

## 畢業前夕 開平餐飲為國中生規劃職涯體驗見學營

一日咖啡師 走訪「靚嵐咖啡館」體驗手沖咖啡&心形拉花

十年後的你，想在哪裡工作？達到什麼成就？即將從國中畢業的孩子們，大部份對於自己未來的圖像還無法清楚描繪，開平餐飲學校為了讓對餐飲有興趣的國中生可以先做有方向的探索，協助未來的職涯選擇，特別在4到6月份辦理三場國中生見學體驗營，透過走訪開平餐飲畢業學長姐的口碑名店，親自實作各種料理，讓他們對未來能有更明確的目標及學習方向。

5月份是第二場的見學體驗營，來到的是位於台北市大直的「靚嵐咖啡館」，由老闆林靖右和同為開平餐飲107年班畢業的女友陳沛琪共同打造，是一間專為人們訂製夢想蛋糕以及提供單品手沖咖啡的咖啡館。林靖右在分享自己走上餐飲及創業之路時談到，在國中時期就立定了餐飲志向，而既然確立了目標要學習餐飲，那就選擇最專業的開平餐飲學校。回想當初在學校時是西餐組的比賽選手，在上海現場烹調比賽中，得過魚主菜與羊主菜銅牌佳績，也曾在新加坡現場烹調獲得海鮮組銀牌。而女友陳沛琪則是烘焙好手，曾獲得馬來西亞藝術麵包銅牌，以及新加坡藝術麵包金牌。

為了幫助學弟妹釐清未來志向，學長姐不藏私的親自教授要成為咖啡師的各項技能，了解咖啡的名字由來、製作過程及口感，並且介紹咖啡生豆產地，也讓學員們親自挑選豆子、觀察咖啡豆色板，藉此判斷不同咖啡豆需要掌控的烘豆時間，經由烘豆、品豆的過程中，了解每款豆子的特色與屬性，並實際體驗手沖單品咖啡以及實作心型拉花。

手沖咖啡的世界非常奧妙，從每次的沖煮、萃取、以及在每分每秒、每個溫度、每個方向、都有不一樣的變化。透過這次的見學體驗營，讓即將從國中畢業的學子們，能夠親身體驗開一間咖啡館、當一位咖啡師所需具備的知識及技能，幫助他們更具體化未來夢想的藍圖。此次參與見學營的同學共有13位，來自和平國中的鄭雅說：「從學長姐的分享中，我了解到要當一位咖啡師必須擁有哪些證照與能力，這對我未來的生涯規劃很有幫助。」林靖右也鼓勵這群對餐飲業有興趣的學弟妹們：「餐飲是工時長且相當辛苦的行業，希望你們都能真心喜歡餐飲這個領域，持續保有熱情堅持下去。」

開平餐飲學校見學體驗營設計豐富有趣的主題式學習內容，讓國中學生擁有多元的學習經驗體驗不同的餐飲課程，由經驗豐富的校友大手牽小手帶領國中生了解餐飲的面面觀，更重要的是「體驗式學習」，讓學生都能參與實作體驗達到真正的做中學。從4月到6月，每個月均辦理一場次活動，最後一梯次6/5（六）A&V咖啡廳，名額有限，歡迎報名。

開平餐飲學校迄今已67年，秉持著「順性發展」的辦學理念，跨越教育的藩籬，在不受教科書限制、多元發展的教學環境中，培養出能獨立思考、找到自己未來方向的孩子，關於學校辦學內容，詳情請見官網：

<http://www.kpvs.tp.edu.tw/>或可來電02-2755-6939分機343錢小姐。



開平餐飲學校針對國中生舉辦見學體驗營，走訪校友林靖右開設位於台北市大直的「靚嵐咖啡館」，實作體驗一日咖啡師。開平餐飲學校/提供



國中生參加開平餐飲見學營，實作手沖單品咖啡。開平餐飲學校/提供



開平餐飲學校帶國中學生職涯探索，體驗咖啡拉花。開平餐飲學校/提供



開平餐飲學校從4月到6月，每個月均辦理一場次見學體驗活動，最後一梯次於6/5（六），名額有限，歡迎報名。開平餐飲學校/提供