

檔 號：STA059
保存年限：3年

台灣首府學校財團法人台灣首府大學 函

地址：72153 台南市麻豆區南勢里168號
聯絡人：張芷榆
聯絡電話：(06)5718888轉772
電子信箱：yun430@tsu.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國102年6月14日

發文字號：台首餐旅字第1020004719號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：(2013暑期餐旅青年研習.DOC，共1個電子檔案)

主旨：檢陳本校餐旅管理學系，舉辦「2013暑期餐旅青年國際廚藝研習營」，敬請惠予公告週知，並鼓勵貴校學生踴躍報名參加，請查照

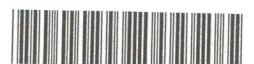
說明：

- 一、為提升餐飲教育國際化，本校舉辦四天三夜的廚藝研習營，邀請國際級講師Willment Leong擔任主講者，以國際相關競賽及知識為重點，進行教學，並指導國際廚藝競賽之計巧，讓台灣學生能夠站上國際舞台。
- 二、報名方式：以電子檔的方式寄至frankyao_79@hotmail.com或傳真(06)5714610或郵寄至台南市麻豆區南勢里168號台灣首府大學餐旅管理學系楊柏偉執行長收(連絡電話0911-360654)
- 三、活動日期：2013年8月12至8月15日(四天三夜)
- 四、活動地點：台灣首府大學(台南市麻豆區南勢里168號)
- 五、活動費用：5000元(含活動期間三餐餐費、保險、住宿、課程、T恤、食材費、活動期間接駁)
- 六、活動人數：60人(額滿為止)

正本：公私立大專校院、各私立高級職業學校、各私立高級中學

副本：

102/06/14
14:34:55



代理校長 戴文雄

第二層 決行

擬陳閱后上傳文件公告系統周知，文存查。

組長 劉洸甫

6/19

學務處 侯東威
秘書

6.6.19

教授兼 吳明烈
學生事務長

102.6.19

代為
決行

裝

訂



2013 暑期餐旅青年國際廚藝研習營

2013 Young Chefs Culinary Summer Camp

簡章

一. 活動名稱： 2013 暑期餐旅青年國際廚藝研習營
2013 Young Chefs Culinary Summer Camp

二. 活動緣由：

目前台灣大專院校積極發展餐飲產業教育，也積極成立相關的廚藝研究社團以培訓專業廚藝人才。因為台灣目前餐飲產業發展已經無國界，除中式、西式料理有許多韓式料理、泰式料理、日式料理…等等，因此廚藝教學國際化程度須強化。國內的相關廚藝比賽有很多，但均侷限本土在地的中西式料理，少有國際技藝交流的機會。大專院校餐旅相關領域科系，應該積極發展與國際交流，學生應參加國際交流賽事以提升廚藝知能。故本校辦理 2013 暑期餐旅青年國際廚藝研習營，讓台灣餐飲廚藝學子能研習到國際級技能，未來能有機會代表台灣站上國際舞台。

三. 活動內容：

活動日期：2013 年 8 月 12 至 8 月 15 日(四天三夜)

活動地點：台灣首府大學(台南市麻豆區南勢里 168 號)

參加對象：全台灣高中職、大專院校學生

主辦單位：台灣首府大學-餐旅管理學系(餐飲創意培訓中心)

協辦單位：台灣首府大學國際兩岸事務處、蓮潭國際會館、國際餐飲技藝研習社

指導單位：教育部

贊助單位：小磨坊國際貿易有限公司、Olitalia 橄欖油、鈕扣設計工作室

活動費用：5000 元(含活動期間三餐餐費、保險、住宿、課程、T 恤、食材費、活動期間接駁)

活動人數：60 人(額滿為止)

四. 活動目標：

- 甲、透過此活動讓餐旅系科同學在暑假期間，能在校參與了解國際料理的進化與事務，學習更多國際間的廚藝知識與能力。
- 乙、以實地訪查在地美味食材和瞭解其可用程度，讓學員分組進行腦力激盪分工合作，來進行料理競賽，有助於夥伴之間的情誼，以及料理知識上的進步。
- 丙、活動結束，可以養成廚師對食材的重視與責任感與團體生活，養成自律自制的的能力，以及體諒與體貼他人的心態，進而能以快樂的態度來學習更多知能。

