

【2026 餐旅達人冬令營活動】

- 法式甜點【可頌*巴黎布雷斯特】
- 國際西餐現烹【義大利料理】
- 翻糖捏塑【Q版人偶花旦*書生】
- 南洋料理現烹【越式料理】
- 咖啡飲調創意【實務操作與呈現】
- 巧克力蛋糕整模【講解與呈現】

健行科大餐旅系創系至今，走在餐飲教育尖端，勇於開創特色課程，引進最新專業技能。本次持續辦理【餐旅達人冬令營】，開設6項專業進階課程。聘請餐飲業界名師以及競賽專家，擔任課程講師，以更貼近業界專業，並接軌國際趨勢。

一、 研習地點：

健行科技大學 民生設計大樓(桃園市中壢區衡陽街 95 號)

二、 研習項目與日期

班次	研習項目	講師	日期	名額
A	法式甜點- 【可頌&巴黎布雷斯特】	劉韋政 李可妮	1/29(四)	35
B	翻糖捏塑- 【Q版歌仔戲翻糖人偶-花旦與書生】	莊淑媚	1/30(五)	35
C	咖啡飲調創意 【飲調競賽作品實作與展示】	吳柄頡	1/28(三)	25
D	南洋料理競賽示範 【越式競賽料理現烹與展示】	阮慶漓	1/29(四)	30
E	國際義大利料理競賽示範與實做 【義式競賽料理現烹與展示】	陳寬定	1/30(五)	30
F	巧克力蛋糕整模與呈現 【競賽作品講解與呈現】	許煜新	1/28(三)	50

三、報名方式:

(一)報名對象: 餐旅相關領域之高中職學生、選手與高中職教師

名額有限，若報名人數超過名額，以優先錄取教師、選手、高三生為原則。

(二)報名時間: 即日起至 1 月 16 日(五)中午前截止

(三)報名費用: 本次活動全程免費，僅收取課程保證金，全程參與者全額退還。

(四)保證金: 一日 500 元；兩日 1000 元；三日 1500 元，於當日連同研習證書發還，

無故缺席者恕不退回保證金。匯款資料如下，匯款後請提供後 5 碼帳號。

【聯邦銀行(803)健行分行 帳號: 035500093854】

(五)報名方式:採網路線上報名，報名連結:<https://forms.gle/a5cGpmf5uLAngvmx8>

表單提交後，主辦單位回覆報名完成通知。

(六)連絡窗口:健行科大餐旅管理系 03-4581196

1. 林裕棠助理 (分機 6618)/黃淑枝助理(分機 6617)/溫怡君助理(分機 6601)

2. LINE 群組:活動海報左上角 QR CODE 附有各班(ABCDEF 共六班)LINE 群組連結，

請報名錄取者務必自行加入，以利後續聯繫事宜。

3. 課程相關細節與問題，請向各班 LINE 群組負責教師洽詢。

A 班蔡明燕老師 B 班蔡明燕老師 C 班曹輝雄老師；

D 班黃經典老師 E 班黃經典老師 F 班李政諺老師；

A 班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/29 日(四)

◆法式甜點研習-可頌、巴黎布雷斯特◆		
■ 授課講師:劉韋政、李可妮		
07:30~07:50	◆學員報到	烘焙教室【L301】 地址:中壢區衡陽街95號(民生與設計學院 3F)
08:00~08:45	◆可頌裹油	裹入油特性介紹/老師示範
08:45~09:15	◆泡芙酥菠蘿製作	可頌鬆弛30分鐘
09:15~10:45	◆可頌製作	可頌延壓展開、分割、捲起、發酵2.5小時
10:45~12:00	◆泡芙殼製作	烘焙泡芙
中午休息 12:00~13:00		
13:00~13:30	◆卡士達製作	烘焙可頌
13:30~14:00	◆焦糖榛果仁製作	
14:00~14:30	◆卡士達奶油霜製作	
14:30~15:00	◆裝飾泡芙	
15:00~16:00	◆不同口味發想製作	
16:00~17:00	◆探討交流、大合照	

