

出國報告（出國類別：國際競賽）

2016 新加坡 FHA 廚藝挑戰賽

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：賴顧賢老師、陳嘉謨老師、

王先正老師、屠國城老師

派赴國家：新加坡

出國日期：105 年 4 月 9 日至 105 年 4 月 16 日

報告日期：105 年 5 月 30 日

內容摘要

世界知名的「新加坡 FHA 國際廚藝挑戰賽」亦是 FCC 致力推廣提高專業廚藝，是亞洲最受推崇的國際廚藝大賽。此項挑戰賽除獲得世界廚師聯合會大力支持外，也廣獲區域各大主廚協會的熱烈響應。每兩年舉辦一次，也是亞洲區規模最大的烹飪比賽，於 2016 年 4 月 12 至 4 月 15 日舉辦，今年共吸引韓國、菲律賓、新加坡、馬爾地夫、澳洲、加拿大、泰國、馬來西亞、中國大陸、香港、斯里蘭卡、阿聯酋共和國、印尼、紐西蘭、緬甸等 16 國選手同臺飆廚藝，在新加坡舉辦的 FHA 國際廚藝挑戰賽是餐飲業界互相觀摩交流的重要場合，其中包括國際美食大獎、亞洲餐飲論壇等重大活動的展演。

為因應 2016 年新加坡 FHA 國際廚藝挑戰賽，由本校餐飲管理系賴顧賢老師、中餐廚藝系陳嘉謨老師、烘焙管理系王先正老師及餐飲廚藝科屠國城老師擔任校內培訓訓練及帶隊老師，最後篩選 31 位選手進入密集培訓階段，希望能透過國際廚藝競賽來拓展學生們的國際視野，對於廚藝創作具有潛力的學生進行培訓工作，預定於 2016 年 4 月赴新加坡參加 FHA 國際廚藝挑戰賽。

綜觀此次的出國比賽，不但學生在國際廚藝競賽表現出亮麗的成績，共獲 2 面金牌、4 面銀牌、12 面銅牌的殊榮，在視野、心靈上也收穫滿滿，也讓帶隊老師在選手訓練、教育及觀念上獲得了許多新的啟示。

目次

| | |
|----------------|----|
| 壹、內容摘要..... | i |
| 貳、目次..... | ii |
| 參、本文..... | 1 |
| 一、目的..... | 1 |
| 二、活動過程..... | 1 |
| (一) 執行重點..... | 1 |
| (二) 活動特色..... | 1 |
| (三) 活動績效..... | 1 |
| (四) 比賽成果..... | 2 |
| 三、心得..... | 3 |
| 四、建議..... | 3 |
| 五、附件..... | 4 |
| (一)活動照片分享..... | 4 |

本文

一、目的

即將於 2016 年 4 月 12 至 15 日在新加坡舉辦的「FHA 國際廚藝挑戰賽」是餐飲業界互相觀摩交流的重要場合。而本校為提升對於廚藝創作有興趣的學生，透此次新加坡所舉辦的廚藝競賽提升學生的國際競賽視野，讓學生選手有出國參與競賽的機會，並在學術理論與實務操作應用的結合，獲得實質的臨場經驗提升，學校亦可藉此展現卓越教學成果，爾後將持續投注經費培訓優秀選手，落實學校發展文化創意以及國際化的目標；並透過此次競賽，亦可宣傳「國立高雄餐旅大學」，增加國際上的知名度與曝光度。

二、活動過程

(一) 執行重點

本次選手決賽依據選手們的資質訂定競賽的項目，所挑選不同組別的選手，將針對比賽項目及評審重點，依照選手的個人特質、基礎廚藝功力及創造力，加以培訓，以提升烹飪技術及廚藝的精進。

(二) 活動特色

本次決賽選手包含日間部及夜間部不分學制一至四年級的學生，顯示本校的教學方向，愈趨於外場服務及內場廚藝的平衡，希望學生不只是在外場服務技術表現傑出外，也可以在內場廚藝方面發揮創意。不論是新生或在校學習二年至四年的學生，只要對於廚藝競賽具有創意且能發揮其創造力，就能找到適合自己的舞台一展長才。因此，提供本校學生一個國際性廚藝競賽的平台，著實為舉辦此一活動最大的效益。

(三) 活動績效

本次入選參與競賽的學生藉由平時課程的整體表現及餐廳營運、校內實習等課程的參與，發掘學生的潛力，再透過實際進行的 1 小時模擬競賽，發揮平日累積的廚藝實力及創意，讓選手實際參與競賽至最後透過國際裁判講評，修正在模擬競賽過程中的缺失，歷經兩次國際裁判的洗禮及講評，學生個人對於往後廚藝修習的技藝能力，有更進階的改善及學習方向，於 4 月份至新加坡參與 FHA 國際廚藝挑戰賽，能發揮所長的去面對競賽。此次本校學生選手代表共計挑選 31 位同學，參加 2016 新加坡廚藝挑戰賽。

