

101 年度 優良廚師表揚大會

101 年度

優良廚師表揚大會

大會手冊

計畫名稱:101年度廚師衛生教育暨廚證系統推廣計畫

主辦單位：



承辦單位：



協辦單位：



主辦單位：



承辦單位：



協辦單位：



中華民國101年10月19日

目錄 CONTENTS

程序表.....	01
首長賀電.....	03
101年度FDA優良廚師 當選名冊.....	04
101-01 呂哲維.....	05
101-02 李昭明.....	06
101-03 林永瑞.....	07
101-04 高 玫.....	08
101-05 高正憲.....	09
101-06 郭宏徹.....	10
101-07 陳金選.....	11
101-08 黃汶達.....	12
101-09 黃桂森.....	13
101-10 戴德和.....	14



101 年度

優良廚師表揚大會

為遵循行政院衛生署食品藥物管理局宣導「持證廚師再教育」並表揚獎勵我國優秀餐飲從業廚師，保有良好的職業素養、對餐飲業界優質傳承的品德、對工作的敬業樂群、對國家經濟發展的貢獻，特舉辦『FDA優良廚師』表揚大會。

時間：101年10月19日〈星期五〉 下午五時

地點：國軍英雄館〈台北市長沙街一段20號〉

程序表：

時間	內容	主持人
16：00～16：20	優良廚師報到	秘書處
16：20～17：00	優良廚師彩排	秘書處
17：00～17：20	長官及貴賓致詞	羅永增
17：20～18：00	優良廚師表揚	行政院衛生署 食品藥物管理局長官
18：00～18：10	團體合照	長官及優良廚師
18：10～20：30	餐敘	全體與會人員
20：40	賦歸	

主辦單位：



承辦單位：



協辦單位：



總統賀電

華總二榮電：101100307 號

行政院衛生署食品藥物管理局康局長照洲、社團法人臺灣廚師聯盟羅理事長永增暨全體與會人士公鑒：

欣悉訂於本（101）年 10 月 19 日舉辦「101 年度 FDA 優良廚師表揚大會」，特電致賀；謹向所有得獎者表達誠摯賀忱與嘉勉。至盼藉由此項盛事，構建傳承研習平台，深化技藝切磋交流，精進臺灣特色美食，厚實觀光產業發展，共同為營造祥和進步之幸福國度貢獻心力。敬祝活動圓滿成功，諸位健康愉快。

馬 英 九



中華民國 101 年 10 月 12 日



101年度優良廚師 當選名冊

計畫名稱:101年度廚師衛生教育暨廚證系統推廣計畫

編號	姓名	服務單位及職稱	推薦單位
101-01	呂哲維	稻江科技暨管理學院餐旅管理系專技助理教授	大台中餐飲業職業工會
101-02	李昭明	三德大飯店中餐廳副主廚	中華美食交流協會
101-03	林永瑞	慈惠醫護管理專科學校餐飲管理科專技教師	高雄市外燴飲食職業工會
101-04	高 玫	紫金堂股份有限公司研發中心總監	台中市米食製品從業人員職業工會
101-05	高正憲	品香圓海產城負責人暨主廚	品香圓有限公司
101-06	郭宏徹	金山兄弟宴會廣場總經理	新北市餐飲業職業工會
101-07	陳金選	高雄圓山大飯店餐飲部西廚領班	高雄圓山大飯店
101-08	黃汶達	明道大學專技助理教授	明道學校財團法人明道大學
101-09	黃桂森	全國外燴總工會理事	台中市外燴人員職業工會
101-010	戴德和	台北海洋技術學院餐飲管理系副教授級專技人員	台北海洋技術學院

※ 註：依姓氏筆劃順序排列

101

年度優良廚師

芳名錄

呂哲維

服務單位

稻江科技暨管理學院餐旅
管理系專技助理教授

推薦單位

大台中餐飲業職業工會



優良事蹟

呂哲維先生現職為稻江科技暨管理學院餐旅管理系專技助理教授，致力於廚藝技能研究，於國內外競賽均獲肯定，榮獲96年第37屆全國技能競賽南區中餐烹飪成人組第二名、99年客家筵席料理賽職業組冠軍及101年國際中餐筵席爭霸賽特級金牌獎。

呂哲維先生為推廣餐飲廚藝技能，常至各地進行示範教學，更在100年獲僑委會邀請，至美東地區進行廚藝示範。101年擔任惠明盲童育幼院圍爐義務廚師，擔任地方產業發展基金會委員，致力參與阿里山鄒族部落觀光產業提升，尤其是研發新專利如食材雕刻刀、蒸架、餐盤結構之專利，更是獨樹一幟。



