



掌握餐飲未來 僑光助你邁向巔峰！

課程特色亮點



畢業即就業

校園徵才博覽會
優質實習餐旅企業



多元發展

創業管理、廚藝精進、
餐飲服務全方位



海內外交流

海外實習，拓展國際視野



“

專業培育★國際視野，
從夢想到事業，僑光餐飲成就你的
未來無限可能！

”



餐飲廚藝專業人才培育



彈性雙語授課



國內外賽事常勝軍



一流師資設備

聯絡資訊

☎ 04-27016855 分機2272

✉ fbm@ocu.edu.tw

🌐 <https://fbm.ocu.edu.tw>

📍 台中市西屯區僑光路 100 號



餐飲智匯 職涯無限



雙語

日式料理
鐵板燒料理

人文

餐飲美學
葡萄酒賞析

創業

餐飲創業規劃
餐飲連鎖經營

**最強
名師陣容**

管理

餐飲採購與
財務行銷管理

全國技能競賽 僑光金風光

國內外餐飲廚藝競賽
學生專業技能表現
揚名國際 屢獲佳績！



用一流的設備
打造一流的人才！

全國技能競賽-
餐旅類預賽與決賽場地！

海外實習與創業培育

本系教師50%有創業經驗！
培養學生國外宏觀視野
推動海外實習

合作夥伴

鼎泰豐

欣榮
SHIN YEH

米塔集團

NEEDLE
POINT
KITCHEN

Family
Gourmet

豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

漢來美食
HILAI FOODS

王品

Starbucks

海產類火鍋
Haitian Hot Pot

くら寿司

屋田馬

台中市區
唯一餐飲系科大！



僑光科技大學

國家乙、丙級技術士技能檢定試場
全國技能競賽餐飲類預、決賽主場
一流設備 打造一流人才！

餐飲管理系

Department of Food &
Beverage management

GO



多采多姿的
大學生活
從餐飲系啟航

用一流的設備打造一流的人才

(1) **全國技能競賽**的餐飲類
預賽及決賽場地

(2) 「**FBI情境專業教室**」

2.用一流的設備
打造一流的人才

培育國際化餐飲人才

(1)規劃**雙語特色**餐飲服務
實務課程

(2)以**賽**養能、以**賽**促教、
以**賽**養望

3.多元化廚藝烹飪課程
注重橫向與縱向訓練

多元化廚藝烹飪課程、
注重橫向與縱向訓練

(1)餐飲服務之**研發能力**

(2)灌輸消費者體驗價值

1.培育國際化
餐飲人才

5

**ANNIVERSARY
CELEBRATION**



系
教育目標

培育餐飲事業管理基本能力
及
廚藝實務專業技術兼備的人才