



本校禮賓接待社閃耀第24屆金爵獎！

高餐大附中禮賓接待社閃耀第24屆金爵獎！勇奪冠亞軍及金牌殊榮



口布創意折疊賽事中大放異彩。圖右一為榮獲冠軍的盧冠宇同學（烹調三），右二為獲得亞軍的歐又禎同學（烹調三）

國立高餐大附中的學子們再次用汗水與實力，在國際舞台上擦亮了學校的金字招牌！被視為餐旅服務領域年度盛事、匯聚全球頂尖好手的「第24屆金爵獎國際調酒暨導覽大賽」，日前於高雄圓山大飯店圓滿落幕。本校由陳孟汝老師領軍的「禮賓接待社」團隊，在強敵環伺的國際賽場上展現大將之風，一舉囊括冠軍、亞軍及金、銅牌等多項大獎，不僅為校爭光，更完美詮釋了本校「務實致用」的職人精神。

國際級競技舞台 師生聯手橫掃大獎

本屆金爵獎規格創下歷年新高，共有來自17個國家的選手同台競技，評審團更包含15位國際級裁判，賽事具備極高的專業指標性。在如此高壓的競爭環境下，本校選手展現了超乎年齡的沈穩與技藝。在講究美感創意與手指靈巧度的「口布創意折疊組」

中，烹調科三年級的盧冠宇同學，憑藉著平日累積的紮實功底與獨具匠心的設計，在眾多參賽者中脫穎而出，勇奪「冠軍」寶座；同班的歐又禎同學亦表現出色，榮獲「亞軍」殊榮。兩位同學將一塊塊平凡的口布，折疊成具備立體美感與藝術價值的作品，不僅符合大賽對於「整體美觀」與「摺疊熟練度」的高標準要求，更展現了餐桌上的藝術美學。

而在考驗儀態、穩定度與服務細節的「托盤競賽組」，



本校選手在托盤競賽組表現穩健，榮獲銅牌肯定。圖右施佩安（烹調三）、圖中陳綦貞（烹調二）、圖左歐又禎（烹調三），展現平日紮實訓練的優雅儀態與團隊精神。

競爭更是白熱化。該項目要求選手在行進間保持托盤平穩，同時兼顧優雅的儀態與親切的笑容。觀光科一年級的新秀張瑤媽同學，初生之犢不畏虎，以標準的姿勢與自信的笑容摘下「金牌」；烹調三施佩安、歐又禎及烹調二陳綦貞等三位同學，也發揮穩健實力，共同榮獲「銅牌」肯定。這份成績單，是師生們無數個放學午後辛勤練習的最佳回報。



魔鬼藏在細節裡：揭開「禮賓接待社」的金牌秘密

本次獲獎的幕後推手，正是本校極具特色的「禮賓接待社」。在陳孟汝老師的悉心指導下，該社團不僅是競賽選手的培訓基地，更是被譽為培養「校園親善大使」與「頂尖服務職人」的搖籃。

許多同學在加入社團前，對於餐旅服務的想像可能僅止於端盤送水，但禮賓接待社的課程內容遠比想像中更為多元且紮實。為了在國際賽場上展現完美的專業形象，學生們必須從最基礎的「站姿」、「走姿」開始修練，甚至連「微笑曲線」都需要對著鏡子反覆調整。此外，課程還涵蓋了「美姿美儀」、「形象塑造」以及專業的「妝髮打理」與「口語表達」。



第 24 屆金爵獎頒獎典禮現場合影，高餐大附中展現團隊堅強實力。圖中後排右一為在托盤競賽組勇奪金牌的觀光一張瑀媽同學，展現自信風采。

正是這種近乎苛求的細節訓練，讓學生在面對像金爵獎這樣高規格的賽事時——評分標準包含服裝儀態、安全衛生以及行進間不得有絲毫晃動的要求

——能夠從容應對。社團更透過安排學生參與校內外重大慶典的禮賓服務，將理論轉化為實戰經驗，讓「以客為尊」的服務精神內化成為學生的第二天性。

以賽代訓 培育帶得走的能力

本校一直秉持「務實致用」的教學理念，致力於縮短學用落差。透過鼓勵學生參與國際級賽事，實踐「以賽代訓」的策略，讓學生在真實的競技場上磨練抗壓性與臨場反應。

今年的金爵獎特別具有教育意義，大會開幕式由四位世界冠軍組成的「冠軍聯盟」揭開序幕，象徵技藝的傳承與國際接軌；而特別企劃的「夢想續杯組」，更傳達了舞台不僅是競技，更是陪伴選手走向職涯不同階段的起點。

本校學子在這次比賽中，不僅是技術上的勝利，更是心理素質與專業態度的展現。從盧冠宇、歐又禎到張瑀媽等獲獎同學的身上，我們看見了高餐大附中學生「做中學、學中做」的堅毅精神。這些獎牌不僅是榮耀，更是他們未來邁向國際餐旅舞台的堅實基石。

期許全校同學能以他們為榜樣，在各自的專業領域中精益求精，把握每一次站上舞台的機會，讓世界看見台灣青年的軟實力。

【小辭典：認識金爵獎】「金爵獎國際調酒暨導覽大賽」至今已舉辦 24 屆，是亞洲餐旅界極具指標性的賽事。今年新增了「台灣導覽達人挑戰賽」與「台塑經典割包賽」等創意項目，並邀請 WCC 世界盃國際裁判執法，旨在推動在地文化與國際技術的深度交流