

明新科大旅廚系AFA、FHC國際賽 接連獲獎成果豐碩

本文共912字



2023/11/14 13:03:40

經濟日報 曹松清

明新科技大學旅館管理與廚藝創意系師生，近期參加AFA、FHC等國際廚藝大賽接連獲獎，在AFA韓國世界廚藝大賽獲得金牌、銀牌各1面，FHC中國國際烹飪藝術比賽中獲得3銀1銅，成果豐碩。



明新科大旅廚系廖利凱老師(左)與蔡書杰同學AFA韓國世界廚藝大賽獲得1金1銀。 明新科大/提供

旅廚系主任邵雲龍表示，系上廖利凱助理教授與學生蔡書杰同學，11/3參加在韓國首爾舉行的2023年AFA韓國世界廚藝大賽，從各國2100位選手中脫穎而出，在「天然酵母麵包」、「歐式麵包」項目，分別獲得1金1銀。今年的AFA韓國世界廚

藝大賽在首爾的Kintex國際會展中心舉行，競賽共有來自韓國、台灣、蒙古、台灣、俄羅斯、烏茲別克、中國、哈薩克、菲律賓、香港、馬來西亞、越南等國家參賽，韓國總統尹錫悅親臨主持大賽的開幕典禮，顯見該競賽的盛大重要。

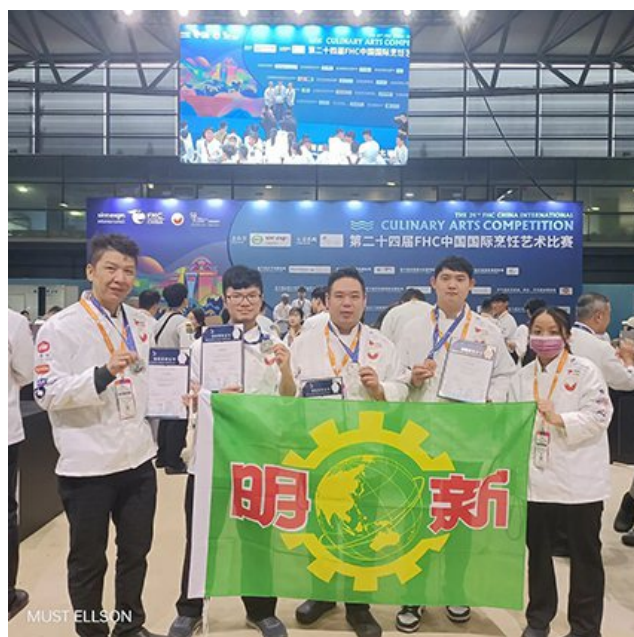
邵雲龍說，另一組由王申長助理教授帶領的團隊，參加11/8至11/10在上海舉行的第24屆FHC中國國際烹飪藝術比賽，獲得3銀1銅的優異成績，也與中興商工合作拿下1面銀牌。FHC中國國際烹飪藝術比賽是世界廚師聯合會(World Association of Chefs' Societies,WACS)認證的最高等級A級賽事，旅廚系徐敬凱同學第一次出國參加國際賽事，就是A級賽事的大場面，在「義大利大米燉飯」項目以「青醬海鮮燉飯」料理獲得銀牌。

另外，劉宗銘同學則是「義大利麵PENNE」項目銅牌。劉同學運用在日本實習的料理學習經驗，結合異國手法開發「南瓜煙燻雞腿義大利麵」獲評審好評奪牌。王申長老師與系上兼任老師陳冠廷主廚，分別參加「美國雞肉西式主菜」、「西式三道菜」項目，也各獲得銀牌1面。

值得一提的是，王申長老師同時指導苗栗的中興商工實習組陳韋潔老師，手把手指導進行培訓與練習。在本次比賽「義大利大米燉飯」項目，以法式風格的「蝦醬時蔬燉飯」，榮獲銀牌。



明新科大旅廚系蔡書杰同學在AFA韓國世界廚藝大賽「歐式麵包」項目獲得銀牌。明新科大/提供



明新科大旅廚系王申長老師(左起)、徐敬凱、陳冠廷老師、劉宗銘、陳聿燁參加FHC中國國際烹飪藝術比賽中獲得3銀1銅。明新科大/提供

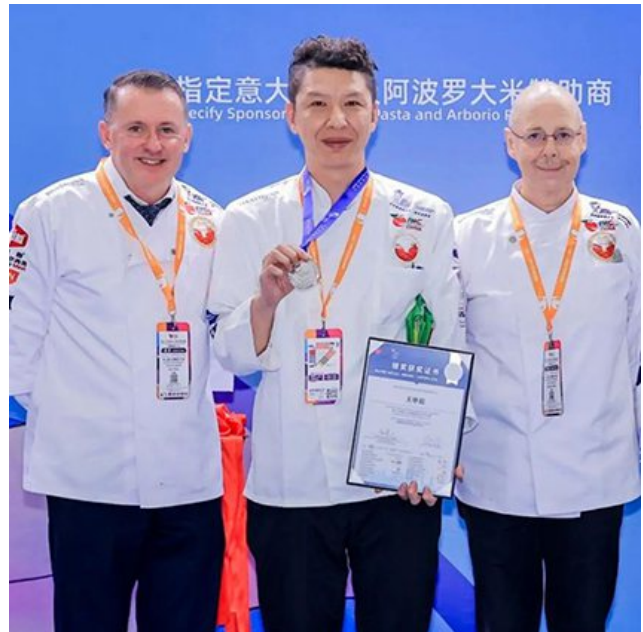
邵雲龍提到，面對國際型賽事，除了事先不斷的練習與調整，協助解決各種狀況，像這次有參與國際A級賽事的大場面，也要鼓勵與穩定學生的情緒來完成比賽。技職教育的實作精神，可以從參加各種比賽的「以戰養戰」、「以賽代訓」，讓學生從競賽中快速成長。參與國際賽事除了奪牌的榮耀與喜悅，也讓學生挑戰自我、鍛煉技藝，並有與來自世界各地的廚藝愛好者交流切磋技藝的機會。