(四)比賽成果

| 姓名 | 科系 | 項目 | 名次 |
|---------|-----|-------------|----|
| 張純瑜 | 餐管系 | 現烹-海鮮 | 金牌 |
| 王宗睿 | 烘焙系 | 藝術麵包 | 金牌 |
| 洪珮珊 | 烘焙系 | 盤點蛋糕 | 銀牌 |
| 賴貞宇 | 西廚系 | 現烹-海鮮 | 銀牌 |
| | | 靜態展-前菜 | 銅牌 |
| 蔡琬淪 王雅萱 | 餐管系 | two totango | 銀牌 |
| 陳映均 鐘懷恩 | 餐管系 | two totango | 銅牌 |
| 李建穎 | 餐管系 | 靜態展-主菜 | 銅牌 |
| 廖聖璋 | 餐管系 | 現烹-肉類 | 銅牌 |
| 張廷瑋 | 烘焙系 | 藝術麵包 | 銅牌 |
| 陳宗佑 | 烘焙系 | 拉糖 | 銅牌 |
| 劉詠鉞 | 烘焙系 | 拉糖 | 銅牌 |
| 姚明莊 | 烘焙系 | 結婚蛋糕 | 銅牌 |
| 陳冠廷 | 飲食所 | 熱食組-肉類主菜組 | 銅牌 |
| 唐佳翰 | 中廚系 | 亞洲菜 | 銅牌 |
| 張浩容 | 中廚系 | 亞洲菜 | 銅牌 |
| 劉語萱 | 烘焙系 | 下午茶 | 銀牌 |
| 邱欣仁 | 烘焙系 | 藝術麵包 | 銅牌 |

三、心得

近年來，為了培訓系上學生對於內場廚藝方面有興趣的同學，希望能藉由此次新加坡廚藝挑戰賽的機會，讓學生於在校所學可以發揮無限的創意及才能，激發學生的創造力，並有機會在國際舞台為台灣爭光。雖然在訓練選手的過程中相當辛苦，甚至要犧牲休假的時間來培訓選手。不過，看到同學們本身辛勤的練習為了自己的夢想努力不懈，想想這一切的辛苦及付出都是值得的！

校內評選過程中聘請「上海迪士尼主廚-Alan Orreal」、「澳門新濠天地行政總主廚-Mr. Chef Perry Yuen」及「泰國烹飪學院創會主席-Willment Leong」擔任評審，更以廚藝正式比賽的評選標準、客觀審慎的給予同學們指教，並提供其他諸多關於國際賽事的寶貴意見，著實給予同學們再次感受到參與國際廚藝競賽的震撼。同時也要感謝外界各單位對我們的幫助，因為有這麼多人的關心與支持，我們將更加努力，精益求精，期盼未來能在餐旅產業中培育出更多優秀的人才。

這場比賽受到學校的鼎力支持與協助，提供良好的培訓環境，而選手們經歷過篩選，專業基礎與動作均不錯，此次也發現，西餐烹飪已是各國專注的重要比賽，以往都是歐澳國家的天下，今年發現韓國的團隊陣容十分堅強且擁有強大企圖心，成績也有不錯表現，應該是未來最大敵手，之後更應該在訓練上有所規劃。

今年的選手們在經過校內嚴格訓練後，在新加坡比賽表現非常穩扎穩打，紛紛的競賽場上發揮個人學習效果的實力，獲得相當不錯的佳績，希望選手們，依這次比賽的經驗，能拓展自己的國際視野，豐富專業技能，並從中學習到更多的知識，也期許選手們能將參與競賽的經驗傳承給學弟妹，增進學弟妹對於國際競賽的認識。

四、建議事項

此次比賽，學生按照規定在比賽前 30 分中抵達場地，但發現到比賽已提早開始，詢問裁判後，才知道這場比賽時間提前開始，選手當下發現已少 15 分鐘比賽時間，經過爭取後，有多 5 分鐘時間給選手，但因為這小插曲，影響到選手比賽的狀況，未來再參與競賽時，需請選手報到後，勿再離開比賽場地，直接在比賽的場地整理前製備之物品，且須更加的謹慎注意主辦單位的廣播訊息。

本校為全國餐旅專業的大學之榜樣，為了提升學生的專業廚藝能力，需要讓學生見識各國好手的實力，才會明白自己需修訂的缺點，更激發學生的鬥志心，期待學校能以實際行動及具體的辦法來支持學生多參與國際競賽。

五、附件

(一)活動照片分享



圖 1. 出發前選手於機場大合照



圖 2. 金牌選手-張純瑜



圖 3. 銀牌選手-蔡婉渝、王雅萱



圖 4. 銀牌選手-陳映均、鍾懷恩



圖 5. 現場烹調-雙人組



圖 6. 現場烹調-雙人組



圖 7. 校內訓練選手



圖 8. 校內訓練選手



圖 9. 選手比賽項目-亞洲菜



圖 10. 選手比賽項目-肉類主菜組



圖 11. 選手比賽項目-肉類主菜組



圖 12. 選手比賽項目-肉類主菜組



圖 13.帶隊老師與選手合影



圖 14.師生與裁判合影