**臺北市政府原住民族事務委員會 新聞稿**

發稿單位：臺北市政府原住民族事務委員會

聯 絡 人：巴干‧巴萬 (02-27206001轉12)

發稿日期：中華民國107年10月14日

**原創食代金牌廚師來上菜 原住民特色料理的新舞台**

臺北市原民會於今(107)年舉辦「原住民族產業人才培訓計畫」，設有中餐丙級證照及原民主題創意料理培力課程，輔導學員考取專業證照外，也提供自由地發揮空間培養族人的第二專長，不同於市面的證照班，此計畫多元運用原住民傳統食材，透過中餐烹飪技術，呈現現代與傳統互相結合的美味料理，在經過兩個月的培訓，更創下丙級技術士證照考照率100%之佳績。

此外「原住民族產業人才培訓計畫」也將於10月15日在臺北市府1樓中庭辦理成果發表會，除了展現學員於課堂中開發料理的創意巧思與廚藝成果外，也請到具原民身分的金牌主廚蒞臨現場，由黃金咖啡蛋炒飯、馬告紅酒雞腿捲、小米麻糬山豬肉等多道原住民料理中挑選進行料理示範秀，屆時歡迎大家一同來現場感受原創食代的美食饗宴。

原民會陳誼誠主委表示：「給魚吃不如教導怎麼釣魚，希望藉由此次專業課程，親自學習及體驗的方式，提升原住民的競爭力與職場就業機會。」期盼族人創造更高及更多元的個人價值，同時發揚原住民料理與認識傳統食材，打造人生與原住民料理的新舞臺。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時間 | 流程 | 備註 |
| 11:00 | 活動開場 |  |
| 11:05 | 長官致詞 |  |
| 11:15 | 頒發結業證書及臂章 |  |
| 11:25 | 全員合影 |  |
| 11:30 | 金牌主廚料理秀 |  |
| 11:50 | 原創料理品嚐 |  |
| 12:00~12:30 | 交流時間 |  |