

出國報告（出國類別：考察）

赴美國廚藝學院及紐約法國廚藝學院 考察報告

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：林秀薰（中餐廚藝系副教授）

派赴國家：美國

出國期間：99 年 8 月 14 日至 9 月 1 日

報告日期：99 年 11 月 25 日

摘要

本校成立至今已屆 15 年、向以負有餐旅專業教育使命的本校，長期秉持「人文化」、「專業化」、「企業化」、「國際化」的辦學理念，乃為落實「本土紮根、國際拓伸」目標，以培育具備全能關懷與餐旅專業知能的人才、積極促進產學研發與合作、提升學生語文能力，並強化國際競爭力。而為進一步配合政府產業政策，及落實本校與產業界的互動交流。鑒於專業能力證照自全球金融海嘯爆發後，於我國高失業率的就業市場中，突出成為取代文憑的新辨識工具。在這個新現象的崛起中，本次赴美考察美國國際廚藝認證辦法與績效，計畫目標乃在引進廚藝國際證照，培育具國際視野專業人才。期能發揮教育人才供給與產業發展連結成效，並能與國際接軌。報告書中，將依行程內容，分述每日見聞、再將團員考察心得及建議列點詳述，提供本校創建台灣美食產學園區政策定位與行動原則，供規劃國際廚藝證照建置辦法，建構台灣美食國際證照考照內容標準 (Competency List)，以導入「國際廚藝認證輔導訓練」課程；促成國際化廚藝培訓認證中心之設立及作為國際化廚藝培訓認證廚房建置之參考。

關鍵詞：專業能力，證照，廚藝教育。

目次

壹、前言（目的及過程重點）	3
貳、心得	4
參、結論與建議	5
肆、附錄	7
一、參訪照片	7
二、參訪相關資料	9

壹、前言（目的及過程重點）

本次赴美國紐約美國廚藝學院及法國廚藝學院參訪之目的：

- 一、參考國際廚藝證照建置辦法，建構台灣美食國際證照考照內容標準(Competency List)。
- 二、透過教育交流參訪，以導入「國際廚藝認證輔導訓練」課程之教學。
- 三、促成國際化廚藝培訓認證中心之設立。
- 四、作為國際化廚藝培訓認證廚房建置之參考。

過程

一、參訪行程

本次參訪行程自民國 99 年 08 月 14 日至 08 月 31 日，共計十八日，詳細行程表如表一：

表一：行程表

2010.08.14	啟程。 搭乘長榮航空 (BR 32) 台北時間 18:50 出發，經過 14 小時 55 分的飛行於美國時間同日 21:45 抵達紐約紐華克機場(NEWARK INTL)。
2010.08.15	參觀 Whole Food Market 參觀 Joe Huber' s 家庭農場超市 在 Apple bee' s 體驗典型美式晚餐
2010.08.16	Cracker Barrel 美式早餐體驗 Famous Dave' s BBQ 風味特色餐廳考察 參訪知名中餐餐廳--新素食風中餐館 Zen
2010.08.17	參訪紐約法國廚藝學院 The French Culinary Institute 462 Broadway New York, NY 10013-2618
2010.08.18	拜訪美國廚藝學院 Faculty of CIA
↓	討論 <u>Level I ProChef Certification Exam</u> 筆試與術科考試內容
2010.08.20	討論 <u>Level II ProChef Certification Exam</u> 筆試與術科考試內容
2010.08.21~30	廚藝專業課程進修(自費)
2010.08.31	回程。

二、參訪情形說明

(一) 參訪單位及環境

The Culinary Institute of American 創立於 1946 年，有著超過半個世紀之久的歷史，同時也是美國所有的烹飪烘培廚藝學院中的佼佼者。在烹飪專業領域的教育上已具有 64 年的歷史，加上其經時間考驗、具未來競爭導向的課程安排，專業的訓練設施以及知識經驗豐富的指導老師，在這麼一個環境的薰陶、學習下，其學生在畢業後進入相關領域就業都有傑出的表現。因為 CIA 學生的知識及技能在業界一直有很高的評價，所以每一年都會有 300 間公司在學校舉行徵募活動，希望能藉 CIA 學生的專業來幫忙其企業更茁壯。本次參訪之另一單位為紐約法國廚藝學院，FCI 可說是美國最負盛名的烹飪學校，更是法國文化影響的延伸——有如以烹飪為名的法國領事館。它的組織成員包括賈克·裴潘 (Jacques Pépin)、安德烈·索內 (André Soltner) 和亞倫·賽拉克 (Alain Sailhac) 等三位移居海外的法國名廚，他們曾引領風潮掀起美國的烹飪革命。該學院成立之忠旨為：創建世界一流的烹飪學校，並設立一種混合經典法國技術與美國快節奏感的課程架構(To create a world-class culinary school that blended classic French techniques with American inventiveness in an exciting, fast-paced curriculum)。法國廚藝學院的老師會鼓勵學生利用課餘的時間，擅用紐約這個渾然天成的餐飲教室，到處品嚐不同料理，並且把心得記錄下來，非常值得借鏡。

(二) 參訪過程重點

美國廚藝學院(The Culinary Institute of America, CIA)有校園導覽，參訪者可隨隊遊覽校園。CIA 乃是美國第一所廚藝學校，創建於 1951 年，每年訓練出至少 200 名專精之廚師。此校目前有三個校區：紐約 Hyde Park 主校區、加州 Greystone 分校區、及德州 San Antonio 分校區。每一校區定位不同，紐約 Hyde Park 主校區主要是提供四技課程(Bachelor of Professional Studies, BPS)以及二專課程(Associate in Occupational Studies, AOS)，除此之外，還提供推廣教育課程；加州 Greystone 分校區只提供二專課程以及 30 周之證照課程(30 weeks certificate programs)，德州 San Antonio 分校區則是美國廚藝學院最新的校

區，只提供 30 周之證照課程(30 weeks certificate programs)，主要是以推廣美國南方菜及拉丁美洲菜肴為主要目標。附表 1 是美國廚藝學院所提供之四技、二專、及 30 周證照之西餐廚藝課程設計。美國廚藝學院無論在四技、二專、或 30 周之證照課程中，其課程設計可歸納出兩點：二年以下之課程設計以專業技能為主，專業理論為輔；四年的課程設計以前兩年著重在專業技能及專業理論為主，後兩年以通識課程及一般管理課程為主。

