

檔 號：KID0206  
保存年限：5

## 桃園創新科技學校財團法人桃園創新技術學院 函

地址：32091桃園縣中壢市中山  
東路3段414號  
聯絡人：蔡孟君  
電子信箱：js@tiit.edu.tw  
聯絡電話：03-4361070#7402  
傳真電話：(03)4380076

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國101年4月10日

發文字號：桃園通識字第1010003045號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：在地食材創意料理教師推廣班\_活動說明（在地食材創意料理教師推廣班\_活動說明.PDF，共1個電子檔案）

主旨：本校謹訂於民國101年5月10日辦理「桃園農產行銷達人」

培訓：在地食材創意料理教師推廣班活動，敬邀 貴校教師踴躍報名參加，請 查照。

說明：

一、依據教育部辦理大專校院未來想像與創意人才培育計畫之「縮短食物里程小革命」計畫辦理。

二、演講資訊：

（一）活動時間：101年5月10日 08:30-12:00。

（二）活動地點：本校餐旅大樓5樓Q510中餐教室。

三、自即日起至101年5月7日止受理報名，採線上報名作業

([https://websys.tiit.edu.tw/meeting\\_list.aspx](https://websys.tiit.edu.tw/meeting_list.aspx))。

四、惠請 貴校鼓勵教師踴躍參加，並給予公差假。

五、本次活動全程參加者，核發研習證書。

六、檢附活動說明1份。

正本：公私立大專校院

副本：擬辦：

101/04/10  
14:09:21

一、將來文上傳本校公文系統，

公告週知。

二、文陳閱後存。

教授兼尹邦嚴  
研發長

決代  
行爲

教授兼尹邦嚴  
研發長

專員王淑娟

助理教授兼  
學術及推廣  
服務組組長  
戴榮賦

第1頁 共1頁

101年4月10日暨收文總字第010004183號



4951-1873

1/4



教育部辦理補助大專校院未來想像與創意人才培育計畫

A 類「大學小革命」推動計畫

## 縮減食物里程小革命

「桃園農產行銷達人」培訓：  
在地食材創意料理教師推廣班

指導單位：教育部未來想像與創意人才培育計畫

領航子計畫大學小革命辦公室

主辦單位：桃園創新技術學院 通識中心、教資中心

協辦單位：桃園創新技術學院 餐飲廚藝管理系

活動日期：101 年 05 月 10 日

活動地點：桃園創新技術學院 餐旅大樓 5 樓 Q510 中餐教室

## 一、活動議程：

| 序號 | 5月10日(週四)<br>時程 | 主 題                                                       |
|----|-----------------|-----------------------------------------------------------|
| 1  | 08:30~09:00     | 報到                                                        |
| 2  | 09:00~09:10     | 開幕典禮                                                      |
| 3  | 09:10~09:30     | 1.「縮減食物里程小革命」計畫理念說明<br>2.在地食材介紹                           |
| 4  | 09:30~10:10     | 「在地食材創意料理」解說與示範演練<br>講師：周景堯 主任<br>經國管理暨健康學院副教授級專業技術人員兼系主任 |
| 5  | 10:10~11:20     | 學員動手實作                                                    |
| 6  | 11:20~11:40     | 評分                                                        |
| 7  | 11:40~12:00     | 1.頒獎<br>2.閉幕典禮                                            |



## 二、講師簡介：

周景堯主任：經國管理暨健康學院副教授級專業技術人員兼系主任

1.學歷：加拿大喬治布朗學院-廚藝管理科系畢業；George Brown College, Toronto, Canada-Culinary Management

### 2.經歷：

#### A、飯店

- 1.台北遠東國際大飯店—西廚主廚，5年。
- 2.台北國際希爾頓大飯店—副主廚，6年。

#### B、教學

- 1.國立台灣師範大學—兼任技術教師授課西餐烹調。
- 2.台北實踐大學—推廣中心西餐烹調教師/兼任技術教師授課法國料理。
- 3.中國海事專科學校—兼任技術教師。
- 4.味全文教基金會—西餐教師。
- 5.台北市開平高中—西餐烹調教師。
- 6.育達高中—專任技術教師。

#### C、評審委員/顧問

- 1.中國廣播公司寶島網「四神湯節目」廚藝顧問。
- 2.中天電視台「冰冰好料理」專業老饕及廚藝顧問。
- 3.中央畜產會—黃金雞胸烹飪比賽評審委員。
- 4.台北市政府教育局—妙廚盃烹飪比賽評審委員。
- 5.中國飲食文化基金會—名廚名師系列講座主講者。
- 6.行政院勞工委員會—西餐烹調技術士監評委員。

7.民視決戰總舖師節目—廚藝指導顧問。

D、媒體專訪

- 
- 1.蘋果日報 泡麵新口味DIY專訪，96年11月28日。
  - 2.蘋果日報 搞怪萬聖節專訪，96年10月26日。
  - 3.蘋果日報 元宵節親子DIY專訪，96年6月18日。
  - 4.蘋果日報 去除蔬果農藥專訪，96年3月22日。
  - 5.STAR星報 創意PizzaDIY專訪，95年2月13日。
  - 6.自由時報 龜甲萬烹飪大賽全國第一名專訪，94年5月25日。
  - 7.蘋果日報廚房DIY 萬聖節搞怪大餐，93年10月29日。
  - 8.蘋果日報廚房DIY 洋菇料理專訪，92年12月11日。
  - 9.天下雜誌「理性的父母，感性的兒女」專訪，92年10月15日。
  - 10.中國時報 情人節套餐專訪，92年8月3日。
  - 11.聯合晚報 母親節套餐專訪，90年5月06日。

E、專業著作

- 1.西餐料理一把罩－三藝出版社，92年7月。

F、獎狀 / 證書

- 1.台北老爺大酒店『第12屆總統就職酒會』-證書/感謝狀。
- 2.中華民國養雞協會『台灣麻油雞節』-感謝狀。
- 3.國產鴛鴦肉代言-證書。
- 4.第二屆龜甲萬烹飪大賽-全國第一名。
- 5.台北凱撒大飯店多次協助國宴活動/專業顧問－感謝狀。
- 6.中華民國旅館事業協會第33及37屆觀光旅館從業人員－優良廚師。
- 7.華視綜藝向前衝美食節目－感謝狀。

三、活動備註事項：

- 1.學員以4人為一組，如無組別現場分配。
- 2.全程參與之學員，給予研習證書。
- 3.「在地食材創意料理」評選獲獎者頒發獎狀乙紙。

