

餐飲創業管理與產品研發人才

餐飲廚藝專業人才

培育人才

餐飲雙語能力(中英、中日)溝通人才

餐飲服務專業人才

本系配合未來餐飲環境的改變，以「企業客製化模組」教學方式進行課程設計，鑑於全球餐飲產業發展趨勢，特以日式料理彈性雙語(FBI)、咖啡、鐵板燒彈性雙語(FBI)、養生蔬食為發展特色，培養學生健全餐飲知識，達成廚藝專業技術人才。

## 系務特色及教學設備

- ★全國單層面積最大之餐飲專業教室，佔地面積達5,143坪，建置12間專業教室。
- ★辦理勞動部全國技能競賽、中區分賽、國手賽指定競賽場地。
- ★國家級之中餐、西餐、烘焙等技能檢定試場。
- ★邀請業界師資協同教學授課。
- ★舉辦僑光盃創意料理競賽。
- ★輔導餐飲、管理相關證照。

## 學生參與競賽成果

- ★2023AFA韓國世界廚藝大賽-杏仁糕展示 金牌
- ★2023AFA韓國世界廚藝大賽-鮮奶油蛋糕 金牌
- ★2023AFA韓國世界廚藝大賽-卡通餅乾 金牌及銀牌
- ★桃園市2023第七屆國際青年創意美學競賽-傳統調酒動態 金牌
- ★2023加拿大CIGTC國際餐飲大賽-藝術麵包展展示 金牌及銅牌
- ★2023國際茶飲文化節 第3名
- ★2023第一屆金酒盃全國調酒大賽-白酒知識組 季牌
- ★2023第一屆金酒盃全國調酒大賽-托盤競賽組 殿軍
- ★2023僑光盃英語簡報比賽 第一名
- ★2023GATEAUX盃蛋糕技藝競賽-拉糖藝術工藝 銀牌

## 畢業前及就業

### ★大四全學年校外實習

★實習廠商：鼎泰豐、星巴克、王品集團、瓦城集團、海底撈火鍋、米塔集團、藏壽司、欣葉餐廳、屋馬日式燒肉、豆府集團、頂粵吉品、吉比鮮釀、山崎麵包、東客麵包、吳寶春麵包、85度C、路易莎、義美、全聯、楓康...等。



專業教室  
室場地



國內  
競賽

教師  
獲獎