CIA 建築外觀以城堡式風格為主，綠瓦紅牆，花木扶疏。周遭園區種植蔬菜及辛香植物為主。把食材種在學習環境讓學生從生活周遭就可以認識食材，了解它善用它愛惜它。CIA 建築內部以歐風裝潢為主流，富麗堂皇精雕細琢，真是漂亮。廚房更是值得大書特書，標準配備加三倍，幾乎所有設備都很多，多得用不完，用完就丟到水槽，工讀助理會幫忙推到清洗室由專職員工負責清洗。

紐約的「法國廚藝學院」(French Culinary Institute，簡稱 FCI) 可說是美國最負盛名的烹飪學校，更是法國文化影響的延伸——有如以烹飪為名的法國領事館。它的組織成員包括賈克·裴潘 (Jacques Pépin)、安德烈·索內 (André Soltner) 和亞倫·賽拉克 (Alain Sailhac) 等三位移居海外的法國名廚，他們曾引領風潮掀起美國的烹飪革命。本學院最為人稱道的是九個月的廚藝課程，涵蓋廚藝、糕餅及酒的認識三部分，每一部分均設計有初級、中級與高級課程，必須修完初級課程才能參加進階課程。以廚藝課程為例，初級課程首先介紹法國料理、法式烹調的術語定義，廚房的組織、安全與衛生，刀的法語刀工，傳統法式烹調基本烹調技巧，以及湯汁、醬汁、碎肉及麵糰之製備。中級廚藝課程的重點是深入傳統法式料理及地方菜，包含特色食材原產地及對地方菜餚的影響，專業廚房技藝，專業刀工與盤飾，傳統法式料理的調味與品味，食物表現技巧與盤飾，以及菜餚色調、味覺及口感的組合。高級課程則專注於傳統與現代頂級精緻料理，包括在廚房的精準與效率，複雜的烹調技法，稀有高檔料理的食譜開發，精通傳統與現代頂級精緻料理的菜單設計，依季節及可用食材的菜單變化，以及開發個人創意。在法國有許多靠手藝吃飯的行業，幾乎都能傲視世界，原因就在於每種行業都必須經過專業訓練，考取證書才能執業，真正達到行行出狀元的效果。與本次考察參訪相關之書面資料及照片等如附錄一。

貳、心得

林秀薰：

在此要感謝各級長官對個人的栽培與提攜，此次才有機會夠獲得校方補助，前往美國紐約的 CIA 廚藝學院及法國廚藝學院考察與參訪。以下為本次訓練之心得分享。

本次的參訪主題為” 考察美國廚藝認證辦法與專業學院學程規劃”，以導入美國廚藝協會「廚藝認證輔導訓練」課程之教學，來建構台灣美食國際證照考照內容。。藉由此次的國外考察與參訪，瞭解美國的廚藝認證制度與考試模式。經由此次的參訪活動，以往只能經由文獻而間接瞭解的美國廚藝認證辦法及專業學院學程規劃，如今能夠親自直接觀察與學習，其學習效果是相當良好的。

由 ACF 的認證發展背景中可得知：一位廚師想達成職業目標需要從一連串進階的工作和基礎知識的能力中發展熟練的技巧。一開始是基本食材的準備，經過了幾年的學習和歷練之後，便可更進一步去接觸經典的、國際的和現代的料理。舉例來說，新手廚師的其中一項本領，即為” 辨識和準備” 各種蔬菜及使用各種烹調方式的技巧，並能表現出一般的水準。主廚則應該要能作相同的事，甚至要靈活運用跨國的、傳統的料理技術，表現出不同的味道和呈現方式。這些程序中間的差異來自能力，上述說明證明了在不同等級專業技術中有不一樣的期待。考驗的項目也許相同，都是辨認和準備蔬菜，但在專業級的評量中考驗廚師如何選擇和準備各種類型的蔬菜，烹調步驟，與不同的料理風格。

認證的重點是，職業廚師的技巧可經由數千種評斷專門知識和身份辨識，來測量他的能力，廚師被期待能證明有可靠的能力。每個廚師都要達到對於其他能力及項目的掌握，他們學習如何在每個級別的認證中將這些項目在工作上展現出來。當廚師面對這些項目時，會收集關於他們的 ACF 認證的準則。

林致信：

一、走出台灣，開創國際新視野

今年本校升格大學，容校長說：「要推動親學生的永續校園」。

雖然政府近來確已意識到美食產業對我觀光資源開發的重要性，付出的努力也相當多，但囿於諸多結構性問題尚未有效解決，成效仍未彰顯。這些現存問題，本計畫歸納主要有以下三點：

1. 飲食文化系統化知識不足：

台灣狹小領土面積，但因經歷多元族群文化的時間、空間上濃縮，孕育出多元飲食內容，是臺灣美食一大特色。再加上農產品多樣性，及美味特質，好好發展絕對是其它國家所難以比擬的。然而，縱有如此豐富的飲食優勢，我們在知識化、系統化的產出投入上，仍力有未逮。

2. 美食產業的國際化眼界脆弱：

我國傳統的美食產業雖以「道地」自詡，但隨全球化時空壓縮（time-space compression）所造成產業的競爭衝擊，往往讓這些傳統業者因國際化不足，無法在經營管理上順利因應、升級，而終遭受淘汰的命運。

3. 餐飲專業證照的迷思：

近十年來，餐飲美食成了媒體熱門話題，因此為烹調、烘焙、餐旅服務等專業證照而開設的學校與補習班比比皆是。而此表面榮景的現象，卻造成「高錄取率、低就業利用率」的殘酷下場，甚至更演變為始料不及的證照賤價化。因此，真正為培育我國未來美食人才的專業證照，不能流於「證照化」的形式工具，對其在專業道德的養成、面臨實務問題的解決能力、國際化視野的培養，及未來在專業的人際溝通能力上應要加強改進。

針對此不足，本校在建構台灣美食產學園區整合創建計畫中提出參考國際廚藝證照建置辦法，建構台灣美食國際證照考照內容標準（Competency List）。透過本次教育交流參訪，以導入「國際廚藝認證輔導訓練」課程之教學；希望促成國際化廚藝培訓認證中心之設立；建置國際化廚藝培訓認證廚房。這不是突發奇想而是情勢使然。所以，能夠走出台灣，到國外學習開創國際新視野是本次到美國的最大收穫。

二、對美國餐飲文化的了解與認識

（一）食材豐富的美國

第一次接觸到美國生鮮超市感覺非常震撼，裡面的食材滿山滿櫃，各式各樣的蔬菜水果顏色鮮明種類繁多，雖然臺灣自許是寶島水果王國，但是比排場比種類硬就被比了下去。在美國當廚師很幸福，因為食材既新鮮又多樣，當然可以充分發揮。可惜不能拍

