

# 臺北市內湖區公所新聞稿

發稿單位：人文課  
發稿日期：115年4月  
聯絡人：陳子琳  
發稿電話：27925828轉208

內湖區公所為期7週共42小時辦理「新住民丙級中餐烹調證照班」，將於5月5日下午2時於本所8樓大禮堂舉辦中餐成果分享會暨結業式，並特別邀請新住民學員親友一同參與，透過品嚐學員親手製作料理，分享學習喜悅與成果，促進家庭支持與多元文化交流。

本次課程於樂廚烹飪教室辦理，依據丙級中餐烹調技術士檢定規範設計，內容包含各式中餐基本刀工、烹調技巧與考試指定菜色練習，如菊花魚球、糖醋排骨、麻油雞飯、香菇蛋酥白菜等多道經典料理，並透過分組實作與老師指導，提升學員專業技能與實務操作能力，協助新住民培養一技之長，為未來就業或創業奠定基礎。

內湖區公所陳旭裕區長表示，為持續推動新住民培力與職能發展，本所每年規劃多元課程，協助新住民提升職場競爭力及融入在地生活。繼去年開設大受好評的丙級中式麵食加工證照班，考照率高達85%，成果亮眼。今年開課中餐烹調證照班課程內容豐富且實用，學員除課堂學習外，也積極於課後練習，展現高度學習熱忱，期望透過專業培訓協助學員順利取得技術士證照。

成果分享會當日由學員分為4組，每組製作2道抽籤決定之中餐料理，於現場展示料理成果，並由授課老師及全體學員共同進行評選投票，選出最優小組，透過競賽方式提升學員學習動力與團隊合作精神，亦讓與會親友共同見證學員學習成果與努力過程，現場氣氛溫馨熱絡。活動最後進行結業式，頒發結業證書，肯定學員努力與付出，並鼓勵學員持續精進專業技能，提升就業競爭力。

本次中餐烹調證照班亦延續過往成功經驗，期盼學員透過扎實訓練與成果分享，開創更穩定的職涯發展機會。未來本所將持續規劃多元培訓課程，透過技能培力與家庭參與，促進新住民及其第二代融入在地社會，營造多元文化友善環境，並協助新住民發展專長，開創更多元的就業與生活機會。