明新科大旅廚系劉宗銘(右二)參加FHC中國國際烹飪大賽在「義大利麵PENNE項目」獲得銅牌。明新科大/提供



明新科大旅廚系王申長老師指導中興商工陳韋潔老師(左二)參加FHC中國國際烹飪大賽在「義大利大米燉飯」獲得銀牌。明新科大/提供



明新科大旅廚系王申長老師(中)在FHC中國國際烹飪大賽「美國雞肉西式主菜」組獲得銀牌。
明新科大/提供

首頁 台灣 大陸 政治 社會 生活 財經 文教 影娛熱搜 亞太公益 外稿專區
花蓮 基隆 新北 台北 桃園 新竹 苗栗 台中 彰化 南投 雲林 嘉義 台南 高雄 屏東

[亞太速報](#) > [竹市年底大型徵才活動11/16尼尼生活館登場 釋2108個優質職缺...](#)

首頁 > 台灣 > 新竹

明新科大旅廚系AFA、FHC國際賽 接連獲獎成果豐碩



亞太新聞網 ATA News
2023年11月14日 13:27

讚 0 讚



▲明新科大旅廚系廖利凱老師(左)與蔡書杰同學AFA韓國世界廚藝大賽獲得1金1銀。(圖/明新科大提供)

記者蔣彤雲/新竹報導

明新科技大學旅館管理與廚藝創意系師生日前參加AFA、FHC等國際廚藝大賽獲獎無數，在AFA韓國世界廚藝大賽奪得金牌、銀牌各1面，FHC中國國際烹飪藝術比賽中則獲得3銀1銅，成果豐碩。



熱門新聞 TOP1

宿醉上班還吃米酒料理 難逃對向中正
迷途婦家就住這附近 內湖大湖所警
柯文哲南投配天宮廟口開講 是非對錯
新永和市場狀況多 市議員陳美梅：民
是誰帶來了SRF？市議員牛熙庭：霸
龍潭觀光轉運站設置 市議員劉煒隆：
桃園恐有食安疑慮！市議員張曉昀：
第29屆世界客屬 石壁祖地祭祖大典





▲明新科大旅廚系蔡書杰同學在AFA韓國世界廚藝大賽「歐式麵包」項目獲得銀牌。(圖/明新科大提供)

旅廚系邵雲龍主任表示，系上廖利凱助理教授與學生蔡書杰同學，11月3日參加在韓國首爾舉行的2023年AFA韓國世界廚藝大賽，從各國2100位選手中脫穎而出，在「天然酵母麵包」、「歐式麵包」項目，勇奪1金1銀，今年的AFA韓國世界廚藝大賽在首爾的Kintex國際會展中心舉行，競賽共有來自韓國、台灣、蒙古、台灣、俄羅斯、烏茲別克、中國、哈薩克、菲律賓、香港、馬來西亞、越南等國家參賽，韓國總統尹錫悅親臨主持大賽的開幕典禮，顯見該競賽的盛大重要。





▲明新科大旅廚系王申長老師(左起)、徐敬凱、陳冠廷老師、劉宗銘、陳聿燁參加FHC中國國際烹飪藝術比賽中獲得3銀1銅。(圖/明新科大提供)

邵主任說，另一組由王申長助理教授帶領的團隊，參加8至10日在上海舉行的第24屆FHC中國國際烹飪藝術比賽，獲得3銀1銅的優異成績，也與中興商工合作拿下1面銀牌，FHC中國國際烹飪藝術比賽是世界廚師聯合會(WACS)認證的最高等級A級賽事，旅廚系徐敬凱同學第一次出國參加國際賽事，就是A級賽事的大場面，在「義大利大米燉飯」項目以「青醬海鮮燉飯」料理獲得銀牌，劉宗銘同學則是「義大利麵PENNE」項目銅牌，劉同學運用在日本實習的料理學習經驗，結合異國手法開發「南瓜燻雞腿義大利麵」獲評審好評奪牌，王申長老師與系上兼任老師陳冠廷主廚，分別參加「美國雞肉西式主菜」、「西式三道菜」項目，也各獲得銀牌1面。

值得一提的是，王申長老師同時指導苗栗的中興商工實習組陳韋潔老師，手把手指導進行培訓與練習，在本次比賽「義大利大米燉飯」項目，以法式風格的「蝦醬時蔬燉飯」，榮獲銀牌。

