

## 臺北市開平餐飲學校新聞稿

請轉交文教記者

【發稿日期:106 年 4 月 18 日】

### 【美國 Kendall 大學在台唯一合作高校 開平餐飲海外見習開跑】

聯手芝加哥首席國際餐旅管理學院 搶先全台餐飲高中生體驗國外大學課程

美國首屈一指的餐飲大學 Kendall College 與國內餐飲龍頭開平餐飲學校合作，開平餐飲國際班 (International Bridge Program) 將於今年 4 月 28 日起，至 Kendall College 展開為期一個月的海外見習，這也是 Kendall College 首度與海外高校進行課程合作，是國內其他高中職餐飲科難得一見的專業課程，並於昨 (4/18) 日舉辦說明會，由首屆國際班學生向家長說明未來的見習課程。

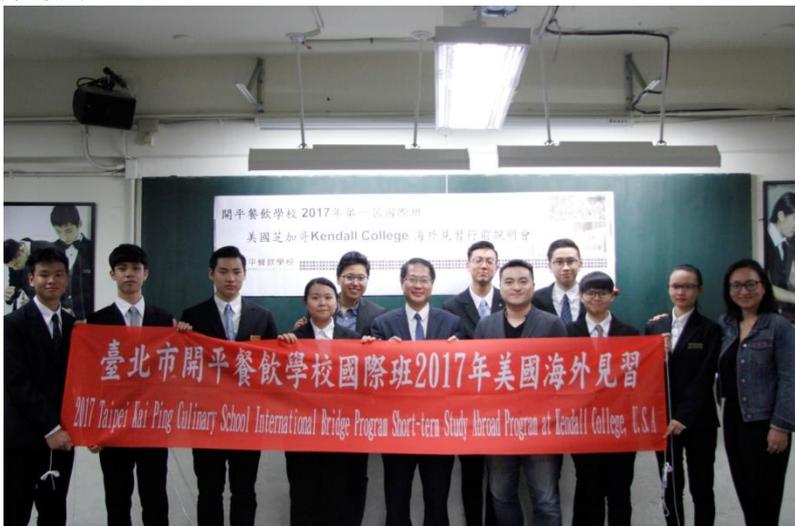
Kendall College 位於芝加哥，米其林餐廳指南評為當地第一名的國際餐旅管理學院，該校畢業生皆為全球五星級飯店、Fortune 500 (財富 500 強) 公司任用首選；此次 Kendall 與開平餐飲國際班的合作，可說是開啟台灣技職教育的新里程碑，除了 40% 語言課、60% 理論實作課，還有整整一周的校內實習，同時課程中也包含參與一年一度美國盛事——美國餐廳協會 (NRA) 展覽，開平餐飲學校校長馬嘉延表示，這次與 Kendall 的合作，不只讓學生提早經歷國外大學的授課模式，更能夠深入當地切身體會不一樣的風俗民情，將紙上知識化為真實，躍然與眼前。

國際班是開平餐飲於 2015 年新設立的班級，期許培育出以家鄉文化為底蘊、具備國際視野的世界公民，開平餐飲學校國際班主任夏瑄澧表示，「全球化是必然趨勢，具備前瞻性國際視野的人才更是各行各業亟欲爭取的對象，也因此開平餐飲才會設立國際班，透過特別設計的課程，提升學生的眼界與實力，才能與世界無縫接軌。」國際班除了海外見習課程，也邀請各界菁英人才到校進行分享教學及實地參訪、也與國內外知名產業合作，開拓學生視野之餘，也能建立未來人脈。

此次負責海外見習說明會的高二學生許愷淮表示，當初會決心進入國際班，一方面是懷抱出國就業的夢想，一方面也認為培養國際觀對於未來十分有幫助，「這二年的課程增強了自己在團隊合作的能力外，外師授課也大幅提升了語言能力，對於世界脈動也有更深入的了解，不再只是以管窺天的井底之蛙。」而許愷淮的媽媽也表示，雖然目前國際班才成立兩年，但不管是師資的專業度，或是校內資源都十分優良，也有完善的親師聯繫機制，對於學生的成長她不只看眼裡，也放在心裡。

開平餐飲一直以來都順應的餐飲發展趨勢以及餐旅學子的需求，從國際、專業的層面，多方延伸學習管道與特色課程，邀約各界人士與學生分享經營管理哲學，或是名廚示範教學等專業領域，與海外大學合作見習更是國內獨樹一幟的課程，不僅與餐飲業界接軌，同時多元化開展學生的餐飲學習視野。

## 採訪通知



開平餐飲國際班將於4月底前往美國芝加哥展開海外見習課程，實際體會國際專業大學授課氛圍與教學模式。



開平餐飲國際班主任夏瑄濃認為，具備世界觀及國際視野的人才，將是未來各行各業都亟欲爭取的對象。



此次海外見習行前會，由高二學生主導，讓父母透過簡報了解他們未來的課程之餘，也展現他們準備

採訪通知  
好的決心。



國際班學生家長均仔細聆聽學生對海外見習的說明，並由衷為自己孩子們的選擇感到驕傲。