照，不然教學時秀一秀學生應該蠻 high 的。

（二）服務親切的態度

無論是 Apple bee's 或 Cracker Barrel、Famous Dave's BBQ 或 Texas Road House、Golden Corral 等平民餐廳，或是 Suffron's restaurant 般的高級餐廳，服務生都會親切的與我們聊天，彬彬有禮、笑臉盈盈，並且向我們推薦店招牌。服務生不需精挑帥哥美女，服務都很殷勤且專業。雖然可能因為小費是他們主要收入來源，但是敬業的態度與氣質真值得我們服務業學習。

（三）舒適美好的優質用餐環境

Apple bee's 以昏暗的燈光及典樸的牆飾取勝；Cracker Barrel 整屋裝飾品令人目不暇給的玩物雜貨傢俱；Famous Dave's BBQ 的垃圾桶蓋或 Texas Road House 充滿西部牛仔的裝璜；或是 Suffron's restaurant 典雅波斯裝璜優美，每家餐廳各具特色以佈置舒適美好的優質用餐環境吸引顧客。

（四）每餐量都特別多

標準美式晚餐：份量大，浪費浪費。Famous Dave's BBQ 吃晚餐，垃圾桶蓋放滿食物，大塊大塊的肉、整隻的雞、一堆炸薯條、奶油青醬、甜點可樂，要怎麼形容？只能說吃得過癮。Golden Corral 吃午餐，裝滿了飲料的大桶隨侍在旁，百匯檯共分五區，西餐肉製品區、亞洲菜區、生鮮沙拉蔬果區、烘焙甜品區和排餐區隨您吃到飽，飲料續杯喝通海。有好幾個中風復健患者及超級肥胖者來此猛吃，似乎在說管它的血管阻塞，我先吃個過癮再說。臺灣近幾年所吹起的吃到飽應該就是源頭於美國，實在此風不可長。

三、對美國國際證照認證辦法的了解與認識

（一）美國廚藝聯盟（American Culinary Federation, ACF）證照實測

美國廚藝聯盟建立的證照制是美國勞工部唯一認可的廚藝證照，該證照提供廚師及主廚等之專業標準。它提供全美所有廚藝專業人員考照認證的服務，施予申請人「證照實測」(certification practical testing) 的機會。初次考照者必須具備兩方面的資格：1. 曾接受衛生、營養及監督管理三門課各 30 小時的研習，如果這 30 小時的上課業已超過五年，則必須每科再補上 8 小時的課；2. 必須是專職員工，由老闆推薦，並經美國廚藝聯盟審查通過，方才可以報名申請受檢。ACF 的證照有效期限是五年。

美國廚藝聯盟的證照有五大類共 14 層級的證照，詳見附表 3。美國廚藝學院的廚藝技能檢定採兩種方式，一是 Prochef Level 課程結束時由 CIA 加以檢測能力水準，另一是參加美國廚藝聯盟所辦理的廚師資格考。CIA 之 Prochef Level I 相當於 ACF 之合格廚師(Certificated Culinarian)，Prochef Level II 相當於行政副主廚(Certified Chef

de Cuisine)，而 Prochef Level III 相當於行政主廚 (Certified Executive Chef)。

(二) 衛生講習跟餐飲業經營執照考試

各市衛生局附設衛生學院會舉辦衛生講習跟餐飲業經營執照考試。它其實就是以前的廚師執照。課程內容並不會太困難，在廚房裡工作過的人應該都有概念，在網上上了十五個小時的課程，考試題目有五十題，必須答對四十題才能拿到證照。在專業方面，各種證照專業課目都要專精。因為課程需要全美國知名、公認的職業協會來認證，協會會派小組來考察，看看課程有沒有按照協會指示安排，教科書有沒有用協會推薦的版本，一些標準有沒有嚴謹，實習有沒有認真執行，他們也會看看歷屆學生的作業，如果沒有問題，一認證就是三五年，而畢業學生可以參加協會的證照考試。證照有分執照與證書。執照可說是通行全美，效力很大，頂多到一些特別的州要加考一個小考試。而證書可能就只能在發證書的那一州有效，要到別州去執業，要再進修或重考照。

參、結論與建議

林秀薰：

近年來，政府大力提倡國際化，派員出國參訪實為相當重要的一環，經由這樣的參訪活動不僅能夠直接取得最新資訊，提高台灣廚藝教育水平，亦能夠擴大參訪人員的視野，增加與國際人士廚藝趨勢交流的機會，進而使國際人士瞭解台灣現況與餐飲水平。

結論

- 一、 本參訪之行程與訪談內容符合建構台灣美食國際化證照之資料蒐集目標。
- 二、 台灣美食國際化證照制度應建立可測量的指標，且其結果之影響相當重大。
- 三、 本行程整體安排，除讓同仁認知“一個優良的認證計畫應該建立在全國同業級的水準”。

對ACF來說，這代表在紐約認證的廚師應該要和在舊金山認證的廚師有著相同的技能、知識和經驗，同樣的，在美國鄉下地區通過認證的廚師也可以勝任主要都會區市中心的工作。再次強調，無論他或她在哪裡工作，一個廚師須具備相同的基本技能和知識。此外實地參觀兩校之教學環境，並取得實體教材內容，參訪效果及意義有加之成效。

- 四、 參訪同仁每位皆自費再參加專業課程訓練，並獲得一套完整的課堂上講授之輔助教材，方便日後複習之用。

建議

- 一、 國外參訪之交通支出及當地之日支生活費相當高，若一次參訪僅為其3天，似乎單日成本過高。建議可讓每位參加之同仁選擇2~3種課程進修，讓參訪之質與量能有較好的投資效益。
- 二、 視需要可於本校進行本參訪之心得分享。
- 三、 由於國外生活費比國內高，除了學校補助部份，參訪人員此次須另外自行負擔高額機票費用，如果學校能提高補助之經費，應該是一項有利於教育發展的投資。

林致信：

總統馬英九認為，美食是台灣重要的軟實力，將推動台灣美食國際化，「台灣好味道，世界要吃到。」「觀光教父」亞都麗緻飯店總裁嚴長壽，近年來積極推動台灣美食走向國際，朝跨國米其林的餐食水準邁進，包括餐廳氣氛、精緻餐飲、服務態度和餐食文化全面提升。今年的台灣美食展首度揭示「國際化」目標，主辦單位中華美食交流協會訂出「經典新食尚」為餐食主軸，要讓「台灣味」成為繼泰國菜之後，聞名國際的美食。泰國政府對餐飲有系統的扶植，大學特設泰餐課程，兩年內計劃每年培養 900 名泰廚推向世界市場，也在網路上教人學做泰國菜。世界的廚房”已成為泰國官民共同的努力目標。其標準作法分為七項：以證照制度標準化管理「泰國料理」廚師等級。第二、統一泰式料理國菜菜式。第三、統一泰式料理器皿。第四、廚師的養成。第五、制定泰式料理餐館世界性的標準。第六、泰式料理食材、廚具及廚師人才的供應平台。第七、以類似國際經貿外交戰進行泰式料理推廣，國際認證授予。