五. 活動預期效益：

1. 讓大家學習更多事物，體驗更多不同的活動，許多人有可能沒有常出去戶外認識食材，這次活動讓大家學會什麼?、並了解團隊合作的重要

2. 藉此活動使學生們可以共聚在一起分享喜悅，了解自己的故鄉台灣食材文化，讓大家了解感受在如此美麗環境之下學習團隊互助合作，以及獨當一面的感覺
3. 培育出有活力、朝氣熱情廚藝人才，藉此培養廚師兼優良人際內涵。
4. 培訓台灣廚藝的國際化知能，讓學生具有國際化視野。

六. 師資：

Willment Leong

泰國烹飪學院創會主席、世界廚師協會、廚師無國界組織慈善機構主席、泰國廚師協會副總裁

Jatuporn Juengmeesuk

泰國烹飪學院教練、泰國廚藝學院理事成員

七. 營隊負責人：

台灣首府大學-餐旅管理學系(餐飲創意培訓中心) 楊柏偉執行長 frankyao_79@hotmail.com

手機 0911-360654 電話(06)5718888#772 傳真(06)5714610

八. 報名方式：

01. 102年07月19日(五)報名截止，請各參加人員填寫報名表(如附件一)以電子檔的方式寄至 frankyao_79@hotmail.com 或傳真(06)5714610
02. 報名必須繳交報名表、家長同意書、報名費「收到報名表經與報名本人確認後，於兩天內匯款，並告知匯款後五碼」才算是完成報名。(未滿18歲必須繳交家長同意書)
03. 匯款帳戶:台灣首府大學國際餐飲技藝研習社
帳號:01913660730227 麻豆郵局(代號700)
04. 報名後因故不能前往，非重大因素者不予退費，名額有限，額滿為止

九. 交通資訊：

- 甲、自行開車A:國道一號(中山高),303K麻豆交流道下來,往麻豆市區方向,第一個叉路左轉,沿縣道176號(新生北路)繞市區外環,過麻豆代天府右轉,直走至右邊可見台糖加油站後,第二個紅綠燈左轉,即到本校,下交流道至本校約5分鐘時程(沿途皆有指標)。
- 乙、自行開車B:國道三號(南二高),334k官田玉井交流道,再接台84線往下營北門方向,下21k西庄交流道至本校約5分鐘時程。
- 丙、火車乘車至隆田火車站下車,再搭計程車蒞臨本校,搭計程車約10分鐘時程。
- 丁、和欣客運:麻豆交流道下有和欣客運麻豆站(和欣客運有免費接駁車至本校)
- 戊、統聯客運:麻豆交流道下有統聯客運麻豆站(計程車至本校約5分鐘)