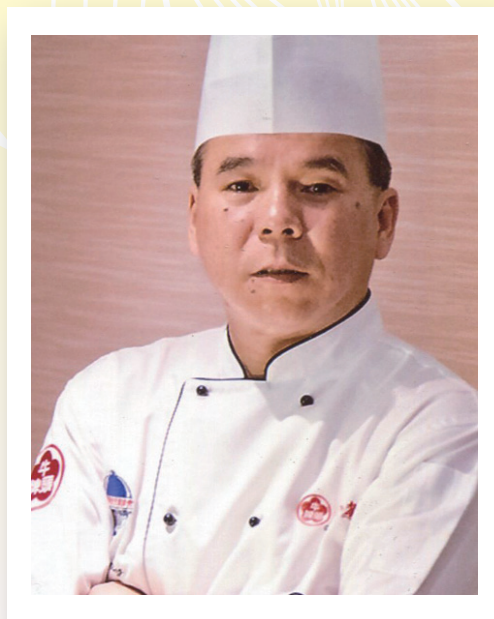
李昭明

服務單位

三德大飯店中餐廳副主廚

推薦單位

中華美食交流協會



優良事蹟

李昭明先生自學進修刻苦向上，曾擔任101年台灣美食展東海岸蠶味展館規劃人員，100年參與台灣名廚上四川涼山慈善活動，並擔任99年外交部推派澳洲雪梨稻香大酒樓台灣美食週客座主廚。榮獲100年台北料理大師賽特優獎及99年客家筵席料理大賽職業組佳作。

李昭明先生為台灣國際年輕廚師協會會員，熱心助人，在98年以台灣代表團身分在馬來西亞雲頂大酒店表演傳統地方小吃，利用在地食材作出台灣特色料理，有獨到之處。



林永瑞

服務單位

慈惠醫護管理專科學校餐
飲管理科專技教師

推薦單位

高雄市外燴飲食職業工會



優良事蹟

林永瑞先生目前擔任慈惠醫護管理專科學校餐飲管理科專技教師，精於中式料理，曾榮獲85年台灣省分齡分類中餐烹調技藝競賽第六名、86-87年高雄漢來大飯店中餐房菜開發小組競賽第三名、87-88年台北中華美食展國際個人冰雕比賽銅牌獎、98迎世博國際美食藝術大賽中式冷菜特金獎、99年烹爐大觀-世界金廚爭霸賽個人賽熱菜組特金獎及101年菲國馬尼拉亞洲名廚競賽中式熱菜個人賽特金獎。

林永瑞先生在96-97年高雄第二監獄中餐烹調技藝訓練班教學績效卓著，指導後進參加96-97年屏東萬丹國中學生技藝競賽中餐製作第一名，99年屏東縣林邊國中技藝學程學生技藝競賽中餐製作第一名，100年客委會主辦六堆客家園區大三封比賽第一名，深獲各地學生敬愛，對推廣技能教育有傑出貢獻。



高 玫

服 務 單 位

紫金堂股份有限公司研發
中心總監

推 薦 單 位

台中市米食製品從業人員
職業工會



優 良 事 蹟

高玫小姐從事月子膳食調理近18年，服務3000多位媽媽，近年致力推廣全方位健康飲食概念教學，於各式調理餐尤有心得，曾榮獲98年新竹縣美食節創意板條料理亞軍、99年第六屆大韓長今盃藥膳團體金獎及101年新加坡御廚國際中餐筵席爭霸賽特金獎。

高玫小姐長年推廣膳食養生健康概念，並致力於地方公益活動，贊助桃米社區長者服務與關懷活動公益，捐助台北縣關懷弱勢福利公益愛心年菜，各式母乳協會公益贊助及慈善基金會捐助，尤其是在台中市開懷協會講授及推廣病友之藥膳料理，對於提升餐飲健康極具影響力。



高正憲

服務單位

品香圓海產城負責人暨
主廚

推薦單位

品香圓有限公司



優良事蹟

高正憲先生來自屏東，一路刻苦好學樂於助人，專業精進，榮獲99年經濟部中小企業處IC T 747計畫優勝，99年榮獲屏東黑鮪魚文化觀光季創意大賽社會組鮮鮪美味獎殊榮。

高正憲先生於98年當選屏東縣模範勞工，參與莫拉克88風災投入義廚團隊，發揮人飢己飢精神。曾擔任100年度經濟弱勢家庭創業技能訓練計劃課程講師，更在99年當選全國廚師模範勞工，101年擔任法務部明揚中學地方小吃班教師，推動餐飲教育不遺餘力。