邵主任提到，面對國際型賽事，除了事先不斷的練習與調整，協助解決各種狀況，像這次有參與國際A級賽事的大場面，也要鼓勵與穩定學生的情緒來完成比賽。技職教育的實作精神，可以從參加各種比賽的「以戰養戰」、「以賽代訓」，讓學生從競賽中快速成長。參與國際賽事除了奪牌的榮耀與喜悅，也讓學生挑戰自我、鍛煉技藝，並有與來自世界各地的廚藝愛好者交流切磋技藝的機會。

關鍵字:明新科大 獲獎無數



分享：

明新科大旅廚系AFA、FHC國際賽 接連獲獎 成果豐碩

亞太新聞網/ 2023.11.14 13:27



▲明新科大旅廚系廖利凱老師(左)與蔡書杰同學AFA韓國世界廚藝大賽獲得1金1銀。(圖/明新科大提供)

記者蔣彤雲/新竹報導

明新科技大學旅館管理與廚藝創意系師生日前參加AFA、FHC等國際廚藝大賽獲獎無數，在AFA韓國世界廚藝大賽奪得金牌、銀牌各1面，FHC中國國際烹飪藝術比賽中則獲得3銀1銅，成果豐碩。



▲明新科大旅廚系蔡書杰同學在AFA韓國世界廚藝大賽「歐式麵包」項目獲得銀牌。(圖/明新科大提供)

旅廚系邵雲龍主任表示，系上廖利凱助理教授與學生蔡書杰同學，11月3日參加在韓國首爾舉行的2023年AFA韓國世界廚藝大賽，從各國2100位選手中脫穎而出，在「天然酵母麵包」、「歐式麵包」項目，勇奪1金1銀，今年的AFA韓國世

界廚藝大賽在首爾的Kintex國際會展中心舉行，競賽共有來自韓國、台灣、蒙古、台灣、俄羅斯、烏茲別克、中國、哈薩克、菲律賓、香港、馬來西亞、越南等國家參賽，韓國總統尹錫悅親臨主持大賽的開幕典禮，顯見該競賽的盛大重要。



▲明新科大旅廚系王申長老師(左起)、徐敬凱、陳冠廷老師、劉宗銘、陳聿燁參加FHC中國國際烹飪藝術比賽中獲得3銀1銅。(圖/明新科大提供)

邵主任說，另一組由王申長助理教授帶領的團隊，參加8至10日在上海舉行的第24屆FHC中國國際烹飪藝術比賽，獲得3銀1銅的優異成績，也與中興商工合作拿下1面銀牌，FHC中國國際烹飪藝術比賽是世界廚師聯合會(WACS)認證的最高等級A級賽事，旅廚系徐敬凱同學第一次出國參加國際賽事，就是A級賽事的大場面，在「

義大利大米燉飯」項目以「青醬海鮮燉飯」料理獲得銀牌，劉宗銘同學則是「義大利麵PENNE」項目銅牌，劉同學運用在日本實習的料理學習經驗，結合異國手法開發「南瓜煙燻雞腿義大利麵」獲評審好評奪牌，王申長老師與系上兼任老師陳冠廷主廚，分別參加「美國雞肉西式主菜」、「西式三道菜」項目，也各獲得銀牌1面。

值得一提的是，王申長老師同時指導苗栗的中興商工實習組陳韋潔老師，手把手指導進行培訓與練習，在本次比賽「義大利大米燉飯」項目，以法式風格的「蝦醬時蔬燉飯」，榮獲銀牌。

邵主任提到，面對國際型賽事，除了事先不斷的練習與調整，協助解決各種狀況，像這次有參與國際A級賽事的大場面，也要鼓勵與穩定學生的情緒來完成比賽。技職教育的實作精神，可以從參加各種比賽的「以戰養戰」、「以賽代訓」，讓學生從競賽中快速成長。參與國際賽事除了奪牌的榮耀與喜悅，也讓學生挑戰自我、鍛煉技藝，並有與來自世界各地的廚藝愛好者交流切磋技藝的機會。

國際賽接連獲獎 明新科大旅廚系光芒耀眼

記者李大仁 / 新竹報導 2023-11-14 08:53



明新科技大學旅館管理與廚藝創意系師生，近期參加AFA、FHC等國際廚藝大賽接連獲獎。在AFA韓國世界廚藝大賽獲得金牌、銀牌各1面，FHC中國國際烹飪藝術比賽中獲得3銀1銅，成果豐碩。

旅廚系邵雲龍主任表示，系上廖利凱助理教授與學生蔡書杰同學，11/3參加在韓國首爾舉行的2023年AFA韓國世界廚藝大賽，從各國2100位選手中脫穎而出，在「天然酵母麵包」、「歐式麵包」項目，分別獲得1金1銀。今年的AFA韓國世界廚藝大賽在首爾的Kintex國際會展中心舉行，競賽共有來自韓國、台灣、蒙古、台灣、俄羅斯、烏茲別克、中國、哈薩克、菲律賓、香港、馬來西亞、越南等國家參賽，韓國總統尹錫悅親臨主持大賽開幕典禮。



