

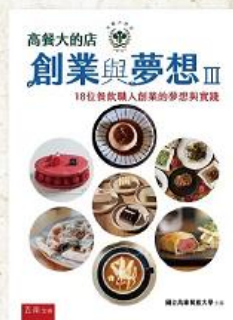
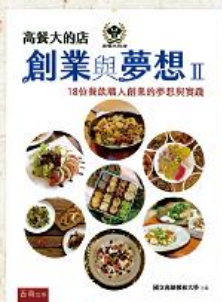
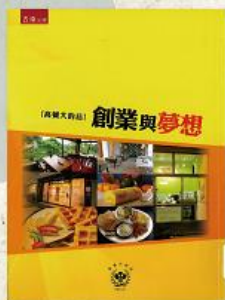


傳承與展望

高餐 給了什麼？

學校的創見，
學長姊在創業之後的意見，
能成為你在面對職場前的先見嗎？

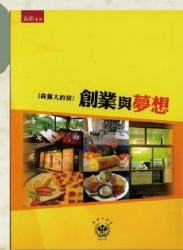
高餐大走過29年，無數校友在各行各業發光發熱。
他們從這裡學習，走向世界，留下了珍貴的成就與故事。
這次書展特別精選校友相關著作，讓我們一起透過書頁，看看
他們從高餐學到了什麼，並如何在人生舞台上展現風采。



LIB@NKUHT

張淑卿 2015傑出校友

餐飲管理科/烘培管理系



訪談內容摘錄自
《創業與夢想》一書

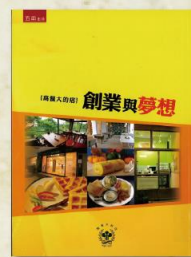
法布甜伴手禮專賣店



有了成熟的創業理念，卻沉寂了兩年的時間。從產品定位到研發商品，淑卿知道一旦拉起鐵門，喊出歡迎光臨之後，就是做足了準備要呈現最好，或許這樣的想法，是從高餐時期養成的一份使命感。她說：「因為我讀的是餐飲科的第一志願，因此呈現的質感就要跟別人不一樣，這樣的認知讓我不會認輸，只會時時刻刻鞭策自己。在二技實習時，我選擇了亞都麗緻大飯店，當時有許多同期的實習生，但我比任何人花更多工夫，比別人早上班，因為我了解我們頂著高餐的招牌努力，不管多麼辛苦都是心甘情願。」

陳陸寬 2021傑出校友

餐飲管理科/餐飲管理系



訪談內容摘錄自
《創業與夢想》一書

貓下去敦北俱樂部



高餐對陸寬而言，是一段重新摸索的過程。他開始有計畫地培養令他感興趣的能力，例如：從國外的資訊中大量吸取新的知識，並且從中累積自己的品味。在高餐的課程上，他也幾乎會將自己的創作投注其中，例如：在一場宴會或者餐飲活動應用這些概念。他對此表示：「當時如果我要辦一場宴會，我會事先查詢正在流行的資訊，因為當時網路並不發達，我就跑到圖書館找了很多中外文雜誌，那時高餐的圖書館，應該是臺灣館藏餐飲資訊最多的地方，甚至也可能比當時的誠品還要齊全，因為學校有設置一大塊區域全是外文的期刊。」

薛舜迪 2021傑出校友

中餐廚藝科/餐飲管理系



訪談內容摘錄自
《專業與堅持》一書

永心鳳茶



「剛考進高餐時，因為學校有一些住宿的規定，在無法違背這些規定的情況下，你會發現它反倒凝聚起大家的共識。而在真正進入一個團體生活以後，除了要顧慮到很多同學之外，你也會從他們的身上看到不同的生活方式，甚至你要因應每個人的個性、習慣。我認為在這之中是有很多值得學習的部分，例如你可以從中學習到怎麼去照顧別人或是對人體貼。當然宿舍的生活也會讓你看到許多面向，有些人可能會在寢室繼續練習刀工、端著托盤練習服務技巧之類的，當你發現身邊有這麼多下課後仍然默默努力精進的同學時，你會受到刺激，心想：『哇！大家都這麼做，那我是不是也要相對努力或更努力才行？』所以當一群具備同樣意識的人聚在一起時，那種潛移默化的影響力是非常鮮明的。」

莊理暉 2000傑出校友

旅館管理科/餐旅所



訪談內容摘錄自
《專業與堅持》一書

日月潭晶澤飯店／總經理



圖片來源 | 歸璞泊旅

「我覺得高餐帶給我的教育，等同於是讓我進到這個服務行業的起點，在學校除了學習基本功之外，比如倫理、尊師重道、刻苦耐勞的精神，這些都可當作是零學分的隱藏必修，因為這些隱藏必修通通體現在你的學習之中，等你自己去體會。例如學校每天都有勞作教育的實務工作，每個同學都要分配好自己打掃的工作項目。再來因為我們讀的是旅館科系，所以我們住的宿舍就像到外面住的旅館，床也是仿造飯店的床鋪，所以每天早上就必須要鋪床、整理棉被，慢慢養成刻苦耐勞的工作狀態。」