相同的南韓政府對內成立專門基金擴大對餐飲業者之投資、與民間共同出資成立國際韓式料理學院培育專業人才、策劃韓式餐廳造街事業，力求將韓式料理打造為文化觀光產業；對外則進行韓式料理全球化研發專案、建立餐飲品牌認證機制、並與文化和電影結合，提升韓式料理形象；主打的料理有泡菜、拌飯、傳統酒和辣炒年糕。台灣是亞洲國家中，食物最好的地方之一，有來自中國大陸各省的精美菜餚，也有媲美東京的日本壽司，台灣美食融合了中西料理精髓，多元又豐富，美食文化也成了外國旅客來台最重要的吸引元素！根據 WEF 調查顯示：亞洲地區，台灣每年外來觀光客數量為第四高，佔全球各國觀光客數量最多的前 30 名，其中有 62.21% 的觀光客，來台主因是為了台灣美食！台灣美食已經成了觀光發展的重要推手，並成為台灣跨上國際舞台的重要指標！中華美食交流協會理事長施建發表示，台灣的魯肉飯、擔擔麵、蚵仔煎等夜市小吃深受國外旅客喜愛，也是最能代表「台灣味」的美食，近年來有愈來愈多的飯店餐廳業者，以更精緻的食材和烹調方式，將夜市美食的水準再提升，朝國際化邁進。

臺灣美食如何建立「台灣製造」的品牌形象，首要任務就是學習其泰國推廣泰國菜標準作法分為七項：第一、以證照制度標準化管理「臺灣美食」廚師等級。第二、統一臺灣美食菜式。第三、統一臺灣美食器皿。第四、廚師的養成。第五、制定臺灣美食餐館世界性的標準。第六、臺灣美食食材、廚具及廚師人才的供應平台。第七、以類似國際經貿外交戰進行臺灣美食推廣，國際認證授予。 _