明新科大旅廚系王申長老師(左起)、徐敬凱、陳冠廷老師、劉宗銘、陳韋燁參加FHC中國國際烹飪藝術比賽中獲得3銀1銅

邵雲龍主任說，另一組由王申長助理教授帶領的團隊，參加11/8至11/10在上海舉行的第24屆FHC中國國際烹飪藝術比賽，獲得3銀1銅的優異成績，也與中興商工合作拿下1面銀牌。FHC中國國際烹飪藝術比賽是世界廚師聯合會(World Association of Chefs' Societies, WACS)認證的最高等級A級賽事，旅廚系徐敬凱同學第一次出國參加國際賽事，就是A級賽事的大場面，在「義大利大米燉飯」項目以「青醬海鮮燉飯」料理獲得銀牌。另外，劉宗銘同學則是「義大利麵PENNE」項目銅牌。劉同學運用在日本實習的料理學習經驗，結合異國手法開發「南瓜煙燻雞腿義大利麵」獲評審好評奪牌。王申長老師與系上兼任老師陳冠廷主廚，分別參加「美國雞肉西式主菜」、「西式三道菜」項目，也各獲得銀牌1面。

值得一提的是，王申長老師同時指導苗栗的中興商工實習組陳韋潔老師，手把手指導進行培訓與練習。在本次比賽「義大利大米燉飯」項目，以法式風格的「蝦醬時蔬燉飯」，榮獲銀牌。

房地產相關新聞

這種情況 導致價差高達162萬 ([https://news.housefun.com.tw/news/article/724925376122.html?](https://news.housefun.com.tw/news/article/724925376122.html?utm_source=twnews&utm_medium=article)

[utm_source=twnews&utm_medium=article](https://news.housefun.com.tw/news/article/724925376122.html?utm_source=twnews&utm_medium=article))

比除濕機更強！浴室「這設計」不能省 過來人激推：南部也很需要

(https://news.housefun.com.tw/news/article/210609399293.html?utm_source=twnews&utm_medium=article)

「新北三巨頭」房價看齊北市！預算有限這樣買... 專家曝1區吃不到甜頭

(https://news.housefun.com.tw/news/article/562446399000.html?utm_source=twnews&utm_medium=article)

情侶間該報備嗎？ 網友正反兩派意見大公開！

(<https://www.taiwanhot.net/news/focus/1050326/%E6%83%85%E4%BE%B6%E9%96%93%E8%A9%B2%E5%A0%B1%E5%82%>

國際賽接連獲獎 明新科大旅廚系光芒耀眼



記者季大仁 / 新竹報導

2023年11月14日 週二 上午8:53



明新科技大學旅館管理與廚藝創意系師生，近期參加AFA、FHC等國際廚藝大賽接連獲獎。在[AFA韓國世界廚藝大賽](#)獲得金牌、銀牌各1面，FHC中國國際烹飪藝術比賽中獲得3銀1銅，成果豐碩。

旅廚系邵雲龍主任表示，系上廖利凱助理教授與學生蔡書杰同學，11/3參加在韓國首爾舉行的2023年AFA韓國世界廚藝大賽，從各國2100位選手中脫穎而出，在「天然酵母麵包」、「歐式麵包」項目，分別獲得1金1銀。今年的AFA韓國世界廚藝大賽在首爾的Kintex國際會展中心舉行，競賽共有來自韓國、台灣、蒙古、台灣、俄羅斯、烏茲別克、中國、哈薩克、菲律賓、香港、馬來西亞、越南等國家參賽，韓國總統尹錫悅親臨主持大賽開幕典禮。



明新科大旅廚系王申長老師(左起)、徐敬凱、陳冠廷老師、劉宗銘、陳聿燁參加FHC中國國際烹飪藝術比賽中獲得3銀1銅

邵雲龍主任說，另一組由王申長助理教授帶領的團隊，參加11/8至11/10在上海舉行的第24屆FHC中國國際烹飪藝術比賽，獲得3銀1銅的優異成績，也與

中興商工合作拿下1面銀牌。FHC中國國際烹飪藝術比賽是世界廚師聯合會(World Association of Chefs' Societies, WACS)認證的最高等級A級賽事，旅廚系徐敬凱同學第一次出國參加國際賽事，就是A級賽事的大場面，在「義大利大米燉飯」項目以「青醬海鮮燉飯」料理獲得銀牌。另外，劉宗銘同學則是「義大利麵PENNE」項目銅牌。劉同學運用在日本實習的料理學習經驗，結合異國手法開發「南瓜煙燻雞腿義大利麵」獲評審好評奪牌。王申長老師與系上兼任老師陳冠廷主廚，分別參加「美國雞肉西式主菜」、「西式三道菜」項目，也各獲得銀牌1面。

值得一提的是，王申長老師同時指導苗栗的中興商工實習組陳韋潔老師，手把手指導進行培訓與練習。在本次比賽「義大利大米燉飯」項目，以法式風格的「蝦醬時蔬燉飯」，榮獲銀牌。

國際賽接連獲獎 明新科大旅廚系光芒耀眼

台灣好新聞/ 記者季大仁 / 新竹報導 2023.11.14 08:53

記者季大仁 / 新竹報導



明新科技大學旅館管理與廚藝創意系師生，近期參加AFA、FHC等國際廚藝大賽接連獲獎。在AFA韓國世界廚藝大賽獲得金牌、銀牌各1面，FHC中國國際烹飪藝術比賽中獲得3銀1銅，成果豐碩。

旅廚系邵雲龍主任表示，系上廖利凱助理教授與學生蔡書杰同學，11/3參加在韓國首爾舉行的2023年AFA韓國世界廚藝大賽，從各國2100位選手中脫穎而出，在「天然酵母麵包」、「歐式麵包」項目，分別獲得1金1銀。今年的AFA韓國世界廚藝大賽在首爾的Kintex國際會展中心舉行，競賽共有來自韓國、台灣、蒙古、台灣、俄羅斯、烏茲別克、中國、哈薩克、菲律賓、香港、馬來西亞、越南等國家參賽，韓國總統尹錫悅親臨主持大賽開幕典禮。



