



廚藝學院

“廚”備自己，大放“藝”彩！

曾裕琇 院長

2024.05.04

廚藝學院

[培育目標]

培育亞洲具創意、創新、創業、創生DNA之
跨域紫領廚藝專業永續人才。

[核心能力] 未來廚藝人才 7 up

職人專業力、美感品味力、智能科技力、跨域整合力、
創業實戰力、國際移動力、廚藝永續力

飲食文化暨餐飲創新研究所



四技-中餐廚藝系



四技-西餐廚藝系



四技-烘焙管理系



五專-餐飲廚藝科



廚藝學院
School of Culinary Arts

廚藝學院優勢





廚藝學院
School of Culinary Arts

廚藝學院-培育國際廚藝人才的搖籃

2015荷蘭海牙旅館學院創新挑戰賽**第一名、第二名**

2018盧森堡世界盃國際廚藝競賽**藝術類組銅牌**

2018FHC中國國際烹飪藝大賽
金牌1面、銀牌14面、銅牌10面
及最佳學校團體冠軍獎

2019法國世界盃青年西點大賽
評審特別獎、藝術麵包最佳工藝獎
2016保羅伯居斯餐旅學院世界廚藝競賽**團體金牌**

2017香港HOFEX國際美食大賽
金牌2面、銀牌11面、銅牌13面、1金獎盃

2019第36屆聖地牙哥蛋糕大賽
拉糖工藝展示類大師組冠軍

2017國際技能競賽
麵包製作職類-銅牌
西餐烹飪職類-優勝

2018泰國TUCC極限廚師廚藝競賽
特金1面、金牌1面、銀牌3面、銅牌3面

2015國際技能競賽
西餐烹飪職類-金牌
餐飲服務職類-優勝

2018年FHA國際廚藝烹飪挑戰賽**銅牌16面**
2016年FHA國際廚藝烹飪挑戰賽**金牌2面、銀牌4面、銅牌12面**

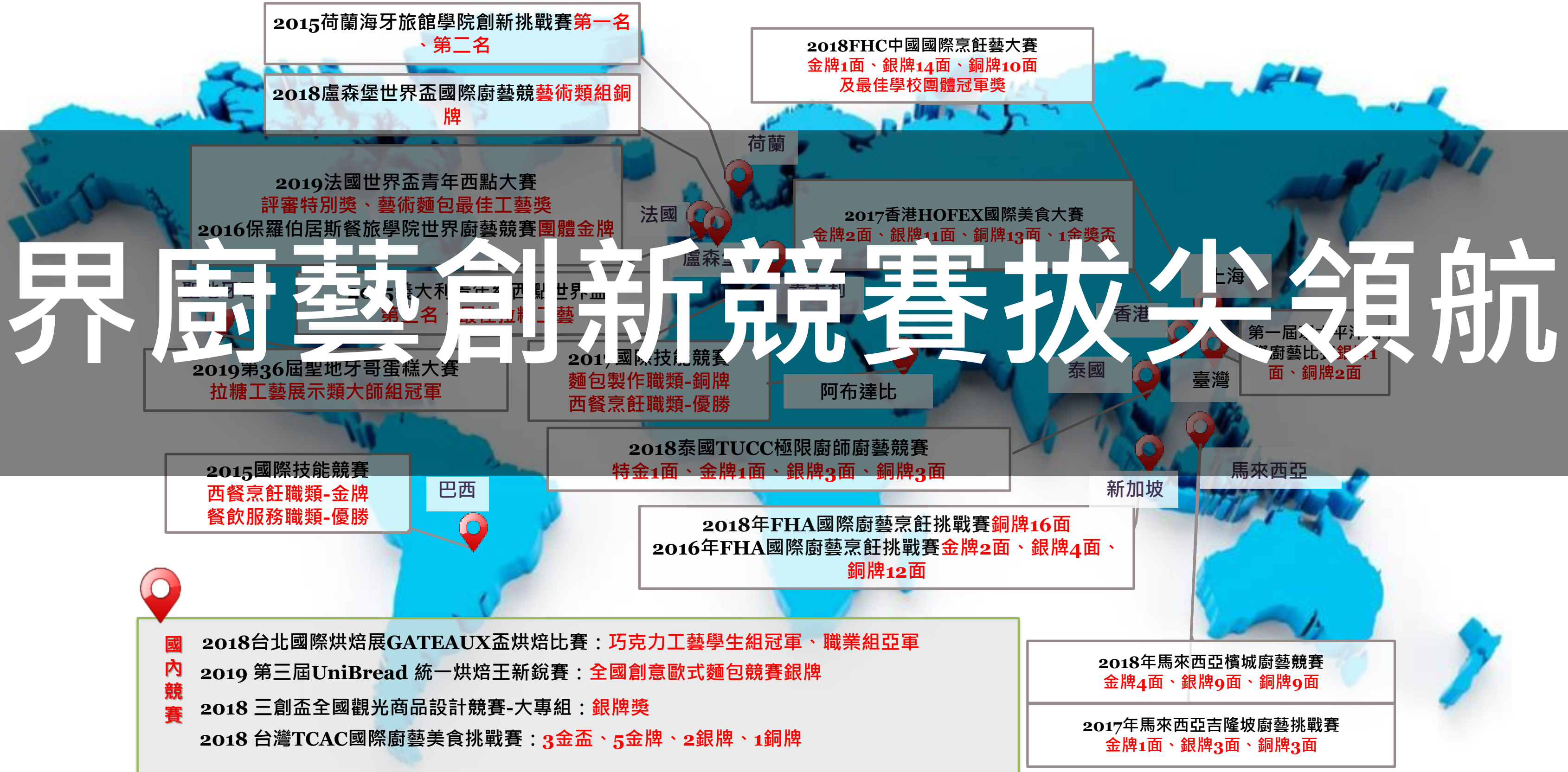
國內競賽
2018台北國際烘焙展GATEAUX盃烘焙比賽：**巧克力工藝學生組冠軍、職業組亞軍**
2019 第三屆UniBread 統一烘焙王新銳賽：**全國創意歐式麵包競賽銀牌**
2018 三創盃全國觀光商品設計競賽-大專組：**銀牌獎**
2018 台灣TCAC國際廚藝美食挑戰賽：**3金盃、5金牌、2銀牌、1銅牌**

