

# 開平餐飲學校事後新聞稿

# 請轉交文教記者

發稿單位：臺北市開平餐飲學校

新聞聯絡人：李學人

電話：(02)2755-6939\*215 / 0986-272-693

【發稿日期：108 年 03 月 25 日】

## 人才出得去！MOU 簽起來！台灣技職教育首度接軌國際

### 開平餐飲學校與義大利佛羅倫斯藝術大學簽署 MOU 記者會

深耕國際教育已久的開平餐飲學校，不僅是台灣第一所設立國際餐飲班的高職，今（25）日更首創國內技職先例，與歐洲知名的佛羅倫斯藝術大學附屬 Apicius 國際餐旅學院（Apicius International School of Hospitality, Florence University of Arts）舉辦聯合記者會，簽署 MOU 合作備忘錄。雙方約定，未來開平學子畢業後，可前往義大利直攻「高階專業廚藝課程」，獲得國際認證學歷（Master Culinary Program），以及世界廚師聯合會（WorldChefs）的領班資格（Chef de Partie Global Certification）。此創舉不僅能使台灣學子與世界接軌，落實技職教育國際化的方略，更能使他們成為國際化的餐飲管理人才。

記者會中，目前就讀開平餐飲學校國際部的高三學生汪俞瑩也現身說法，和現場與會媒體、師長分享自身海外見習經驗。她說，從小就知道自己對「餐飲」的興趣，「不是開玩笑的大」，因此即使自己在學科上表現得不錯，仍想擺脫「萬般皆下品，唯有讀書高」的傳統框架，選擇自己一心嚮往的餐飲路。此外，她也希望能夠接軌國際，而在台灣，只有開平才能夠給自己這樣的機會。

就自己而言，前往海外見習除了能親身感受不同文化的碰撞外，也可從更多元的面向，思考「餐飲世界」的更多可能，如在義大利 Apicius 國際餐旅學院見習時，與當地學生交流，發現在工法、料理邏輯與餐飲管理上，與台灣傳統的模式不同，這也讓她重新反思自身在「餐飲世界」的位置。曾多次參訪開平的 Apicius 國際餐旅學院餐旅系行政總主廚 Andrea Trapani 也曾表示，過去前來義大利海外見習的開平學子令自己印象深刻，他們的眼界、技術儼然已擁有大學二年級的水準，亮眼表現也間接促成兩校進一步展開跨國教學交流。

開平餐飲學校國際部主任夏瑄澧表示，根據這次簽署的 MOU，開平餐飲學校學生畢業後只需要經過一個月的銜接課程，即可直攻 Apicius 國際餐旅學院，一年完成「高階廚藝學程」，同時還能夠獲得世界廚師聯合會認證的領班資格（WACS Chef de Partie Global Certification）。「領班」不僅是能帶領主廚以外所有廚師「運籌帷幄」的角色，更是職場內晉升不易的位置，如今簽署此份意向書，除了代表開平的學生已擁有專業及技藝的國際認可外，也讓孩子們能夠迅速銜接職場，進而立足台灣，放眼國際。

夏瑄澧更說，根據民國 100 年「臺北市教育國際交流白皮書」和 101 年「臺北市高級中等以下學校國際教育深耕方案」中，所訂定的國中教育實施計畫來看，其主要目標就是希望引領各級學校，紮實國際教育的深度與廣度，以培育未來世界所需的人才；事實上，在此之前，開平餐飲學校早已將學習觸角延伸到海外，多次帶領分赴瑞士、美國芝加哥等地，透過多元見習活動，讓學生體驗各國廚藝文化，達到拓展國際視野的目的。

開平餐飲學校創校迄今已 65 年，在餐飲教育界中，除了是全台唯一獲得 WorldChefs「優質廚藝學程認證（Recognition of Quality Culinary Education）」的高職，如今更開創技職學校簽署教育 MOU 先例，更期許能培育國際餐飲人才，使台灣教育接軌國際，國際教育扎根台灣。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 236 黃小姐。

## 附件：佛羅倫斯藝術大學附屬 Apicius 國際餐旅學院（Apicius International School of Hospitality, Florence University of Arts）介紹

Florence University of the Arts( FUA )佛羅倫斯藝術大學的宗旨，是期望能為學生創造一個可以激發天份的卓越學習環境。而佛羅倫斯這個擁有眾多名聞遐邇的博物館和建築物的城市，更能讓學生親近文藝復興藝術之美，浸潤其中。

FUA 包含：APICIUS 佛羅倫斯餐飲學院、FAST 時尚飾品設計學院、DIVA 數位影像視覺藝術學院、IDEAS 永續建築室內設計學院、SQUOLA 義大利語文中心。1997 年成立的 ACIF(Apicius the Culinary Institute of Florence) 是佛羅倫斯藝術大學專門提供餐飲管理、義式烹飪的餐飲學院，擁有優秀的師資以及專業先進的餐飲教室設備，提供國際學生學術和專業的課程。凡學生在此修習的學分，皆可直接折抵美國名校南佛羅里達大學（University of South Florida）的學分，在升學銜接上，也有間接的輔助。

Apicius 佛羅倫斯餐飲學院位於藝術與美食著名的義大利佛羅倫斯市中心，距離 Central San Lorenzo 區域只有五分鐘路程，擁有享受佛羅倫斯最便利的優勢。Apicius 佛羅倫斯餐飲學院的課程適合任何年齡，所有課程以英文授課，但要求學生同時學習義大利文，課程內容包括義式烹飪的碩士課程，以及烹飪藝術、餐飲管理、葡萄酒品嚐、義式糕點、食品溝通、食品設計與行銷、美食藝術等短期、學期、學年專業課程。

學校設施：

Ganzo School Restaurant：  
學校學生餐廳，都是由學生出餐

Fedora Pastry Shop：  
學校點心房