A 班



健行科大餐旅系
餐旅達人冬令營A班
〔法式甜點〕
可頌 & 巴黎布雷斯特

劉韋政／李可妮

好棒盃競賽高手
傑出校友聯合主講

2026年01月29日
08:00-17:00

健行科大餐旅系
民生學院大樓 L301教室



健行餐旅達人冬令營 A班
法式甜點競賽高手聯合講授
劉韋政 & 李可妮



● **講師一 | 劉韋政**

H.YEN 甜點房 | 可頌麵包師傅
前台北遠東香格里拉大飯店 | 點心房

🏆 AFA 韓國世界廚藝大賽

—現場翻糖 | 金牌

—現場鮮奶油裝飾蛋糕 | 銀牌

🏆 健行好棒盃 鮮奶油裝飾比賽

—2018 季軍 | 2019 冠軍

● **講師二 | 李可妮**

桃園機場凱悅酒店 | 點心房

前華航諾富特飯店 | 點心房

JR 東日本大飯店 | 點心房

🏆 2024 馬來西亞廚藝大賽

—精緻小點 | 特金獎

—現場甜點製作 雙人組 | 特金獎

🏆 AFA 韓國世界廚藝大賽

—靜態小型翻糖展示工藝 | 金牌

—現場翻糖 | 金牌

B 班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/30 日(五)

◆翻糖捏塑研習◆ Q版歌仔戲翻糖人偶-花旦 書生			
■授課講師：莊淑媚			
	08:30~08:50	◆學員報到	烘焙教室【L301】 地址：中壢區衡陽街95號 (民生與設計學院 3F)
上午	09:00~10:00	◆糖偶書生捏塑頭部、臉部化妝	重點講解與示範
	10:00~11:00	◆糖偶書生捏塑身體、雙袖	
	11:00~12:00	◆糖偶書生捏塑帽飾、彩繪整體	
中午休息 12:00~13:00			
下午	13:00~14:00	◆糖偶花旦捏塑頭部雙手、臉部化妝	重點說明與示範
	14:00~15:00	◆糖偶花旦捏塑身體、雙袖	
	15:00~15:40	◆糖偶花旦捏塑髮飾、彩繪整體	
	15:40~16:00	◆大合照	

B 班



健行科大餐旅系

餐旅達人冬令營B班

翻糖捏塑研習

Q版歌仔戲翻糖人偶-花旦/書生

主講：莊淑媚師傅

2026年1月30日

09:00-16:00

健行科大民生與設計學院

L301教室



健行餐旅達人冬令營 B班

翻糖捏塑研習主講人

莊淑媚師傅



✦從國際競賽到專業教學的藝術蛋糕權威

- 蘿漾手作藝術坊 | 設計總監
- 台灣蛋糕協會 | 副會長、教育委員
- 台中 VIA 琢璞藝術學院 | 選手培訓教練

✦國際競賽獲獎

- 2024 IKA 德國奧林匹克大賽 | 銅牌
- 2021 英國 Cake International Competition | 金牌

✦國際師資認證

- 英國 PME 蛋糕裝飾 | 認證講師
- 美國 Wilton 蛋糕裝飾 | 認證講師
- JSA 糖霜餅乾 (Icing Cookie) | 認證講師
- JSA 和菓子 (Wagashi) | 認證講師
- JSA 豆沙裱花 & 豆沙手作 | 認證講師
- 韓國 KFDA 鮮奶油霜擠花 | 師資培訓老師

✦教學經驗豐富

- 健行科技大學 | 翻糖工藝師證照輔導
- 臺北城市科技大學 | 藝術蛋糕裝飾
- 中國文化大學 海外青年訓練班 | 糖花藝術
- 景文科技大學 餐飲管理系 | 蛋糕裝飾製作
- 新北市東海高中 | 翻糖社團指導
- 高雄樹德家商 | 烘焙課程協同教學講師

C 班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/28 日(三)