附錄一、參訪照片

附錄一、參訪照片



Whole Food Market 生鮮食材



Whole Food Market 外觀



Joe Huber' s 家庭農場超市



Joe Huber' s 家庭農場超市



Applebee' s 典型美式餐廳



Applebee' s 體驗典型美式晚餐



Cracker Barrel 美式早餐餐廳



Cracker Barrel 美式早餐餐廳佈置



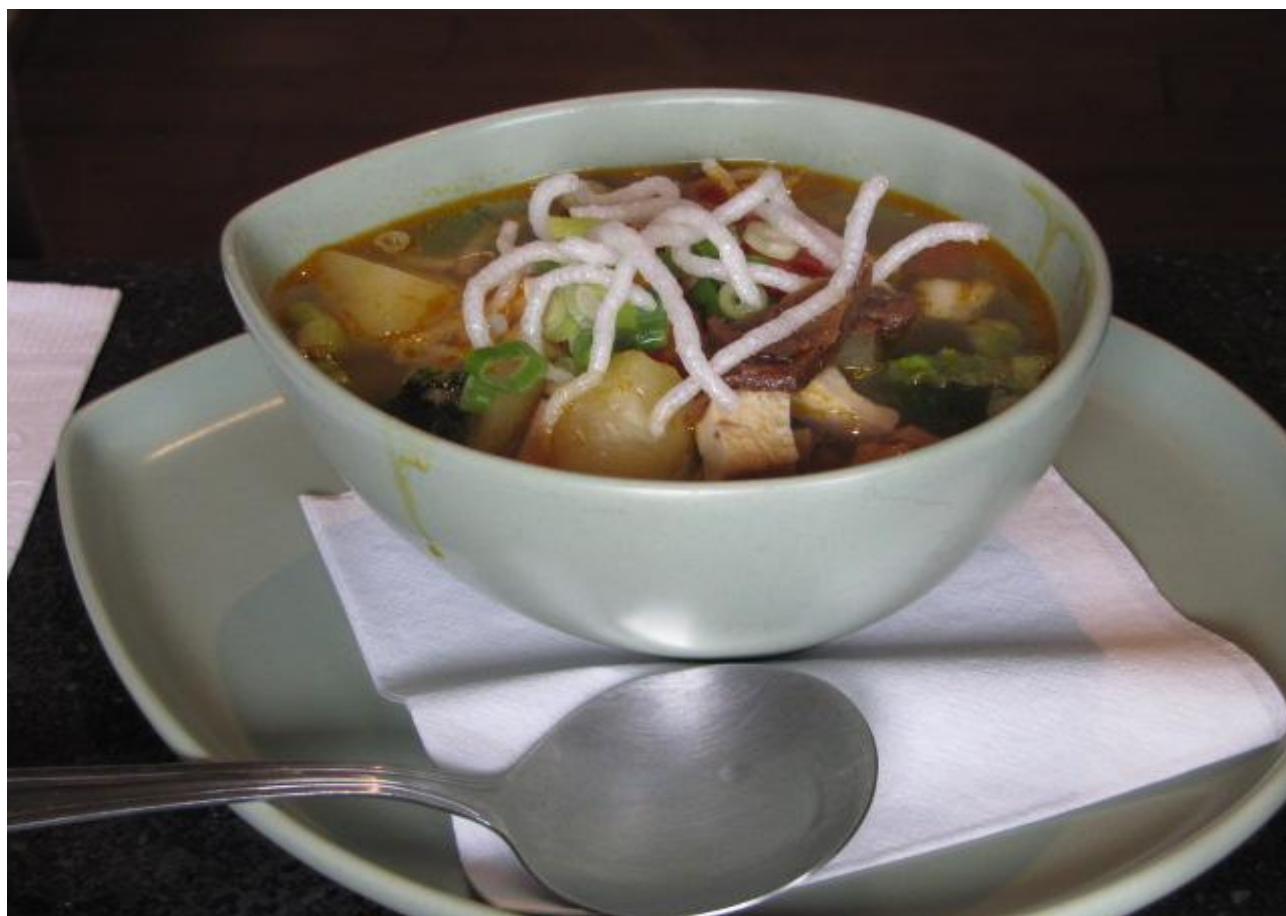
Famous Dave' s BBQ 風味特色餐



Famous Dave' s BBQ 風味特色餐廳佈置



新素食風中餐館 Zen 佈置



新素食風中餐館 Zen 之餐點



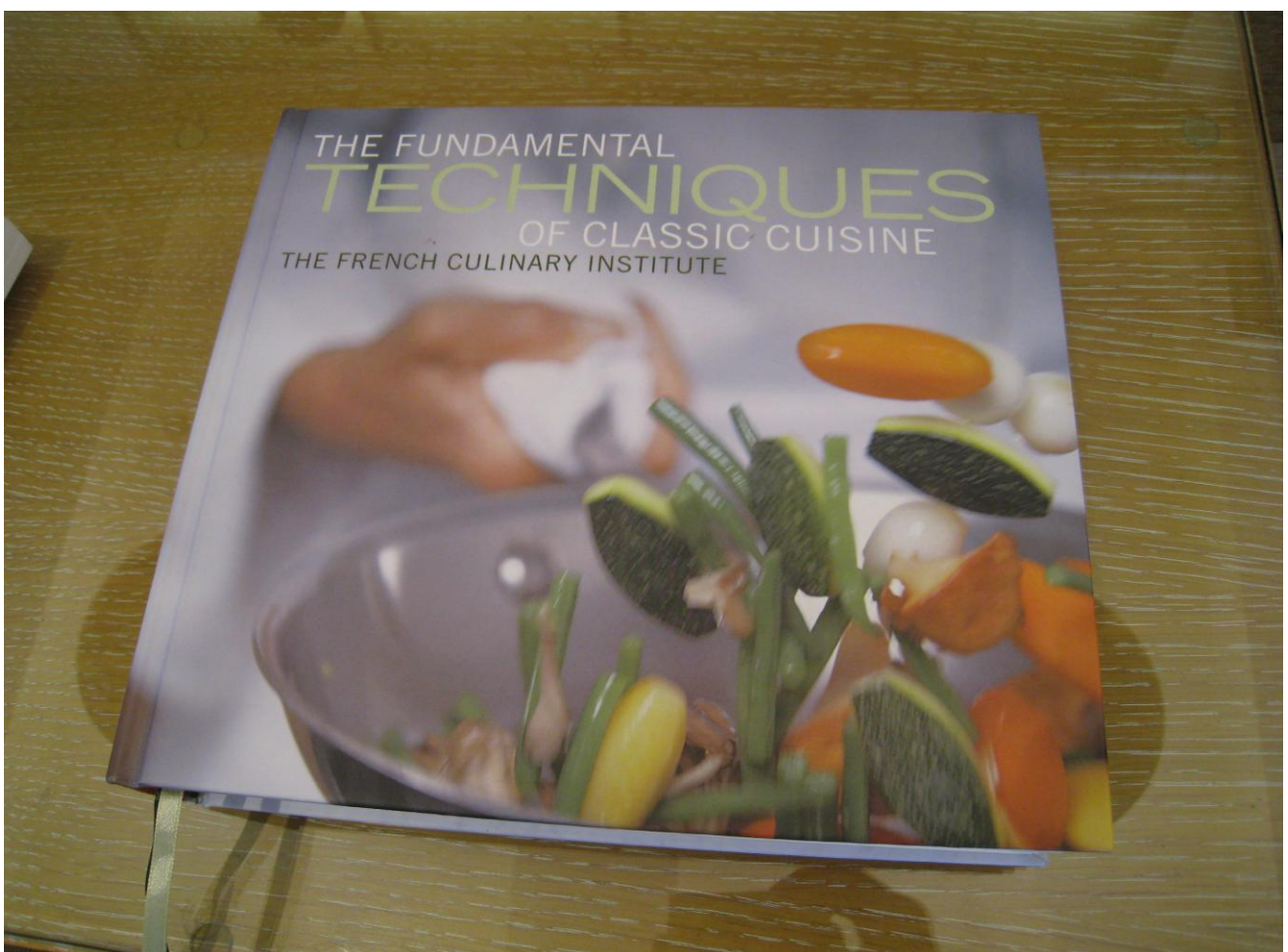
紐約法國廚藝學院外觀



紐約法國廚藝學院



紐約法國廚藝學院廳間



紐約法國廚藝學院使用之教材



紐約法國廚藝學院 Assistant Director of Admission-- Will Boze



紐約法國廚藝學院烹調實驗室



紐約法國廚藝學院專業圖書館



紐約法國廚藝學院實習餐廳廚房



致贈台灣名產鳳梨酥給 FIC 校方



FIC 大門口



致贈美國廚藝學院校方本校中餐廚藝系系帽



演講廳



美國廚藝學院校園景色





Campus Events

August 8th- Walk for a Cure
August 9th- Welcome Back Week Begins
August 10th and 11th- Career Fair

CIA

August 13th-15th- Welcome Back Weekend
August 18th- SPICE Movie Night
August 22nd- Tasting the Esopus
August 25th- SGA Meeting

REC CENTER SMIDGEN

OH MY GOSH....WAIT UNTIL YOU SEE....

WE HAVE GOT A NEW LOOK

COME DOWN TO THE COURTSIDE CAFE TO SEE OUR NEW KITCHEN RENOVATION AND NEW DINING ROOM DESIGN. A NEW MENU COMES WITH THE CHANGES. CHECK US OUT

AFTER VISITING THE CAFE, PLEASE SUBMIT AN ENTRY TO HELP RENAME THE COURTSIDE. ENTRY SUBMISSION CAN BE EMAILED TO p.graham@culinary.edu OR DROP AN ENTRY IN THE BALLOT BOX IN FARQUHARSON HALL. A WINNER WILL BE CHOSEN FROM THE CONTESTANT'S SUGGESTIONS. EVERYONE IS ENCOURAGED TO PARTICIPATE AND WIN.




Courtside Cafe

Recipe Nook

HONEY MUSTARD AND ALMOND COATED CHICKEN BREAST WITH ASPARAGUS AND LEMON ZEST

YIELD: 2 PORTIONS

Ingredients	Amounts
Chicken breasts- skinless and boneless (6 oz each)	2 ea
Honey	2 oz
Mustard- Dijon	2oz
Eggs	2 ea
Almonds sliced or silvered	3oz
Bread Crumbs Japanese panko	3 oz
Asparagus	1 bunch
Lemons	1 ea
Butter	1 tbsp
Canola oil	as needed

Chef Garnero SKILLS III

Salt and pepper to taste

Chopped Parsley or diced tomato to garnish if desired.