台灣首府大學位置圖

十. 附件：

- 一、 活動流程表:附件一
- 二、 報名表:附件二
- 三、 家長同意書:附件三
- 四、 講師簡歷:附件四

附件一、

2013 暑期餐旅青年國際廚藝研習營活動流程表

8 月 12 日	8 月 13 日	8 月 14 日	8 月 15 日
10:00~10:30 報到小隊認識	05:30~07:00 起床、盥洗	07:30~08:00 起床、盥洗	07:30~08:00 起床、盥洗
	07:00~07:30 車上吃早餐	07:30~08:00 早餐	07:30~08:00 早餐
10:30~11:00 開幕式(A1)	07:30~08:10 車上小隊時間	07:30~08:00 小隊時間	07:30~08:00 小隊時間
	08:10~10:00 認識家鄉-海鮮採買與 認識(導覽布袋港)(D1)	08:00~10:00 認識家鄉-蔬果採買與 認識(D4)	08:00~12:00 年輕廚師團隊無國界 自助餐成果發表(E3)
11:00~13:00 主廚自我介紹與經驗分 享(B1)	10:00~12:30 認識家鄉-海鮮採買與 認識(前往布袋漁港購 買海鮮)午餐自理(D1)	10:00~10:30 認識家鄉-歷史與文化 (D5)	
	12:30~13:00 遊覽車回家	10:30~11:00 回到台灣首府大學	
13:00~14:00 午餐	13:00~15:00 年輕廚師團隊海鮮 熱菜挑戰賽(E1)	11:00~13:30 年輕廚師團隊套餐挑戰 賽(E2)	12:00~13:20 無國界自助餐成果發 表午餐(講評)(E3)
14:00~18:00 主廚示範教學-個人現 場海鮮熱菜(C1)	15:00~18:30 主廚示範教學-泰 式風格套餐(C2)	13:30~14:00 午餐	13:20~14:00 廚房大掃除與整理
	18:30~19:20 遊覽車前往夜市	14:00~19:00 主廚示範教學-自助餐 菜餚(C3)	14:00~15:00 主廚四天總分享
18:00~19:00 晚餐	19:20~21:20 台南夜生活文化(大東 夜市)晚餐自理(D2)	19:00~20:00 晚餐	15:00~15:30 與主廚對話 問與答
19:00~20:30 廚師知識課程(B2)		20:00~21:30 年輕廚師營火晚會(D3)	
20:30 小隊長會議	21:20~22:00 遊覽車回台灣首府大學	21:30 小隊長會議	15:30~16:00 閉幕式(A2)
20:30~21:30 小隊時間	22:00 小隊長會議	21:30~22:00 小隊時間	
	22:00~22:30 小隊時間		
21:30 盥洗、就寢	22:30 盥洗、就寢	22:00 盥洗、就寢	16:00 歸附~

2013 暑期餐旅青年國際廚藝研習營報名表

基本資料			
姓 名		性 別	
學 校		衣服尺寸	
身分證字號		出生年月日	
睡 袋	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 (租借一顆 200 元 4 天)		
聯絡地址	□□□		
聯絡電話	(住家) _____、(手機) _____		
緊急聯絡人			
聯絡人電話	(公司) _____、(手機) _____		
E-Mail			
匯款帳戶名稱		匯款帳號末五碼	

填妥後將基本資料聯撕下並寄回，並請將本連妥善保存!!!

- ★ 活動日期：2012/08/12~2012/08/15(四天三夜) 報名截止:102年07月19日(五)
- ★ 活動費用：5000元(含活動期間三餐餐費、保險、住宿、課程、T恤、食材費、活動間接費)
- ★ 報名方式：以電子檔的方式寄至 frankyao_79@hotmail.com 或傳真(06)5714610 台南市麻豆區南勢里 168 號台灣首府大學餐旅管理學系楊柏偉執行長收
- ★ 問題洽詢：0911-360-654 餐飲創意培訓中心-楊執行長(柏偉)
- ★ 攜帶物品：廚師服、健保卡、盥洗用具、衣物、睡袋、拖鞋、廚師鞋、個人刀具、圍裙。
- ★ 活動地址：台南市麻豆區南勢里 168 號台灣首府大學 B 棟 105
- ★ 注意事項：
 1. 本會將在活動之前，以 e-mail 方式通知或電話聯絡確認
 2. 依通知匯款報名順序額滿為止
 3. 「收到報名表經與報名本人確認後，於兩天內匯款，並告知匯款後五碼」才算是完成報名。(未滿 18 歲必須繳交家長同意書)
- ★ 本單位 E-mail：frankyao_79@hotmail.com
- ★ 匯款帳戶：匯款帳戶：台灣首府大學國際餐飲技藝研習社
 帳號：01913660730227 麻豆郵局(代號 700)

6/9

家長同意書

本人同意本人子女_____

參加 2013 暑期餐旅青年國際廚藝研習營(時間：102 年 8 月 12~15 日四天三夜)，於台南市麻豆區南勢里 168 號(台灣首府大學校區舉辦)，並願意保證於活動期間，本人子弟一定會確實遵守相關規定並注意自身安全，若因個人疏失而發生意外事故，願自負一切責任。特立同意書為憑。

此致

家長簽章：_____

中 華 民 國 1 0 1 年 月 日

附件四、講師簡歷

-Jatuporn Juengmeesuk



Thailand Culinary Academy

Culinary Coach(泰國廚藝學院教練)

Board of Director (泰國廚藝學院理事成員)

2009 - 2012

Thailand Culinary Academy(泰國廚藝學院)