◆咖啡飲調創意研習◆			
■授課講師:吳柄頡			
早上	08:30~9:00	◆學員報到	地點:民生設計學院4樓 【L401】飲調教室
	09:00~10:00	◆咖啡風味介紹與各式精品咖啡 感官品評	了解風味對研發創意咖啡之重要性
	10:00~13:00	◆各種飲料調製先進技術分享 (煙燻/泡沫/幕斯/真空萃取/澄清 /球化煙霧/晶球/香氛萃取/浸漬/ 膠囊/粉末...) ◆咖啡與先進技術之結合實作與 品嚐	了解創意咖啡與先進飲調技術結合之關鍵
中午休息 13:00~14:00			
下午	14:00~16:30	◆各式創意咖啡實作分享與品嚐	老師分享研發技巧與示範調製技術
	16:30~17:30	◆學員創意咖啡研發實作練習	學員分組討論研發製作
	17:30~17:50	◆老師針對每組作品講評	
	17:50~18:10	◆競賽完後，清潔打掃	

C 班



健行科大餐旅系
餐旅達人冬令營C班
咖啡飲調創意

主講：吳柄頡老師

2026年1月28日
09:00-18:10

健行科大餐旅管理系
民生學院大樓
L401教室



健行餐旅達人冬令營 C班

咖啡飲調創意主講人

吳柄頡 Sion Wu



● Brown Study 咖啡飲品顧問公司 | 創辦人

● 國際賽事評審與得獎經歷

- 台灣咖啡沖煮大賽 評審 (2016／2020／2022／2024)
- 台灣咖啡調酒大賽 冠軍 (2019／2020／2022／2025)
- 世界盃咖啡調酒大賽 第五名 (2023)
- elit® Art of Martini 台灣冠軍／世界10強 (2018)
- WCE Allstars 世界全明星咖啡師

★ 課程特色 | 競賽銜接★

由世界級咖啡賽事冠軍與評審親授，

以競賽規格帶領學員體驗咖啡沖煮與創意飲調，

銜接健行好棒盃咖啡競賽，奠定未來升學與專業發展基礎。

D 班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/29 日(四)

◆南洋料理現場烹調競賽菜餚製作◆		
■授課講師:阮慶漓		
08:00~8:30	◆學員報到	西廚教室【L201】 地址:中壢區衡陽街 95 號 民生設計學院 2 樓
08:30~9:00	◆菜單與作品規劃講解	講師解說南洋料理/現場烹調競賽菜餚/國際規範/份量/內容/搭配注意事項
09:00~12:00	◆講師示範 國際南洋料理現場烹調競賽 菜餚製作	主體/配菜/醬汁/裝飾/擺盤/製作示範與呈現
中午休息 12:00~13:00		
13:00~16:00	◆學員作品製作與呈現	主體/配菜/醬汁/裝飾/擺盤/製作與呈現
16:00~16:30	◆老師綜合講評	老師針對國際競賽作品講評與建議
16:30~17:30	◆場地整理	場地復原

D 班



健行科大餐旅系

餐旅達人冬令營D班

南洋料理
競賽示範與實做

主講：阮慶漓師傅

2026年1月29日

08:30-17:30

健行科大民生與設計學院
L201教室



健行餐旅達人冬令營 D班

南洋料理主講人

阮慶漓師傅



📌 好棒盃南洋料理競賽指定培訓師資

長期致力於南洋與越南料理文化推廣，
擅長以淺顯易懂的方式帶領學員
掌握南洋料理的風味精髓、香料運用與實作技巧

📌 教學與交流經歷

- 越南美食交流文化 | 主辦人暨主廚
- 健行科技大學 廚藝社團 | 南洋料理講師
- 扶輪社美食文化交流 | 南洋料理主廚
- 越南姐妹會 | 料理主廚
- 桃園市越配權益促進會 | 榮譽理事長

★「學得到・用得上・比得了」★

- 本次課程內容同步連結
「2026健行好棒盃－南洋料理競賽項目」
- 協助學員提前認識競賽方向，
- 為未來升學與技能競賽奠定實力基礎。

E 班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/30 日(五)

◆國際義大利菜餚現場烹調競賽菜餚製作◆		
■授課講師：陳寬定		
08:00~08:30	◆學員報到	西廚教室【L201】 地址：中壢區衡陽街 95 號 民生設計學院 2F
08:30~09:00	◆菜單與作品規劃講解	講師解說義式料理/現場烹調競賽菜餚 國際規範/份量/內容/搭配注意事項
09:00~12:00	◆講師示範 現場烹調國際義大利菜餚現 場烹調競賽菜餚製作與呈現	主體/澱粉與蔬菜配菜/醬汁/裝飾/擺盤 /製作示範與呈現
中午休息 12:00~13:00		
13:00~16:00	◆研習人員作品製作與呈現	主體/澱粉與蔬菜配菜/醬汁/裝飾製作與 呈現
16:00~16:30	◆老師綜合講評	老師針對國際競賽作品講評與建議
16:30~17:30	◆場地整理	場地復原