Mise En Place

Wash and dry chicken breasts. Flatten out into cutlets with mallet or butterfly them with a knife. Season with salt and pepper.

Dredge chicken in the flour. Mix honey, mustard and egg together and place the chicken in the egg mixture.

Mix the bread crumbs and almonds together to use as a breading. Coat the chicken with the almond crumbs and reserve.

Peel and blanch the asparagus in boiling water and shock in an ice bath to set the color and stop the cooking.

Remove the rest of the lemon with a zester or a peeler. Make sure they are in fine strips with no white attached. Place in boiling water for 1 minute to blanch and remove bitterness.

In a sauté pan place enough canola oil to cover

1/4-up the chicken cutlets. Heat to medium heat and fry off the chicken cutlets until cooked. Drain on paper towels.

In another pan melt the whole butter and toss the asparagus until warm. Season with salt, pepper and lemon zest.

Pick up and Assembly of the dish.

Heat a plate. Cut each chicken breast on a diagonal. Place one half of the breast on the plate. Top with hot asparagus and then place the other half on top. Squeeze the juice from the lemon over the dish and serve. Sprinkle with diced tomato and chopped parsley if desired.



美國廚藝學院學生上課情景



演講廳使用中情形



美國廚藝學院收藏之中式廚房器具



美國廚藝學院典藏之名廚手印---保羅·包居斯(上)、茱莉亞·才爾德





美國廚藝學院校園參觀導覽團



美國廚藝學院圖書館



美國廚藝學院學生交誼廳



美國廚藝學院三槽式水槽

附錄二、參訪內容相關資料

1. 美國廚師證照相關問題

請教 FIC 的 Assistant Director of Admission Will Boze 有關美國廚師證照相關問題，他以紐約市來說明：

- (1) 各市衛生局附設衛生學院會舉辦衛生講習跟餐飲業經營執照考試。它其實就是以前的廚師執照，但以前市發的廚師執照是一張大大的像獎狀一樣的紙，裱框以後掛在廚房裡當作執業證明。現在的證照好像信用卡一般大小，正面有照片跟雷射標籤，浮水印等等的，看起來還頗像公司行號的員工識別證一樣。
- (2) 課程內容並不會太困難，在廚房裡工作過的人應該都有概念，在網上上了十五個小時的課程，考試題目有五十題，必須答對四十題才能拿到證照，而且老美的考試方式跟答題觀念與台灣人的觀念相當不同，一不小心就很容易混淆。
- (3) 在專業方面，各種證照專業課目都要專精。因為課程需要全美國知名、公認的職業協會來認證，協會會派小組來學校考察，看看課程有沒有按照協會指示安排，教科書有沒有用協會推薦的版本，一些標準有沒有嚴謹，實習有沒有認真執行，他們也會看看歷屆學生的作業，如果沒有問題，一認證就是三五年，而畢業學生可以參加協會的證照考試。

證照有分執照與證書。像護士執照與汽車修護證書就不一樣，執照可說是通行全美，效力很大，頂多到一些特別的州要加考一個小考試。而證書可能就只能在發證書的那一州有效，要到別州去執業，要再進修或重考照。

2. 美國廚藝學院提供的廚師證照研習課程

美國廚藝學院提供的廚師證照研習課程分為三階段，使準廚師或廚師們能按步就班循序漸進，且提供廚師生涯中進步、進修與進陞的機會與空間。第一階段課程的目的在於使學員成為合格的廚房工作人員（Certified Culinarian），第二階段課程旨在培育合格的主廚（Certified Chef de Cuisine），第三階段課程旨在培育合格的行政主廚（Certified Executive Chef）。每一階的檢定考試內容可以參見附表二。以第一階廚師的證照檢定考試為例，筆試有五科，衛生、烹調數學、營養、成本及成品確認；實作則包括刀工、蛋的烹調、肉品調製及烹調基礎等四科。再以第二階廚師的證照檢定考試為例，筆試有食物學、烘焙與餡皮基礎、健康烹調、管理技巧、地中海飲食、財務技巧、及冷熟食製備（Garde Manger，例如開胃小菜或鵝肝醬等製備，必須注意適切的烹調法、食品衛生與包裝及適用之食材。）等七科，實作則有烘焙與餡皮基礎、健康烹調、地中海飲食及冷熟食製備等四科。這樣的檢

定考試歷時四天才完成。

美國廚藝聯盟（American Culinary Federation，以下簡稱 ACF）至 1970 年代才建立一套測量廚師專業能力發展的歷程，從廚房工作人員到主廚的生涯位階，以引導廚藝人員生涯發展。ACF 的證照制是美國勞工部唯一認可的廚藝證照，該證照提供廚師及主廚等之專業標準，而該聯盟也提供廚藝人員相關的教育或訓練，以進陞到更高層次的專業職位。它提供全美所有廚藝專業人員考照認證的服務，施予申請人「證照實測」（certification practical testing）的機會。初次考照者必須具備兩方面的資格：1. 曾接受衛生、營養及監督管理三門課各 30 小時的研習，如果這 30 小時的上課業已超過五年，則必須每科再補上 8 小時的課；2. 必須是專職員工，由老闆推薦，並經美國廚藝聯盟審查通過，方才可以報名申請受檢。目前全美已有超過兩萬名廚師獲有 ACF 的各層級證照，持有 ACF 證照代表這名廚師的專業能力達某一特定水準的經驗，也受過管理方面的訓練，對食品的衛生與營養有一定程度的素養。ACF 的證照有效期限是五年，五年後必須更新，才能有效使用。

美國廚藝聯盟在 2000 年的證照有五大類共 14 層級的證照，詳見附表 3。美國廚藝學院的廚藝技能檢定採兩種方式，一是 Prochef Level 課程結束時由 CIA 加以檢測能力水準，另一是參加美國廚藝聯盟（American Culinary Federation, ACF）所辦理的廚師資格考。CIA 之 Prochef Level I 相當於 ACF 之合格廚師（Certificated Culinarian），Prochef Level II 相當於行政副主廚（Certified Chef de Cuisine），而 Prochef Level III 相當於行政主廚（Certified Executive Chef）。