明新科大旅廚系王申長老師(左起)、徐敬凱、陳冠廷老師、劉宗銘、陳聿燁參加FHC中國國際烹飪藝術比賽中獲得3銀1銅

邵雲龍主任說，另一組由王申長助理教授帶領的團隊，參加11/8至11/10在上海舉行的第24屆FHC中國國際烹飪藝術比賽，獲得3銀1銅的優異成績，也與中興商工合作拿下1面銀牌。FHC中國國際烹飪藝術比賽是世界廚師聯合會(World Association of Chefs' Societies, WACS)認證的最高等級A級賽事，旅廚系徐敬凱同學第一次出國參加國際賽事，就是A級賽事的大場面，在「義大利大米燉飯」項目以「青醬海鮮燉飯」料理獲得銀牌。另外，劉宗銘同學則是「義大利麵PENNE」項目銅牌。劉同學運用在日本實習的料理學習經驗，結合異國手法開發「南瓜煙燻雞腿義大利麵」獲評審好評奪牌。王申長老師與系上兼任老師陳冠廷主廚，分別參加「美國雞肉西式主菜」、「西式三道菜」項目，也各獲得銀牌1面。

值得一提的是，王申長老師同時指導苗栗的中興商工實習組陳韋潔老師，手把手指導進行培訓與練習。在本次比賽「義大利大米燉飯」項目，以法式風格的「蝦醬時蔬燉飯」，榮獲銀牌。



餐旅生拒職場實習 飯店業大缺工

工時長 薪資未成正比 疫後選擇多 打工更自由 待遇更優渥 業界年少5成實習生

蔡依珍、蔡明巨、洪靖宜／連線報導

疫後國旅大爆發，不過疫情期間暫停餐旅科系學生校外實習，加上學生普遍認為投入外送或其他工讀選項待遇更為優渥，導致業界實習生嚴重短缺。桃園喜來登酒店執行長李弘信直言解封後學生都不願回到職場實習，飯店、餐飲業能調度的人力直接腰斬。

李弘信發現，過去餐旅系學生都要到職場實習，疫情期間改為在校實習，現在業界是不缺主管缺基層。福容飯店桃園店駐店總經理董愛珠指出，過去開放10個實習缺至少來8個，今年只來5個，感嘆疫情飯店停招，去年下半年回到正軌，反而找不到實習生，直言學生選擇性變多元，疫後人力轉到服務業上班，加上

少子化等影響，加劇飯店餐飲業人力短缺。苗栗沐沐時光莊園渡假酒店行銷公關部經理郭仲紋也說，近年雖然有跟高中建教班、大學配合，但實習生永遠招不滿，以今年來說，原本要5人，結果只來1人，讓他苦笑「只要有人來就不錯了」，估計業界平均每年約少5成實習生。



由於學生實習意願不高，桃園南亞技術學院甚至把校外實習從必修改為選修科目。南亞主秘黃富昌說，2020年有55人、2021年有61人參與，去年改為選修僅15人參加；他分析，一般餐

飲業工時長、薪資未成正比，實習生視同廉價勞工已久，歷經疫情2至3年，學生自知冷暖，已開始習慣工時、排班較彈性自由的打工工作，薪資甚至更多而拒絕職場實習。

明新科大旅館管理與廚藝創意系助理教授蔡柏旻指出，實習仍列必修，人數沒有下降，只是教育部視餐旅為大學限制招生科系，每年規定減招5%，10年下來，各校都少了1個班以上，以明新科大來說，最初2班約有110名學生，如今只剩1班60名學生，實習人數當然下降。萬能科大觀管學院副院長兼餐飲系系主任廖成文表示，最近教育部來文，要求對於實作老師認定要趨嚴，顯見教育部也發現問題。他職場觀察發現，某些學校老師毫無專業，可能在高職「混一混」就到大學教書，教出來的學生連摺棉被都不會，到旅館實

習整天給人「吼來吼去」，做沒幾天就離開，學長姐口耳相傳當然不願再到職場實習。

國立高雄餐旅大學指出，2020年因疫情而採不足實習月數可改修其他課程以補足學分，或全校暫緩海外實習，以國內實習單位為主；疫情趨緩後，恢復原本運作，每年約有1000位學生到國內外知名企業實習1年，學生可自行選擇實習單位，並通過書面及面試後進到自己心儀單位實習，學習職場實務能力，不過每家企業的薪資條件不一，加上實習高壓環境及出國所費不貲，有企業另祭出提供住宿、含餐等誘因吸引實習生。

人力缺口愈來愈大 觀光業欲振乏力

人才培訓斷層 政府亟應正視

新聞
透視
蔡明巨

觀光業大喊缺工，除了因為疫情三年，觀光業人才因停業而退出外，大專院校觀光科系學生大量減少，新一代人力接續不及與不足，更是造成疫後觀光業復甦乏振無力，未來發展堪憂的重要肇因。