郭宏徹

服務單位

金山兄弟宴會廣場總經理

推薦單位

新北市餐飲業職業工會



優良事蹟

郭宏徹先生用古法烹調正宗台菜，32年歷練在技能上已達到「台灣真情味」。擔任高級中學及高級職業學校烹飪班講師，廚藝競賽評審，技能檢定評審，看守所烹飪教師，電視台烹飪講師，美食展各廚藝表演，深獲好評。

郭宏徹先生個人覺得在廚藝界最大的貢獻，是擔任少年輔育院的教誨師，用烹飪技術使迷失的青少年們，產生興趣，學一技之長，取得正當職業。其次是協助政府推動廚師證照制度，輔導三百多名學生考取乙、丙級烹飪證照。再來則是擔任政府主辦的中華美食交流團團員，赴國際宣傳推廣中華美食，拓展國民外交。



陳金選

服務單位

高雄圓山大飯店餐飲部西
廚領班

推薦單位

高雄圓山大飯店



優良事蹟

陳金選先生任職於高雄圓山大飯店，表現優異，多次參與國家元首國宴活動，參與國內外名廚交流並獲得多項獎牌，取得國家技術士考試監評委員與全國技能競賽裁判資格。

陳金選先生曾指導法務部第二女子監獄受刑人考取技術士證照，取得第二專長，輔導法務部明陽中學(少年感化院)學生學習第二專長，於明陽中學擔任講師，貢獻所學，積極傳承技能，參與各高中職，大專院校的技能授課與活動，熱心參與公益活動並積極協助弱勢團體值得稱許。



黃汶達

服務單位

明道大學專技助理教授

推薦單位

明道學校財團法人明道大學



優良事蹟

黃汶達先生現任明道大學專技助理教授，從事餐飲工作25餘年，榮獲91年第四屆烹飪大賽展台組及麵點組金獎，95-99年食神爭霸點心組金牌，更獲得韓國首爾第八屆展能節技能競賽蛋糕裝飾組銅牌，榮獲總統接見。

黃汶達先生不斷研發創新，專注餐飲技術傳承與推展，擔任99年外交部美食文化團成員，至紐西蘭及曼谷等地展演，在僑委會專業廚藝課程深獲好評，曾獲得台中市第一屆模範廚師，34屆觀光旅館業表揚優良廚師等殊榮。並著有「36堂烘焙課」、「So sweet 甜蜜小西點」及「烘焙練習曲之台式麵包」等食譜專書。



黃桂森

服務單位

全國外燴總工會理事長

推薦單位

台中市外燴人員職業工會



優良事蹟

黃桂森先生，曾任行政院勞工委員會職業訓練局中餐烹調技術士技能檢定監評人員，擔任99年第六屆國際飲食大韓長今杯養生大賽評審，擔任第七屆國際飲食客家盃養生大賽評判長，榮獲第三屆中國藥膳烹飪大賽金獎。

黃桂森先生領導台中市外燴人員職業工會參加職訓局訓練品質評核榮獲銅牌獎，參加衛生局減重推廣榮獲優等獎，帶領仁德醫護專科學校學生參加國外比賽，推廣台灣飲食文化。並擔任學校、農會、監獄、社團及職訓局講師，協助台中市政府辦理失業者職業訓練，鼓勵參訓者就業與創業，積極參與工會事務及餐飲職能教育推動，深獲各界肯定。



戴德和

服務單位

台北海洋技術學院餐飲管
理系副教授級專技人員

推薦單位

台北海洋技術學院



優良事蹟

戴德和先生從事餐飲40餘年，曾任六福皇宮上海廳主廚、亞都大飯店頭爐、台北國際牛肉麵節評審，榮獲81年台北中華美食展熱食組金牌。後來轉換跑道，99學年度榮獲台北海洋技術學院的績優教師，出版「愛上上海菜」等8本書籍，分享餐飲料理經驗。

戴德和先生在99年時參加新唐人新唐人全世界中國菜廚技大賽，代表台北海洋技術學院前往美國紐約競賽，勇奪魯菜系銅牌。值得一提的是，他長年帶領台北海洋技術學院學生參與服務學習關懷老人活動，默默深耕餐飲教育，成效卓著。





10/20

廚師節

相片黏貼處

今日我為您服務

向廚師致謝

—— 幸福的滋味 來自廚師的用心 ——

用餐後 向廚師說「謝謝你」
Taiwan Chef Federation

主辦單位： 台灣廚師聯盟
Taiwan Chef Federation

協辦單位： 開平餐飲學校
KAI-PING CULINARY SCHOOL

 百彥餐旅人力銀行
PITCHE HOSPITALITY RECRUITMENT