反觀中餐烹調技術士之技能檢定，分為三級，實質上卻只有兩級，並不妥適。參考美國廚藝學院的職業證照，可作為調整台灣之中餐烹調技術士技能檢定分級制之參考。

附錄三、2008 年美國廚藝學院之西餐廚藝課程設計

課程	種類	四技	二專	30 週
一上				
美食概論 introduction to gastronomy	專業理論	✓	✓	✓
數學 mathematics	通識課程	✓	✓	✓
產品知識 product knowledge	專業理論	✓	✓	✓
食物安全 food safety	專業理論	✓	✓	✓
肉品辨識與切割 meat identification and fabrication	專業技能	✓	✓	
海鮮辨識與切割 seafood identification and fabrication	專業技能	✓	✓	
技能發展 I skill development I	專業技能	✓	✓	✓
技能發展 II skill development II	專業技能	✓	✓	✓
一下				
技能發展 III skill development III	專業技能	✓	✓	✓
美國烹飪 cuisines of Americas	專業技能	✓	✓	✓
亞洲烹飪 cuisines of Asia	專業技能	✓	✓	
早餐烹飪 breakfast cookery	專業技能	✓	✓	✓
午餐烹飪 lunch cookery	專業技能	✓	✓	✓
冷廚 garde manger	專業技能	✓	✓	✓
校外實習(18 周) externship	專業理論	✓	✓	
二上				
營養學 nutrition	專業理論	✓	✓	
管理概論 introduction to management	一般管理	✓	✓	
菜單發展 menu development	專業理論	✓	✓	
成本控制與食物採購 controlling costs and	專業理論	✓	✓	

purchasing food				
烘焙技能發展 baking and pastry skill development	專業技能	✓	✓	✓
歐洲與地中海烹飪 cuisines of Europe and the Mediterranean	專業技能	✓	✓	✓
葡萄酒與飲料 wines and beverages	專業理論	✓	✓	
二下				
宴會與外燴 banqueting and catering	專業技能	✓	✓	
義大利烹飪 Italian cuisine	專業技能	✓	✓	
營養烹飪 nutritional cooking	專業技能	✓	✓	
桌邊服務概論 introductory table service	專業技能	✓	✓	
進階餐廳烹飪 advanced restaurant cooking	專業技能	✓	✓	
進階桌邊服務 advanced table service	專業技能	✓	✓	
三上				
進階烹飪 advanced cooking	專業技能	✓		
作文與溝通 composition and communication	通識課程	✓		
經濟學 economics	一般管理	✓		
外國語言 I Foreign language I	通識課程	✓		
組織行為 organizational behavior	一般管理	✓		
葡萄酒與食物研討會 I wine and food seminar I	專業理論	✓		
三下				
會計與預算管理 accounting & budget management	一般管理	✓		
食品業之電腦應用 computers in the food business	專業理論	✓		
外國語文 II Foreign language II	通識課程	✓		

歐洲歷史與文化 history and culture of Europe	通識課程	✓		
食品行銷與銷售 marketing and promoting food	專業理論	✓		
人類行為心理學 psychology of human behavior	一般管理	✓		
葡萄酒與食物研討會 II wines & food seminar II	專業理論	✓		
四上				
財務管理 financial management	一般管理	✓		
外國語文 III Foreign language III	通識課程	✓		
美國歷史與文化 history & culture of the Americas	通識課程	✓		
人力資源管理 human resource management	一般管理	✓		
四下				
餐廳營運 restaurant operation	專業技能	✓		
道德 ethics	通識課程	✓		
外國語言 IV Foreign language IV	通識課程	✓		
亞洲歷史與文化 history and culture of Asia	通識課程	✓		
未來品質管理 managing quality for the future	一般管理	✓		

附錄四、 美國廚藝學院對廚師能力的檢定內容

等級	廚藝	溝通與領導	財務管理
第一階	1. 瞭解並能應用基廚藝，例如炒、燜、燒、炸、煮； 2. 能烹製肉類主菜、湯及醬汁； 3. 熟悉蔬菜基本烹調，例如綠葉菜、馬鈴薯、米飯及其他家常小菜； 4. 能選用適當的小菜及系列菜單； 5. 熟悉基本的冷食製備，例如綠色沙拉、自助餐、組合沙拉；沙拉醬、及三明治； 6. 瞭解並應用食品安全與衛生。	1. 能傾聽並遵從指導； 2. 能系織安排個人工作場所，使配合時程有效產出。	1. 在餐飲服務中能將食物與勞力的價值加以關聯； 2. 瞭解體重與測量，並能劃合宜份量的食譜； 3. 能準備食物訂購單； 4. 瞭解投資獲利的概念，並能計算一食譜的成本。

第二階	1. 瞭解營養概念，並應用於菜單設計及食譜準備； 2. 熟悉並能應用基本的烘焙技巧於製作麵包、麵糰、蛋糕、派、及乳製調味醬等； 3. 能以基本食物學術語向他人說明烹調原理； 4. 能欣賞並示範地中海飲食代表作。	1. 認識基本的管理原理； 2. 能以清晰的指導、有效的批評、及修正指導來監督員工； 3. 熟悉基本的職場法規及雇主義務； 4. 能有效地預備及執行一操作步驟的檢討。	1. 熟悉基本的食物操作 P&L； 2. 能應用菜單組合及一道菜成本擬定新菜單以符成本； 3. 認清食物與勞力浪費的議題，而採取糾正行動； 4. 瞭解並能檢視食物目錄及採購系統。
第三階	1. 瞭解至少四種異國料理的基本原理，並能製備； 2. 熟悉酒及其與食物的搭配； 3. 至少能製備亞洲烹調、拉丁美洲烹調及季節性菜單設計與烹調。	1. 有效處理職場表現與性騷擾，能成功地面談員工； 2. 能製作組織圖表及對應的職務描述。	1. 能閱讀、理解及擬訂年度預算； 2. 能配合計劃擬訂成本預算及回數分析； 3. 瞭解並解釋基本的財務概念，例如 ROI、貶值、成本會計、現金流量。

附錄五、 美國廚藝聯盟的五類 14 職級證照

證照種類	證照層級
烹調專業人員	1. 廚師 Certified Culinarian (CC) 2. 副主廚 Certified Sous Chef (CSC) 3. 行政副主廚 Certified Chef de Cuisine (CCC) 4. 行政主廚 Certified Executive Chef (CEC) 5. 主廚大師 Certified Master Chef (CMC)
私家烹調專業人員	6. 私家主廚 Personal Certified Chef (PCC) 7. 私家行政主廚 Personal Certified Executive Chef (PCEC)
烘培專業人員	8. 烘培師 Certified Pastry Culinarian (CPC): 9. 烘焙主廚 Certified Working Pastry Chef (CWPC) 10. 烘焙行政主廚 Certified Executive Pastry Chef (CEPC) 11. 烘焙主廚大師 Certified Master Pastry Chef (CMPC)
廚藝行政人員	12. 廚藝總監 Certified Culinary Administrator (CCA)
廚藝教育人員	13. 中學廚藝教師 Certified Secondary Culinary Educator (CSCE) 14. 廚藝教師 Certified Culinary Educator (CEC)