E 班



健行科大餐旅系

餐旅達人冬令營E班

義大利料理現場烹調
競賽菜餚製作

主講：陳寬定師傅

2026年1月30日
08:30-17:30

健行科大民生與設計學院大樓
L201教室



健行餐旅達人冬令營 E班

國際義大利料理主講人

陳寬定師傅



● 專長簡介：

台灣西餐傳奇主廚、業界通常稱呼他為Eddie老師，
台灣過去西餐廚師經老師之手培育出來近3000名左右，
故獲得「台灣米其林廚孵化器」之稱號

● 經歷：

台灣廚師協會理事長
前國立高雄餐旅大學西餐廚藝系教授兼主任
前台北希爾頓大飯店廚師
前台北君悅大飯店行政副主廚
2011英國國際技能競賽西餐烹飪裁判暨指導老師
2013德國國際技能競賽西餐烹飪裁判暨指導老師
U.S.A Golden State University 榮譽博士

● 得獎經歷：

國立高雄餐旅大學西餐廚藝系任教30年
榮獲「教育部師鐸獎」
「中華民國十大技術楷模金技獎」

F 班【餐旅達人冬令營研習流程表】

01/28 日(三)

◆巧克力蛋糕整模與呈現◆			
■授課講師：許煜新			
	09:00~10:00	◆學員報到	廚藝展演教室教室【L207】 地址：中壢區衡陽街95號 民生設計學院2F
上午	10:00~10:30	◆今日課程 內容講解	講師自我介紹/ 今日課程內容製作/重點講解
	10:30~12:00	◆蛋糕麵糊製作	巧克力蛋糕特性介紹/老師示範
中午休息 12:00~13:00			
下午	13:00~16:30	◆裝飾技巧 ◆烤焙技巧 ◆師傅講解	餅乾製作/ 蛋糕組合控制技巧判斷/ 烤焙內餡技巧今日產品課程最後裝飾/ 老師示範花式巧克力裝飾片 師傅針對作品講評
	16:30~17:00	◆拍照/Q&A	試吃今日課程點心~ 拍照完成品照片~ 與講師合照紀念



健行科大餐旅系

餐旅達人冬令營F班

巧克力蛋糕
整模與呈現

主講：許煜新師傅

2026年1月28日

10:00-17:00

健行科大民生與設計學院

L207教室



健行餐旅達人冬令營 F班

巧克力蛋糕整模主講人

許煜新師傅



國際五星飯店西點主廚 | 名師授課

● 師資簡介

出身餐飲世家，16 歲投入西點學習，累積逾 20 年專業資歷，屢獲國內外西點與巧克力競賽佳績。秉持「用心・細心・耐心」三心哲學，致力將西點創作推升至精品等級。2025年出版《星級甜點這樣拌》甜點暢銷書籍。

📅 專業經歷

- 香格里拉台南遠東國際大飯店
一點心坊主廚（2011）—西點主廚（2018）

🏆 競賽與得獎實績

- 2016 全國母親節蛋糕 總冠軍
- 2019 Gateaux 慕斯類、米粉蛋糕、常溫蛋糕小西點禮盒 亞軍
- 2019 世界巧克力大賽—亞太區調味巧克力 金／銀／銅獎
—總決賽調味巧克力項目 銀獎
- 2020 全台飯店蛋糕競賽—傳統蛋糕、起司蛋糕、派塔蛋糕 冠軍
- 2020 世界巧克力大賽 亞太區調味巧克力 金／銀獎
- 2022 全台飯店蛋糕競賽—巧克力蛋糕、捲類蛋糕 冠軍 | 派塔蛋糕 季軍

★ 課程特色

以競賽與飯店等級標準，帶領學員掌握 巧克力蛋糕整模技巧與專業呈現美學，為未來競賽與升學奠定實力基礎。