學校特色與發展願景/特色

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13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。
★邀請業師聯合授課。(業界講者)
★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

★ 114年度全國食安青年軍食安宣導媒體製作比賽-「節慶好食光，食安靠你扛 」食安影片比賽-誰才是食安王 冠軍
★2025 2025AFA韓國世界廚藝大賽-卡通餅乾 金牌
★2025大洋洲國際烹飪藝術挑戰賽-甜點藝術展示組 Dessert Art 銀牌
★第55屆全國技能競賽-中餐烹調 佳作
★2025金酒盃中式白酒知識組/傳統調酒組/大專院校托盤競賽組-1金 4銅 2佳作
★2025台南美食之都國際餐飲藝術挑戰賽-造型菠蘿麵包組 金牌及銀牌/創意和菓子組 金牌
★2025健行好棒盃全國餐旅技能公開賽飲品立體雕花組大專組 第1名 及 第2名

畢業前及就業

★大四全學年校外實習
★實習廠商：吳寶春麵包、欣葉、裕元花園酒店、路易莎咖啡、漢來、鼎泰豐、頂粵吉品、星巴克、金色三麥、三商餐飲、王品集團、 85度C、吉比鮮釀、春水堂、香繼光、乾杯、貳樓、橘色火鍋、饗賓、點點心、星野、東客麵包、老井、喜多田麵包、豆府集團、饗樂、摩斯漢堡、萬楓酒店、煙波大飯店、新天地、雲品酒店、茹曦酒店、雲雀、多吉娜咖啡、王座...等。

學校特色與發展願景/特色