2018年馬來西亞檳城廚藝競賽
金牌4面、銀牌9面、銅牌9面

2017年馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽
金牌1面、銀牌3面、銅牌3面



世界廚藝創新競賽拔尖領航



第45屆國際技能競賽

worldskills
Kazan 2019



英式摩登下午茶點心

台灣傳統糕餅文化
與製作、創新

廣式點心製作

巧克力製作

廚藝學院老師實務/數位 教學能力強

西餐烹調

進階西餐烹調
(主廚養成)

西式早午餐製作

台灣小吃原味與創新

歐陸經典烘焙

麵包製作

蛋糕製作

NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM

國立高雄餐旅大學







漢餅

2022

舊振南第四屆漢餅新星選拔賽

The 4th Han Pastry Baking Star Competition

記憶中的

廚藝學院師生產業連結強

競賽主題

參賽者發揮創意研發精神，選擇優質食材精製菜餚，開發符合新穎概念的漢餅料理。搭配其它新鮮在地食材，減少碳足跡。友善環境，實踐各地永續綠色食農教育。

參賽對象

就讀全台(含台澎金馬)高中職、大專院校對「C.A.S肉品」新料理有興趣之學生進行C.A.S肉品應用與料理創新。

報名方式

本次賽制分成「高中職組」及「大專院校組」，每三人一隊，其中二人負責烹調製作(烹調實作組)，另一人負責產品陳列(簡報說菜組)。至線上報名網頁 <https://reurl.cc/04YDp7> 下載報名表，填妥後以掃描條碼或電子檔上傳。亦可以電子郵件寄至 batmarintaiwan@gmail.com 或透過本競賽網路社團 Facebook「第四屆C.A.S肉品廚藝競賽」粉絲專頁或 Line 社群「第四屆C.A.S肉品廚藝競賽」線上提交。

競賽獎勵

大專院校組
 第一名：肆萬貳仟元、獎狀及獎盃
 第二名：貳萬壹仟元、獎狀及獎盃
 第三名：壹萬貳仟元、獎狀及獎盃
 佳作五名：各隊肆仟八百元、獎狀
 入圍獎四名：各隊參仟元、獎狀、入圍隊伍指導老師均獲贈感謝狀

高中高職組
 第一名：參萬元、獎狀及獎盃
 第二名：壹萬八仟元、獎狀及獎盃
 第三名：玖仟元、獎狀及獎盃
 佳作五名：各隊肆仟八百元、獎狀
 入圍獎四名：各隊參仟元、獎狀、入圍隊伍指導老師均獲贈感謝狀

