

國立高雄餐旅大學 函

地址：812301高雄市小港區松和路1號
傳 真：07-8062371
聯 絡 人：陳例比 (07)806-0505#20301
電子郵件：bil526@mail.nkuht.edu.tw

受文者：臺北市立大理高級中學

發文日期：中華民國115年7月23日

發文字號：高餐大餐飲字第1154000205號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：附件一_115年青年廚師挑戰國際廚藝競賽培訓_簡章.pdf、附件二_模擬廚藝競賽食譜格式.pdf (115DZ00342_1_23160927396.pdf、115DZ00342_2_23160927396.pdf)

主旨：檢送本校「115年青年廚師挑戰國際廚藝競賽培訓共學圈暨模擬廚藝競賽」活動辦法，請查照

說明：

- 一、活動主旨：為促進國際餐飲專業交流與技術創新，激發餐飲從業人員與相關科系學生之創意與實作能力。活動結合理論與實務，邀請國際專業講師分享最新餐飲趨勢與烹調技術，並藉由競賽形式鼓勵參與者發揮創新思維，進一步提升國際餐飲競爭力與產業發展。
- 二、活動主題：115年青年廚師挑戰國際廚藝競賽培訓共學圈暨模擬廚藝競賽。
- 三、主辦單位：國立高雄餐旅大學餐飲管理系。
- 四、活動內容：
 - (一)活動報名日期：即日起至115年9月11日止16:00止
 - (二)活動日期：115年9月19日(六)~115年9月20日(日)
 - (三)活動地點：國立高雄餐旅大學第二實習大樓 7 樓(地址：高雄市小港區松和路1號)

大理高中 1150723



NGAA1156008339

(四)參與資格：全國各公私立高中及公私立大專校院在學學生及教職員。研習課程歡迎教師及學生共同參與；競賽活動為學生專屬，教師不列入競賽資格。

(五)報名連結：<https://forms.gle/Jbf9RPZEViyMtfkQ7>

五、辦理方式：活動流程採「研習引領、競賽印證」的雙軌模式，確保理論與實務緊密銜接，詳如簡章及廚藝競賽食譜格式。

六、聯絡方式：餐飲管理系賴顧賢教授 (07)806-0505#20306。

正本：各公私立高級中學、各公私立大專校院

副本：本校餐旅學院餐飲管理系

