



## 技職新星閃耀全國家事技藝競賽舞台



本校於 114 年全國家事類科技藝競賽再創佳績，中餐烹飪職種由烹調科三年級吳榮宜同學及烘焙職種由餐管科三年級芮滄棋同學代表參賽，兩位選手於競賽展現穩定的台風與專業技術，為學校爭取亮眼成績，中餐烹調職種榮獲金手第七名，烘焙職種榮獲優勝第二十二名，全校師生深感榮耀。(見圖)。

全國家事類科技藝競賽是由教育部主辦，是全國家事技藝領域中規模最大、最具指標性的賽事，吸引各地優秀選手同場競技；競賽過程緊湊，對選手的技術、速度、衛生觀念與臨場反應皆構成高度挑戰。

指導老師：辛政霖



中餐職種的指定菜色為「脆皮花生」、「四色蔬菜條」及「鮮蚶創

意料理」，考驗選手的刀工、調味掌握、油溫控制以及料理外觀美感；吳榮宜同學以流暢的節奏完成三道考題：「脆皮花生」考驗選手的油溫掌握精準度，花生裹上自製麵糊，炸至外皮酥脆、風味香濃而不油膩；「四色蔬菜條」以萵筍、紅蘿蔔、白蘿蔔、沙拉筍製作，每條蔬菜條切成簞衣刀工，除此之外，須自製辣椒油入菜，講求刀工速度及調味；最後為「鮮蚶創意料理」以傳統台灣小吃延伸製成蚵仔煎，成品切割六等分並擺放成放射狀，並附上創意醬料完賽。這次選手的優良成績仰賴選手在高一中餐課奠定刀工及烹調基礎，在中餐廚藝社團與長時間的課餘練習中精進廚藝，接著於數場模擬廚藝競賽吸取養分，最終在全國家事技藝競賽榮獲金手獎。

指導老師：黃琬婷

台南應用科技大學



烘焙職種的競賽題目為「天使蛋糕加起酥片」，製作最具商業價值之

產品，需展現蛋白霜處理、烘焙時間掌控、起酥層次與整合技法；芮滄棋同學以自己設定的穩定節奏完成所有製程，從烘焙計算到蛋白霜打發、麵糊拌合、烘烤、起酥片層層塑形到最後組合，並於規定時間內仍能以奶油霜擠花及蝴蝶巧克力飾片作為裝飾，皆展現平時夜間及週六集訓紮實基礎，以及良好流程管理能力。成品乾淨、美觀、風味純淨，充分表現訓練成果。

兩位選手自入學起便投入技藝選手訓練，在專業課程、課後訓練與自主學習中累積大量實作經驗，長



期練習、反覆調整，使兩位選手在競賽中皆展現高度專業。

這次佳績的背後，是辛政霖老師與黃琬婷老師長期「朝夕不倦」的陪伴、指導與鼓勵，加上學校家長會全力支持，並結合學校完善的技職培訓資源，讓學生能一步步落實技藝訓練計畫，走向專業舞台。

高陳森杰校長表示，學校重視技職教育的深度與廣度，努力打造支持學生發揮專業才能的環境。感謝指導老師與行政團隊的付出，也恭喜這次表現優異的選手們；期待學生藉由競賽歷練拓展視野，未來能在餐旅領域持續展現卓越表現，揮灑屬於自己的耀眼星空。

### 許菀庭同學勇奪全國職場英語演講比賽佳作



許菀庭同學(上圖右)勇奪 114 學年度全國技術型高中職場英語演講比賽「佳作」展現亮眼英語實力  
指導老師為何馥芳老師(上圖左)

在教育部國教署主辦的「114 學年度全國技術型高級中等學校學生職場英語演講比賽」中傳來捷報！本校餐管科三年級許菀庭同學表現出色，於家事類中脫穎而出，榮獲佳作的肯定，這不僅為學校爭光，也具體展現了本校推動雙語教育的豐碩成果。

本次競賽依據行政院「2030 雙語政策發展藍圖」所設立，目標在於「培養臺灣走向世界的雙語人才、全面啟動教育體系的雙語活化」。比賽競爭相當激烈，參賽者需在三分鐘內完成英語演講，且全程不得使用輔助圖片或道具。評審委員以百分制核計總成績，其中「內容」及「溝通能力」（用語適當性與正確性）各佔 40%，「表達技巧及儀態」佔 20%。許菀庭同學在指導老師何馥芳老師的細心指導下，展現高度投入與堅持。指導範圍涵蓋主題分析、稿件撰寫，乃至反覆演練台風。在 11 月 1 日的比賽當天，許同學憑藉自信流暢的台風及紮實的語言能力，獲得評審青睞，在眾多優秀選手中脫穎而出，成功奪得佳績。

本次成果肯定了本校教師團隊在語言教育與競賽輔導上的努力，並展現了學生跨領域能力的整合與應用。本校將持續致力於提升學生的英語力與專業力，並承諾持續推動雙語教育，提供學生更多展現自我的舞台，期望學生未來能持續以國際視野面對挑戰，開創更多學習可能，讓每位學生都能在學習旅程中發光發熱。

### 防詐宣導 誤信釣魚簡訊詐騙手法

警政署刑事警察局近期發現詐騙集團以普發現金一萬元為題，發送釣魚簡訊予民眾，誘騙民眾點擊連結至假冒中央存保公司網站輸入信用卡號、銀行帳戶及個人資料等敏感資訊以進行金融詐騙，危害民眾財產安全，為防制詐騙威脅擴大，有加強宣導必要。