聯絡資訊

競賽規則

請各隊以C.A.S肉品為主要食材，發揮創意研發「永續概念的漢餅料理」之精肉菜餚。每隊菜餚名1道，每道菜餚使用C.A.S肉品入菜份量需占比50%以上。本比賽分為二階段進行。

第一階段 111/10/21 五
初賽截稿時間 2:30至3:00分前

採線上報名書面評審，需於時間截止前，至本活動線上報名網頁，填寫完整基本資料、報名表和菜餚設計表單，才算報名成功。逾時不候。

第二階段 111/11/19 六
決賽時間地點 國立高雄餐旅大學 第二實習大樓 上午9時前報到

參加決賽選手採現場料理及簡報競賽，每隊分享講實作組(每隊2人)及簡報說菜組(每隊1人)二組同時進行。

指導單位 行政院農業委員會
主辦單位 財團法人中央畜產會
承辦單位 國立高雄餐旅大學

報名期限 / 2022.04.01(五) 17:00 止

決賽名單公布 / 2022.04.15(五) 17:00

決賽時間 / 2021.04.30(六) 08:00

主辦單位 / 舊振南漢餅文化館

協辦單位 / 國立高雄餐旅大學

競賽獎金

- 漢餅創意金星 NT. 50,000
- 漢餅創意銀星 NT. 30,000
- 漢餅創意銅星 NT. 10,000
- 漢餅新秀獎 NT. 5,000





2021 第四届第三屆
漢餅新星選拔賽
漢餅銅星
10,000
獎金

2021 第四届第三屆
漢餅新星選拔賽
漢餅
50,000
獎金

2021

高雄亞洲新灣區
高餐大5G AIoT
新創生態系展秀記者會



高餐大X佳冬農會
共創新食感記者會



發現
新台灣

將想念化為
橘子蛋

院歷屆畢業生擔任職校或大專院校教職超過
200人，創新創業家數超過52家

廚藝學院歷屆畢業生 教職多、創新創業多

簡儀松主廚

我跟我太太，我們兩個都是畢業於高雄餐旅大學



高餐大的店



創業與夢想 III

18位餐飲職人創業的夢想與實踐



國立高雄餐旅大學
【校友分享系列】

烘焙管





綠色
永續



ENVIRONMENTAL SOCIAL GOVERNANCE







Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance(保羅伯居斯國際廚藝聯盟)2004年建立至今，如今涵蓋26個國家的合作夥伴：玻利維亞、加拿大、智利、厄瓜多爾、芬蘭、法國、希臘、印度尼西亞、日本、韓國、黎巴嫩、馬來西亞、墨西哥、秘魯、俄羅斯聯邦、新加坡、台灣、泰國、土耳其和美國等。**高餐大**於2006年成為聯盟會員，為初期創立的會員國之一。



廚院擔任保羅伯居斯國際聯盟亞洲區招生組及研究組召集人
於2023法國總聯盟會議中倡議
“廚藝創新暨綠色永續研究及實踐活動”





國際廚藝大師蒞校廚藝示範及講座





國內實習 + 海外課程來了！

- 一、活動目的：讓學生能取得國內實習證明，也能在法國研習後取得 Lyfe (原 PAUL BOCUSE) 修課證明。
- 二、報名資格：本校學生(目前就讀本校大二學生及五專三年級尤佳)及校友
- 三、計畫實施方式：於大三校外實習期間，先完成國內 9 個月的實習 (2024 年 7 月至 2025 年 3 月)，再前往法國里昂 Lyfe (原 PAUL BOCUSE) (2025 年 5 月至 2025 年 7 月共約 10 周) 學習廚藝課程。
- 四、法國 Lyfe (原 PAUL BOCUSE) 課程內容：

Advanced Culinary Arts Program(進階廚藝課程)

- French Culture Immersion
- Advanced Cooking
- Advanced Pastry
- Professional Practice Period with Restaurants Immersion
- Theory
- Events and Activities

Note: 以上為課程內容範例，當年度課程內容安排以法國保羅伯居斯學校公告為主。

五、費用：7000 歐元(台幣約 25 萬)，包含課程費用、住宿及午餐(週一至週五課程期間)

六、校內聯絡人：廚藝學院 李淑華助理 07-8060505 分機 22001

E-mail : shli0217@mail.nkuht.edu.tw



邀請法國 Lyfe 米其林一星四季餐廳主廚 Davy (榮獲法國最高工匠獎)蒞校示範二場，歡迎擇一參加！！

11/13(一)14:00-16:00 國際大師示範(D203)

