

## 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 5 月 9 日】

### 【開平餐飲接軌國際餐飲趨勢 成立全台唯一中點教學餐廳】

營造多元型態餐飲實作舞台 培育學生未來競爭力

- 主題：主廚之家中點教學餐廳成立餐會暨記者招待會
- 時間：106 年 5 月 10 日（星期三） 10:00 - 13:30

建議採訪拍攝時間：10:30 - 11:30 開幕致詞、實作示範、揭幕儀式

- 地點：主廚之家中點教學餐廳（台北市敦化南路二段 277 號 B1）

「越在地，越國際」，近幾年東方飲食在國際上備受重視，中餐廚師也受到國際歡迎，開平餐飲長年走在餐飲教育尖端，勇於開創、引進利於培育國內餐飲學子的環境及課程，期許將台灣餐飲業發揚光大並推向國際舞台，因為提前看見國際飲食趨勢，而成立新的教學實作場域——主廚之家中點教學餐廳，並於明（10）日舉辦開幕餐會，產官學界的專業人士也將前來參與此一盛事。

開平餐飲是一所以餐飲專業為依託，透過 PTS（分段主題社會化）教學法實踐「順性發展」的學校，提倡具備互動性、協作性、多元化的課程，以此深化培育學生的餐飲專業，因此設立了「主廚之家」教學實作場域，讓學生在中餐、西餐、烘焙三大餐飲領域體驗，餐飲的真實面貌，開平餐飲學校副校長夏豪均表示：「開平餐飲學校認為『學習』不應該只著重於知識與技術的傳遞，更重要的是學生自身的動力，因此我們營造了各種舞台，設立『主廚之家』場域，讓學生可以互動協作、並切身體驗到不同的餐飲技術、型態，以此孕育出他們對於餐飲的熱情與渴慕，引發學習動力。」

中點教學餐廳是主廚之家場域中專攻中式點心教學的實作餐廳，也是台灣唯一一所專門教授中式點心實作與知識的場域，除了專業的中式點心教學之外，也包含茶飲文化及茶藝的傳授，同時還設立雙廚房——教學廚房及出餐廚房，讓學生實際操作一間餐廳的運營，並藉由與客人的互動，了解業界生態、服務心得等，夏豪均副校長表示：「開平餐飲學校與業界長期保持良好的互動，聽到許多餐飲科學生畢業後會面臨無法配合職場的困難，所以我們的教學一直是採取與業界無縫接軌的教學模式，同時我們十分關注國際間餐飲趨勢變化，看見中式點心的崛起，因此於今年成立中點教學餐廳，一方面提供學生多一個餐飲專業技術、餐廳型態的體驗，同時也培育符合業界所需的專業中點廚師。」

同時，開平餐飲身為亞洲唯一獲到國際認證的高職學校，一直致力於將屬於東方的料理藝術推向國際舞台，透過中點教學餐廳的成立，結合中式點心、茶飲文化技術、知識教授與藝術的薰陶，提升學生的餐飲底蘊，以此為立基點內化屬於每個學生的餐飲能量，並推展至國際舞台。敬邀各位媒體朋友前來參與主廚之家中點教學餐廳成立餐會，共同感受台灣餐飲文化新的一步。

主廚之家中點教學餐廳成立餐會暨記者招待會流程：

時間	內容
----	----

採訪通知

10:00-10:30	貴賓暨媒體報到
10:30-10:50	活動開始暨貴賓致詞
10:50-11:10	實作示範
11:10-11:30	揭幕儀式
11:30-13:30	中點餐廳成立餐會