兩岸開放觀光後，帶動國內觀光產業發展，飯店、餐廳、旅行社等如雨後春筍般激增，服務人力需求大，大專院校餐

旅相關科系爆紅，只要和觀光扯上邊的科系很快就報名額滿，各院校紛紛開設相關科系，許多老師還特別補修學分，跨領域開設觀光旅遊休閒等相關科系。

根據教育部統計，兩岸觀光交流密切時，國內觀光相關科系學生近5萬3千人，民進黨上台後，兩岸觀光交流衰退，至去年觀光科系學生僅剩下65%、少了1萬8千多人，且每年還再減招。疫情來襲，相對於餐旅業「第一波死在沙灘上」，卻催生外送行業興起。學生與其去實習被當

廉價勞工，更偏好自己跑外送或兼職打工，不僅生活彈性，可自由調配時間，收入也更高。

觀光旅宿業者雖希望學生來實習，可勉強補充人力，然而當校外實習不再是必修，學生寧外送也不願實習，且經歷疫情陰影，家長不願讓孩子進入相關科系，餐旅人力缺口愈來愈大，學生想要待遇合理、做得安心的職場，業者想要培育留任人才，光靠加薪才已難見成效。

人力不足，飯店業被迫減少軟硬體設施與服務人力，例如預訂

下月開幕的台北漢來飯店就因人沒找齊，只好取消部分餐廳的餐期或延後營業。這也導致飯店旅館業者的成本墊高，房價、消費居高不下，惡性循環，國人改出國旅遊，國外旅客卻步，觀光旅館業從業人員的待遇無法提升。

台灣要發展觀光，人才的培訓，不能只是業者的責任，教育的養成與訓練，扮演關鍵性角色，政府應及早正視此嚴重問題，才能避免惡性循環最終形成難以彌補的人力黑洞。

外籍生拚勁足 學校餐廳搶著要

蔡依珍、李京昇、邱立雅／連線報導

政府開放外籍生來台，但學校多認為杯水車薪，僅有不到1成外籍生投入餐旅科系，且還面臨大陸祭出高補助搶人。不只學校搶，連餐廳也要搶，餐飲業服務生越來越多外國臉孔，業者直指，外籍生相對吃苦耐勞、願意打拚，因此漸漸拉高僑生比例。「僑生已經取代過去實習生！

」福容飯店桃園店駐店總經理董愛珠直言，台籍工讀生難尋，反倒是僑生多會利用周末課餘時間打工，和餐旅業周末人潮多不謀而合，成為宴會旺季的大宗，尤其喜歡重用馬來西亞籍，中英文都會通可以馬上上手。

苗栗沐沐時光莊園渡假酒店行銷公關部經理郭仲紋也樂與僑生合作，僑生的優勢在於有多國語言能力，現在開放國際旅客，在

接待外國賓客時更可溝通無礙。比如飯店內有穆斯林認證，若僑生中也有穆斯林，更能協助飯店提供完善的服務。

明新科大旅館管理與廚藝創意系助理教授兼入學服務處副處長蔡柏旻指出，近年衝刺新南向，今年新生入學約有600名東南亞外籍生及僑生，但多選擇主修半導體、機械等工科，僅約8%、50名越南籍學生投入餐飲科系

，甚至餐飲科僑生專班也是教育部限縮對象，不少越生來台後發現與期待不同，3+4的僑生專班續留念大學的僅剩半數。

健行科大餐旅管理系專技助理教授賴宗成也提到，外籍生來台包括以越南、印尼、泰國及馬來西亞華僑為主的海青班，海青班學生華語溝通能力佳，磨合度較低，但大陸祭出高補助，導致這類學生來台比例降低。另外是國際生，最大宗是越南占約15%，第二則是印尼及馬來西亞。

解缺工 飯店改與派遣公司合作

王惠慧、蔡依珍、李京昇／連線報導

飯店和餐飲業過去跟大學、高中建教合作，但在生源不足下，開始跟人力派遣公司合作，例如西湖渡假村就和派遣公司簽約，聘雇清潔人員幫忙處理環境清理等較簡單的工作，來減緩人力缺工的壓力。

1111人力銀行指出，根據教育部統計，近5年高職學生數減少14.5萬人，餐旅群學生減少4.2個百分點最多，間接導致餐飲住宿業者透過建教合作填補人力缺口的機會降低，越來越多飯店、餐旅業者轉趨向人力派遣公司合作，疫後更加顯著。

某連鎖飯店桃園館指出，2年前開始將房務、洗碗、保全等3大業務委外經營，像房務簽約基本有2個，但前一晚會根據住房率跟派遣公司要人力，從1至6人不等，雖然成本約增加1、2成，但不用忙著找人，有問題就找公司，不喜歡就換掉，也省去裁員付資遣費等煩惱。

1111人力銀行公關經理曾仲威認為，派遣公司就像大型資料庫，能及時給予企業合適人選，也能媒合到等待當兵或出國等有短期需求的求職者，單純、輕鬆，又能減少招募、面試成本，但缺點是透過派遣公司，業者必須多付1筆「服務費」，又壓縮求職者的薪資福利。

曾仲威強調，現已是「大缺工」時代，以勞動部公布的2023年9月最新數據，求供比來到1.57倍，各行各業都缺工之際，若餐旅業無法提升薪資待遇，即使透過派遣恐怕也很難找人。