11/15(三)10:00-12:00 國際大師示範(D203)

2025 法國 Lyfe (原 PAUL BOCUSE)招生 校內說明會

時間：2023.11.15(三) 12:10
地點：第二實習大樓 D203 西爾承示範教室
※研討會系統報名編號：8661

2025 法國 LYFE 廚藝學院(原 PAUL BOCUSE)
提供本校學生海外課程的機會

面試報名表請至廚藝學院網站下載

<http://sca.nkuht.edu.tw/>

➢ 報名截止時間：2023 年 11 月 30 日 17:00

➢ 面試徵選時間：2023 年 12 月 6 日 15:30(暫定)



國際實習 短期見學





餐飲廚藝綠色永續領航



廚藝學院特色及跨域課程

職人專業力、美感品味力、智能科技力、跨域整合力、創業實戰力、國際移動力、廚藝永續力

技優職人專業課程



創新創業實戰課程



院歷屆畢業生擔任職校或大專院校教職超過200人，創新創業家數超過52家

跨域產學實務課程



綠色永續實踐課程



廚藝創客 加速器

1. 產業實習就業
2. 地方創生實踐
3. 產業教材設計
4. 業師實務教學

國內外
企業及
地方產業

校友
餐廳

高餐大
廚藝學院
中餐廚藝系
西餐廚藝系
烘焙管理系
餐飲廚藝科

1. 創客場域實習
2. 畢業創業就業
3. 跨域教材設計
4. 創客業師教學

1. 跨域師資提供
2. 跨域課程設計
3. 乙級證照培訓
4. 國際競賽訓練
5. 創客場域實習

廚藝新創基地營運課程模組規劃

1. 校內創課場域優化
2. 餐廳營運實習精進
3. 創業實踐課程規劃
4. 校內外實習制度建立
5. 技優創業紫領人才培訓
6. 創業/就業機會媒合

校內新創基地創業實習

1. 名廚廳Chef Room(窯烤披薩餐廳)
2. 艾斯可菲餐廳Escoffier Room
3. 國際大師人文餐廳Peter Room
4. 感恩烘焙坊、喜悅咖啡屋
5. Ferosa茶餐廳
6. 貝尼特創意輕食餐廳





創新創業校內開店實習





Technology

科技

Science

科學



Management



Design

設計







素食尚廚藝 創新創業學分學程

Vegetarian Culinary Arts and Innovation Entrepreneurship Program

成立緣起

「彈性素食主義」全球人口超過40%。臺灣素食人口高達330萬人以上，占比為全世界第2，臺灣彈性素食者約52%以上，每年臺灣蔬食商機更高達600億元以上。為因應近年綠色廚藝永續潮流及彈性素食市場之需求，增設「新素味食尚廚藝創新創業」跨領域學分學程。

112-1開課

素食尚烹調與盤飾實務 ● D401

植感甜點烘焙實務 ● D307

重要日程

新生網路預選
09:00
9.04 ● — 07 ● 23:59

課程說明會
12:00
9.13 ● — D611 13:00

報名請掃我
#備午餐餐盒
#精美小禮物
會議編號:8554

全校學生加退選
09:00
9.11 ● — 18 ● 16:00

打造素人變達人

素造人生新選擇



限量修課

手刀選課

素食尚廚藝學分學程一覽表

核心課程 | 修滿10學分

- ▶ 食品衛生與安全
- ▶ 永續食農教育與實務
- ▶ 無國界蔬食餐廳開店實習

專業課程 | 修滿6學分

- ▶ 新素味食材認識與採購實務
- ▶ 素食尚烹調與盤飾實務
- ▶ 植感甜點烘焙實務
- ▶ 素食尚療癒餐飲設計實務
- ▶ 彈性素食食物設計實務
- ▶ 全植健康飲調實務



培育餐飲廚藝跨領域紫領人才
具有藍領的技術能力，也有白領的管理和創新能力

Practical(能動手操作)

Progressive(積極創新)

Personal Brand(擁有個人品牌)



廚藝學院
School of Culinary Arts

藍領手 + 白領腦是他們的致勝武器

紫領出列!



廚藝學院 歡迎您

未來廚藝人才 7 up

職人專業力、美感品味力、智能科技力、跨域整合力、
創業實戰力、國際移動力、廚藝永續力