Chef Rôtisseur

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage National de Thaïlande

學歷 Education Profile

2000 to 2004

Graduate of Suan Dusit University; Bachelor of Arts ; Major in Tourism Industry

Suan 杜斯特大學的文學士 - 專業旅遊產業科系

Minor in Chef School GPA 2.70

專業廚藝競賽組織經歷 Culinary Competition Organizing Profile

Aug 2011 & Aug 2010 - Organizing Committee

2010 & 2011 年 8 月泰國芭堤雅廚藝盃主辦委員

Pattaya City Culinary Cup Year 2012, 2011 & 2010 Organize by Mayor of Pattaya City

Sept 2011 & Sept 2010 - Organizing Committee - TICC 2011 & TICC 2010

2010 & 2011 年 9 月泰國廚藝競賽(TICC) 主辦委員

FHT - Thailand International Culinary Cup Bangkok – Organize by BES All World Thailand

Nov 2010 – Organizing Committee / Culinary Coach

2011 年 11 月世界廚藝泰式料理手藝廚藝競賽 主辦委員

World Skill Asian Bangkok / Organize by Ministry of Labor Skill Thailand



Willment Leong

Founder Chairman / Thailand Culinary Academy 泰國廚藝學院創辦人
Chairman - World Chefs without Border / WACS - World Association Chef Society

世界廚師協會 廚師無國界組織慈善機構主席

WACS Approved Judge A / WACS - World Association Chef Society

世界廚師協會 A 級評審

Vice President / Thai Chef Association

泰國廚師協會董事成員

Chef Willment 梁,新加坡人,過去這 13 年生活在泰國,1990 年的時候他的非凡廚藝之旅從此展開,從斯坦福新加坡威斯汀酒店(now known as Swissotel Stamford),學徒開始,一年後,他成爲第一批廚師團隊在六星級酒店-萊佛士酒店參與完成了一場廚藝晚宴,新加坡餐飲界的年度盛事-“萊佛士酒店食品,葡萄酒和藝術體驗”

Chef Willment 於 1997 年抵達德吳哥度假村柬埔寨,和 1999 年被外派到曼谷港澳中心瑞士酒店,一直努力往上爬最後成爲酒店的廚藝總監。儘管他每天繁忙的工作日程,他也是積極參與訓練並派遣他的廚房廚師到國內和海外的廚藝比賽。2005-2012 年之間,他訓練派送許多廚師參加各種廚藝比賽和贏得了超過 50 獎牌和 13 獎盃,包括兩次著名的泰國皇家公主獎盃榮獲冠軍 2008 年和 2011 年,及第一次亞洲烹飪杯 2009 年榮獲亞洲最佳參與者獎盃(在同一年,他被任命爲團隊經理帶領泰國全國廚師團隊在美食團隊挑戰競爭榮獲獲得金牌),2012 年他已離開曼谷港澳中心瑞士酒店,成立自己的公司,還創辦了泰國廚藝學院及將這份工作成爲他的使命

自 2010 年以來,他創立了一個非營利組織-泰國廚藝學院主要目標是發展專業的泰國廚師,初級廚師培訓,訓練派送許多廚師參加各種國際廚藝烹飪比賽,並大量參與人道主義組織活動。

國際競賽成績總回顧:

45 座國際海內外最佳團隊獎,來自中國、澳洲、馬來西亞、法國及杜拜

57 面金牌,來自中國、澳洲、馬來西亞、香港、韓國、新加坡及德國

75 面銀牌,來自中國、澳洲、馬來西亞、香港、韓國、新加坡、德國及杜拜

67 面銅牌,來自香港、韓國、馬來西亞、新加坡、澳洲

除了訓練派送許多廚師參加各種國際廚藝烹飪比賽, Chef Willment 還主辦從 2010 年至 2012 年泰國幾個烹飪比賽組織主席和 2010 東盟曼谷世界技能泰國烹飪專家比賽(由泰國勞動技能主辦)。

在 2012 年 8 月, Chef Willment 過去 3 年所有的努力貢獻泰國社會,在泰國已經獲得-從順都實項政府大學的承認,並核准泰國教育部將他被授予與榮譽工商管理碩士在酒店管理系。在同一年,他還被任命爲世界廚師協會 廚師無國界組織慈善機構 副主席。

