

單位：臺北市私立開平餐飲職業學校

地址：臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

新聞聯絡：理念推廣中心公關行銷組教師 楊雅琍老師 (02)2755-6939 轉 341

**【發稿日期：113 年 6 月 3 日】**

**【主題：青年創業分享！開平餐飲校友為技職新生開拓職涯新視野】**

**【臺北報導】**據 yes123 求職網於 2023 年調查，高達九成八的青年有創業夢，其中六成在進入職場前萌生想法，但實際執行的人僅近四成，也顯示創業不易。而創業不僅需要資金，也需具備多方資源整合能力，開平餐飲學校邀請成功創業校友伍建利一同舉辦新生見學活動，其負責的禾牧麵食館從 110 年至今已有四間分店，僅 30 歲出頭的他可謂青年創業典範。本次校友向即將邁入高中職的國中新生分享創業經驗，使其認識經營品牌的不同面向，並讓學生至餐廳內場實作、瞭解餐飲現場作業流程，希望透過真實職場體驗讓學生對職涯發展更具想像，在未來學習道路上能更有目標朝夢想努力。

伍建利表示其自開平餐飲畢業後即投入職場工作，過程輾轉國內外飯店學習，後因想達成開業目標，便以台灣麵食起家並回台發展。起初即面對資金、人力與產品定位的種種問題，也意識到要建立品牌不僅東西要美味，餐廳定調、地點、環境和各種細節都需要顧慮，而在開平餐飲學習過程中，因有長達一年的校外實習，使其比他人更早認識業態，也培養了和不同年齡層、不同背景的人溝通合作的能力，透過這樣的學習經驗培養了建構、整合及解決問題的基礎，並在開業期不斷做中學，使生意日趨平穩，也期勉學生「不要想著成功，要想著不要失敗」，帶領學生寫下階段性目標，從達成短期規劃找到成就感，一步步培養計畫的能力，以此展開多面向的視野。

而活動當日伍建利也讓學生實際進入餐廳廚房體驗麵食製作過程，提供店內最熱門的牛肉麵和雞腿麵選擇操作。回顧他在展店過程中，意識到要有一定工作流程，才能在展店後讓每間店保持穩定水準，像是煮麵條最好吃的時間掌握及作業動線都經精密把握，因此學生體驗不僅只是單純煮食，而是先瞭解每個環節的設計細節，經由烹煮到裝盤的過程中，看見一碗麵食端上桌前歷經多少製作者的用心，而這些設計又是怎麼讓消費者有更好的用餐體驗。最後，學生親自享用他們體驗成果，也回饋在寬敞舒適的用餐環境中，擺盤整齊漂亮的餐點顯得格外美味，就像是禾牧麵食想讓消費者如同回到家中用餐的訴求，能體會品牌設計背後的用心，進到廚房也感受餐飲業面對的事務，讓其更堅定走餐飲的決心。