台灣勞動派遣產業工會顧問鄭中睿指出，缺工就是因勞動條件不夠好，疫後製造業回流台灣開始搶人，餐旅業者就算祭出高薪，顯然仍追趕不上。過去這些飯店、連鎖餐飲業者一直把建教生當成大批廉價勞動力來源，學校以實習名義綁畢業資格，學生被迫接受較低的薪水，現在連餐飲科也沒人要念，餐旅業無法取得划算人力，就把目光望向派遣和移工。

餐旅生拒職場實習 飯店業大缺工

工時長 薪資未成正比 疫後選擇多 打工更自由 待遇更優渥 業界年少5成實習生

04:10 2023/11/12 | 中國時報 | [蔡依珍](#)、[蔡明亘](#)、[洪靖宜](#)



疫情解封後餐飲旅宿業卻嚴重缺工，許多業者紛紛祭出高薪吸引相關科系學生。在萬能科技大學觀光餐旅暨管理學院的教室內，老師向學生示範鋪床的技巧。（范揚光攝）

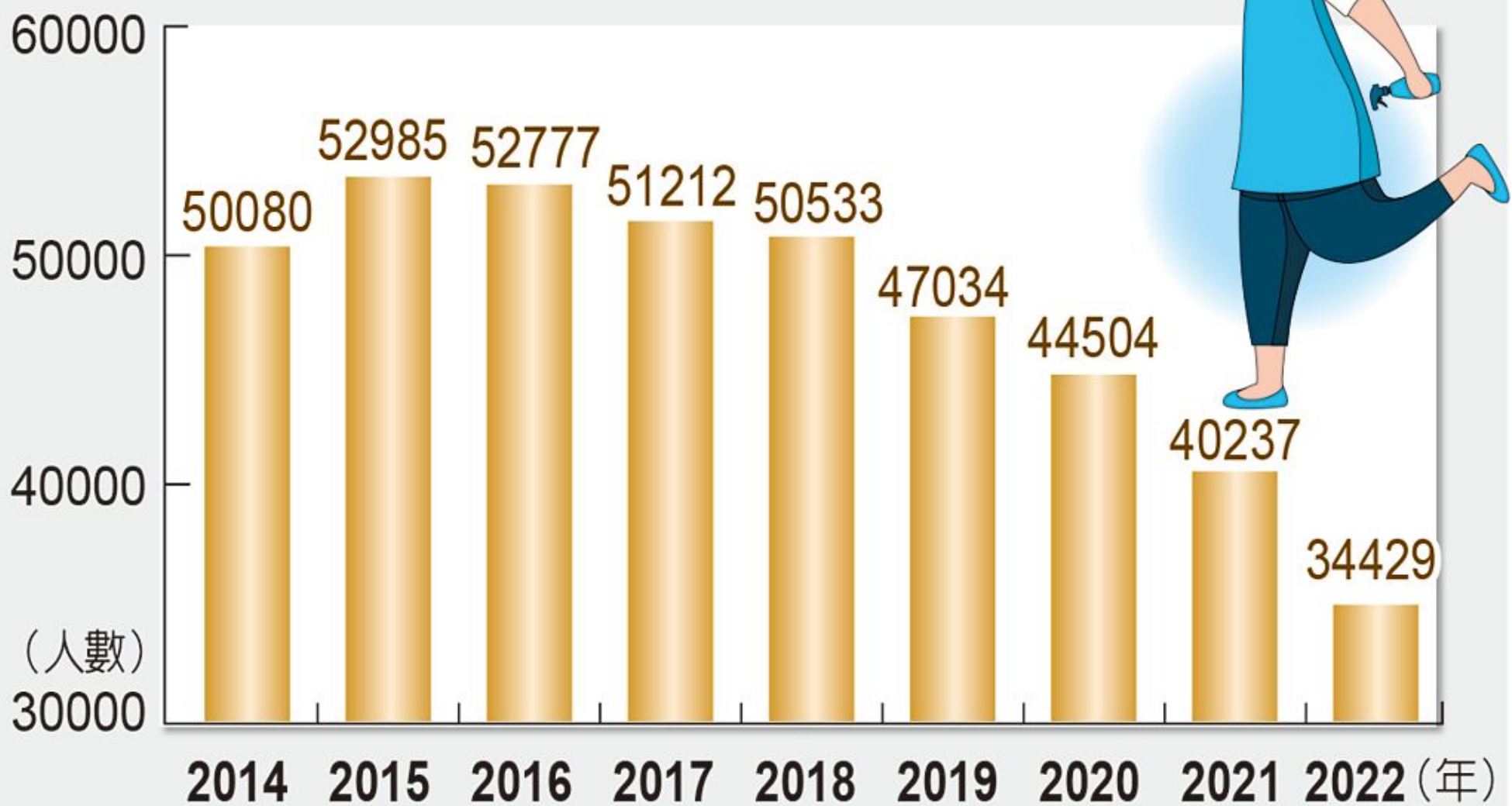


疫情解封後餐飲旅宿業卻嚴重缺工，許多業者紛紛祭出高薪吸引相關科系學生。在萬能科技大學餐飲管理系的教室內，學生正在練習餐飲服務技巧。（范揚光攝）



享沐時光莊園渡假酒店受到疫情、少子化影響，近幾年飯店坊實習生永遠招不滿，平均每年約少5成實習生，讓早已人力不足的窘境雪上加霜。（享沐時光提供 / 李京昇苗栗傳真）