附錄六、 美國廚師技能檢定

廚師為最基層的廚藝人員，報考此一級的檢定，教育與經驗至少須達 30 分（教育背景 10 分，特定層級經驗 20 分）。檢定分為筆試與實作兩部分。筆試時間一小時，題數 100 題，含蓋基礎 60%，衛生、營養、督導管理及基礎烘焙各佔 10%；以答對 70 題為及格。廚師、行政副主廚、行政主廚之筆試主題表 4-1。

表 2. ACF 廚師、行政副主廚與行政主廚檢定之筆試內容

廚師	行政副主廚	行政主廚
1. 烹調原理和製程用語	1. 烹調原理和製程用語	1. 烹調原理和製程用語
2. 廚房設備：爐灶和烤箱	2. 廚房設備	2. 廚房設備、主廚器皿和工具
3. 廚房器具與主廚工具	3. 廚房器皿和工具	3. 佐料、調味、香料及香草
4. 食品種類與食材	4. 佐料、調味、香料及香草	4. 高湯與勾芡
5. 佐料、調味、香料及香草	5. 高湯與勾芡	5. 湯與醬料
6. 早餐種類和蛋類料理	6. 湯與醬料	6. 牛肉
7. 高湯與勾芡	7. 牛肉小牛肉豬肉羊肉之切割分類	7. 小牛肉豬肉羊肉之切割分類
8. 湯與醬料	8. 肉類料理	8. 肉類料理
9. 前菜（開胃菜）與起司	9. 家禽與鳥獸魚之烹調與分類	9. 家禽與鳥獸魚之烹調與分類
10. 牛肉小牛肉豬肉羊肉之切割分類	10. 魚類與貝類之烹調與分類	10. 魚類與貝類之烹調與分類
11. 肉類料理	11. 魚類與貝類之烹調與分類	11. Garde Manger：沙拉與沙拉醬
12. 家禽與鳥獸魚之烹調與分類	12. Garde Manger：冷盤	12. Garde Manger：冷盤
13. 魚類與貝類之烹調與分類	13. 蔬菜：烹調與分類	13. 蔬菜：烹調與分類
14. Garde Manger：沙拉與沙拉醬	14. 通心粉、馬鈴薯和飯	

15. Garde Manger：冷盤	15. 烘焙與酥皮點心	14. 通心粉、馬鈴薯和飯
16. 蔬菜、通心粉、馬鈴薯和飯：烹調與分類	16. 餐後甜點	15. 烘焙與酥皮點心
17. 食品安全與環境衛生	17. 食物成本	16. 餐後甜點
18. 營養學	18. 營養學	17. 食物成本
19. 經營管理	19. 食品安全與環境衛生	18. 監督管理學
20. 問題排解、時間管理與決策	20. 監督管理學	19. 紀律、動機與士氣
	21. 溝通與領導學	20. 製造積極的工作氣氛
	22. 紀律、動機與士氣	21. 溝通與領導學
	23. 問題排解、時間管理與決策	22. 問題排解、時間管理與決策
		23. 營養學
		24. 食品安全與環境衛生

實技檢測分成四部分，即食品安全與衛生（Food Safety & Sanitation）、組織條理（Organization）、烹調與廚藝技巧（Cooking Skills & Culinary Techniques）、及口味與呈現（Flavor & Presentation），其配分請參見表 4-2。在食品安全與衛生方面，砧板必須完全清洗乾淨，刀子必須銳利。刀具箱或刀具袋內必須清潔衛生，正確使用毛巾、紙巾、圍裙、手套；刀傷或潰瘍必須正確處理。處理魚、肉、蔬果及乳製品的程序及轉換過程，以及裝盤必須適當。實技檢測時，若食品安全與衛生未獲通過，隨即停止檢測，俟下次再報名檢定。

表 3. 實技檢測評分的配分

評分領域	評分次領域		計分
1. 食品安全與衛生			通過、不通過
2. 組織條理（0-20）	組織		0-10
	流程	食材利用	0-10

	時間分配	
3.烹調與廚藝技巧（0~40）	創意、技巧與手藝	0-30
	份量與切割大小	0-10
4.口味與呈現（0~40）	口味與口感	0-30
	食材調和與營養均衡	0-10
	擺盤與盤飾	

實技檢定旨在檢視受試者之廚藝精熟度與所檢定的層級是否符合，有三途徑可以表現其精熟度，一是通過 ACF 所設之實作檢定；二是獲得任何 ACF 認可之 F/1（一般廚師）或 F/5（糕點師）類的個人或團體之金牌獎或銀牌獎；三是曾獲世界廚藝學會（World Association of Cooks Societies）認可之熱食烹調競賽的個人或團體之金牌或銀牌獎。

ACF 之廚藝檢定「廚師級」之實作部分時間為 150 分鐘，受檢者必須依試題規定，完成下列各項，每一項均得符合業界標準，最終需將成品呈現給主試者評分。實作檢定須先符合四項規定：一是受檢者自己攜帶所有應試所需食材及用具；二是衛生技藝從頭到尾隨時都列入考核；三是任何違反衛生的行為，均可能導致檢定不合格；四是需穿著專業制服，白色廚師外套、白帽、黑色或黑白相間的方格長褲、皮鞋或木屐、乾淨的圍裙和配帶毛巾。隨著檢定職級的升高，檢定時間及相關規定隨之有別。

「廚師級」兩小時半的實技測試需呈現的成品：（1）2 盎士的胡蘿蔔絲；（2）4 盎士的胡蘿蔔條；（3）洗淨且切好備用的西芹 4 湯匙；（4）1 磅標準的胡蘿蔔丁、西芹丁及洋葱丁混合；（5）製備 1.5 加侖的雞湯；（6）肢解全雞成為 2 支小腿、2 支雞腿、1 支雞翅、1 帶翅帶皮而去骨雞胸、1 去皮去骨去里脊雞胸；（7）備好一熬雞湯的淨雞骨架；（8）適當調味並嫩煎雞胸肉，搭配蔬菜及主食成為主菜。

在 ACF 認可課程方案中完成 2 年的副學士課程或三年之教育訓練者，並具廚師或點心師傅的正職工作者，將可直接申請獲得合格廚師（Certified Culinarian,CC）或合格烘焙師（Certified Pastry Culinarian,CPC）執照，不需經技能檢定。