆研習人員作品製作	主體/配菜/醬汁/裝飾/擺盤 製作與呈現
16:00~16:30	◆老師綜合講評	老師針對國際競賽作品講評與建議
16:30~17:30	◆場地整理	場地復原

E 班



健行科大餐旅管理系

餐旅達人冬令營 南洋料理課程

主講：阮清水師傅

2025年1月22日
08:00-17:00

健行科大
民生與設計學院
L201教室



主講人：阮清水



● 簡介：

2015年初次接觸果凍花，驚豔於果凍也能雕出花朵的立體之美，隨後更是經過多次嘗試及實驗下，成功使用天然蔬果取代色素，研發出零失敗、巧奪天工的天然果凍花

● 經歷：

2016-2020於慈濟玄文教基金會教育中心擔任專聘講師
2017-2020擔任桃園市國際青年創意美學競賽 總評審長
2020擔任NTT國際青年創意美學競賽 總評審長
國際果凍花協會理事長

● 得獎經歷：

榮獲2007年台灣區台北市烘焙展菠蘿比賽 亞軍
榮獲2008年樂斯福盃世界麵包大賽 台灣區代表選拔總決賽 亞軍
榮獲2012年世界麵包大賽「法國麵包&歐式麵包項」台灣區代表選拔總決賽 亞軍
榮獲2022年帶領台灣隊前往法國勇奪路易

F 班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/23 日(四)

<p>◆法式巧克力蛋糕研習◆</p> <p>(巧克力蛋糕整模與呈現)</p>			
<p>■授課講師：許煜新</p>			
	08:30-09:00	◆學員報到	<p>廚藝展演教室教室【L207】</p> <p>地址：中壢區衡陽街95號民生設計學院2F</p>
上午	09:00~10:00	◆今日課程內容講解	講師自我介紹/今日課程內容製作重點講解與製作
	10:00~12:00	◆蛋糕麵糊製作	巧克力蛋糕特性介紹/老師示範
<p>中午休息 12:00~13:00</p>			
下午	13:00~16:30	<p>◆裝飾技巧</p> <p>◆烤焙技巧</p> <p>◆師傅講解</p>	<p>餅乾製作/ 蛋糕組合控制技巧判斷/ 烤焙內餡技巧今日產品課程最後裝飾/ 老師示範花式巧克力裝飾片 師傅針對作品講評</p>
	16:30~17:00	◆拍照/Q&A	<p>試吃今日課程點心~</p> <p>拍照完成品照片~</p> <p>與講師合照紀念</p>

F 班



健行科大餐旅系

餐旅達人冬令營 巧克力蛋糕課程

主講：許煜新師傅

2025年1月23日
08:30-17:00

健行科大
民生與設計學院
L207教室



主講人：許煜新



●簡介：

出身餐飲世家。對烘焙萌生興趣，十六歲就開始學做西點，至今累積二十多年資歷，參加國內外西點競賽屢獲佳績。但他不以此自滿，即使位居國際五星飯店主廚，依然謙虛好學。未來將秉持「用心、細心、耐心」三心哲學，將西點創作推升至精品等級，勇於挑戰超越自我。

●經歷：

2011年擔任香格里拉台南遠東國際大飯店擔任點心坊領班
2018年擔任香格里拉台南遠東國際大飯店擔任西點行政主廚

●得獎經歷：

2016全國母親節蛋糕總冠軍
2019Gateaux慕斯類蛋糕、米粉蛋糕、常溫蛋糕小西點禮盒亞軍
2019世界巧克力大賽包辦亞太區調味巧克力金銀銅獎，總決賽調味巧克力項目銀獎
2020全台飯店蛋糕競賽傳統蛋糕、起司蛋糕、派塔蛋糕冠軍
2020世界巧克力大賽亞太區調味巧克力金銀獎
2022全台飯店蛋糕競賽巧克力蛋糕、捲類蛋糕冠軍、派塔蛋糕季軍