大專院校旅館及餐飲系人數



資料來源：教育部 製表：《中國時報》蔡依珍

大專院校旅館及餐飲系人數

疫後國旅大爆發，不過疫情期間暫停餐旅科系學生校外實習，加上學生普遍認為投入外送或其他工讀選項待遇更為優渥，導致業界實習生嚴重短缺。桃園喜來登酒店執行長李弘信直言解封後學生都不願回到職場實習，飯店、餐飲業能調度的人力直接腰斬。

李弘信發現，過去餐旅系學生都要到職場實習，疫情期間改為在校實習，現在業界是不缺主管缺基層。福容飯店桃園店駐店總經理董愛珠指出，過去開放10個實習缺至少來8個，今年只來5個，感嘆疫情飯店停招，去年下半年回到正軌，反而找不到實習生，直言學生選擇性變多元，疫後人力轉到服務業上班，加上少子化等影響，加劇飯店餐飲業人力短缺。

苗栗享沐時光莊園渡假酒店行銷公關部經理郭仲紋也說，近年雖然有跟高中建教班、大學配合，但實習生永遠招不滿，以今年來說，原本要5人，結果只來1人，讓他苦笑「只要有人來就不錯了」，估計業界平均每年約少5成實習生。

由於學生實習意願不高，桃園南亞技術學院甚至把校外實習從必修改為選修科目。南亞主祕黃富昌說，2020年有55人、2021年有61人參與，去年改為選修僅15人參加；他分析，一般餐飲業工時長、薪資未成正比，實習生視同廉價勞工已久，歷經疫情2至3年，學生自知冷暖，已開始習慣工時、排班較彈性自由的打工工作，薪資甚至更多而拒絕職場實習。

明新科大旅館管理與廚藝創意系助理教授蔡柏旻指出，實習仍列必修，人數沒有下降，只是教育部視餐旅為大學限制招生科系，每年規定減招5%，10年下來，各校都少了1個班以上，以明新科大來說，最初2班約有110名學生，如今只剩1班60名學生，實習人數當然下降。

萬能科大觀管學院副院長兼餐飲系系主任廖成文表示，最近教育部來文，要求對於實作老師認定要趨嚴，顯見教育部也發現問題。他職場觀察發現，某些學校老師毫無專業，可能在高職「混一混」就到大學教書，教出來的學生連摺棉被都不會，到旅館實習整天給人「吼來吼去」，做沒幾天就離開，學長姐口耳相傳當然不願再到職場實習。

國立高雄餐旅大學指出，2020年因疫情而採不足實習月數可改修其他課程以補足學分，或全校暫緩海外實習，以國內實習單位為主；疫情趨緩後，恢復原本運作，每年約有1000位學生到國內外知名企業實習1年，學生可自行選擇實習單位，並通過書面及面試後進到自己心儀單位實習，學習職場實務能力，不過每家企業的薪資條件不一，加上實習高壓環境及出國所費不

賞，有企業另祭出提供住宿、含餐等誘因吸引實習生。

[#薪資](#) [#餐旅](#) [#大學](#) [#實習](#) [#實習生](#)

外籍生拚勁足 學校餐廳搶著要

04:10 2023/11/12 | 中國時報 | [蔡依珍](#)、[李京昇](#)、[邱立雅](#)



疫情解封後餐飲旅宿業卻嚴重缺工，許多業者紛紛祭出高薪吸引相關科系學生。在萬能科技大學餐飲管理系的教室內，學生正在練習食物雕花的技巧。（范揚光攝）

政府開放外籍生來台，但學校多認為杯水車薪，僅有不到1成外籍生投入餐旅科系，且還面臨大陸祭出高補助搶人。不只學校搶，連餐廳也要搶，餐飲業服務生越來越多外國臉孔，業者直指，外籍生相對吃苦耐勞、願意打拚，因此漸漸拉高僑生比例。

「僑生已經取代過去實習生！」福容飯店桃園店駐店總經理董愛珠直言，台籍工讀生難尋，反倒是僑生多會利用周末課餘時間打工，和餐旅業周末人潮多不謀而合，成為宴會旺日的大宗，尤其喜歡重用馬來西亞籍，中英文都會通可以馬上上手。

苗栗享沐時光莊園度假酒店行銷公關部經理郭仲紋也樂與僑生合作，僑生的優勢在於有多國語言能力，現在開放國際旅客，在接待外國賓客時更可溝通無礙。比如飯店內有穆斯林認證，若僑生中也有穆斯林，更能協助飯店提供完善的服務。

明新科大旅館管理與廚藝創意系助理教授兼入學服務處副處長蔡柏旻指出，近年衝刺新南向，今年新生入學約有600名東南亞外籍生及僑生，但多選擇主修半導體、機械等工科，僅約8%、50名越南籍學生投入餐飲科系，甚至餐飲科僑生專班也是教育部限縮對象，不少越生來台後發現與期待不同，3+4的僑生專班續留念大學的僅剩半數。

健行科大餐旅管理系專技助理教授賴宗成也提到，外籍生來台包括以越南、印尼、泰國及馬來西亞華僑為主的海青班，海青班學生華語溝通能力佳，磨合度較低，但大陸祭出高補助，導致這類學生來台比例降低。另外是國際生，最大宗是越南占約15%，第二則是印尼及馬來西亞。

[#外籍生](#) [#越南](#) [#專班](#) [#來台](#) [#周末](#)