盧力達

航空暨運輸服務管理系



訪談內容摘錄自
《專業與堅持》一書

長榮航空／機師



「順利考進高餐航運二技的力達，雖然對於真實的航空業尚未具備完整的認識，但他告訴我們：「雖然當時還不知道航空業有甚麼部門，只是一心希望能夠與飛機有更多的接觸，甚至想畢業後就先進航空業，不管在裡面的職位是甚麼，只要每天可以看到飛機我就覺得很開心滿足了。」

基於一份想要每天看到飛機的願望，力達開始專注地投入在飛航的知識裡，從中他也發現自己對航空業的認識開始有了愈來愈多的收穫。

張惠雁 2006傑出校友

旅運管理科/旅遊研究所



訪談內容摘錄自
《專業與堅持》一書

惠康旅行社／創辦人・總經理



圖片來源:TTN旅報796期

「在高餐有兩個求學階段，專科階段及研究所階段，在高餐讀專科時還懵懵懂懂，不知道自己未來要做甚麼，畢業之後持續從事旅遊業，得到很好的建立起自己對旅遊的信心，也確認自己對這份工作的熱忱，工作五年後用同等學歷攻讀研究所在職班。從工作再次回到學校學習，比較起當年，更多了自信也更確認自己學習的目標，跟著優秀的師長與同學們一起學習，重新當起學生，吸收不同的新知識，對我而言是非常快樂的。」

王鵬彰

餐飲管理系



訪談內容摘錄自
《專業與堅持》一書

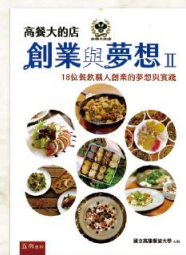
香格里拉度假飯店／餐飲總監



「回憶高餐這兩年的歲月，我發現學校給了我很多開放性的資源，尤其是高餐的圖書館，從館內的綜合性館藏資料來看，可算是在臺灣大專院校裡館藏非常豐富的圖書館。尤其餐飲管理系是一種與時尚非常親密結合的科系，它必須跟隨時下的潮流去進行調整，甚至要跟著趨勢去發展；因此從圖書館積極更新的資源，以及學校在設備、藏書這些部分的耗資，真的是毫不手軟地提供。」「回歸到前提，你之所以會運用這些資源，很大一部分也是與你的思考模式有著關聯。從學校的課程內容來看，無論是理論還是術科的學習，你都要有找出答案和解決問題的能力，因你從學校拿走了甚麼知識或能力，進到飯店業還是要從基層開始做起；學校給你的東西再多，來到現場還是得從零出發。所以我覺得態度要相當正確，這才是更重要的。」"

潘威達 2020傑出校友

餐飲管理系 / 餐旅所



訪談內容摘錄自
《創業與夢想II》一書

覓食鐵邦餐飲集團／執行長



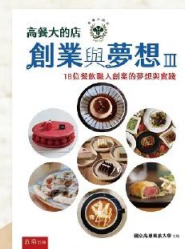
圖片來源：黃明堂攝

2007年高餐研究所畢業後，潘威達邊唸博士班邊回家協助父母經營鐵板燒店並導入許多新想法，例如以客家蘿蔔糕跟閩南豬血糕炒入鹹蛋和皮蛋推出「雙連蛋糕」象徵父母親的戀愛故事，滿滿創意讓傳統父親氣到不想跟他說話，但讓香連鐵板燒拿下青輔會原鄉時尚餐飲文化創意競賽的冠軍。

2013年香連鐵板燒成為世界棒球經典賽中華健兒歸國餐宴，從此成為臺灣最著名的鐵板燒店之一，一波波的肯定，也讓父親也不再生氣，反以潘威達為榮。

鄭乃綱 2022傑出校友

中餐廚藝系



訪談內容摘錄自
《創業與夢想III》一書

膳馨民間創作料理



馨苑小料理

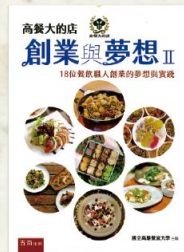


給學弟妹的建議：

認真面對所遇到的問題，用積極正面態度處理。年輕人不要害怕去做、不要計較，餐飲技術門檻很重要，炒一百遍的炒飯跟炒一千遍的炒飯有沒有差？跟炒一萬遍的炒飯相較呢？炒飯可能炒十次就會了，但是到精、到人家會崇拜、會跟你學習，是需要很多的歷練，不斷重複的做。做廚房的人常常會覺得這個我會了，那個我懂了，雖然我們的工作每天都是做一樣的事，如何從一成不變的工作裡，找到可以精進自己的方法，這才是最重要的。像在這個行業成為佼佼者，就是需要付出很多的努力。

蔡斌翰

西餐廚藝系



訪談內容摘錄自
《創業與夢想II》一書

頁小館



給學弟妹的一句話：

想創業，就要多去執行你想要創的那個「業」。例如想開西餐廳，那就先去西餐廳把所有該學的功課都學好，不只做菜，還包含食材採購、成本、人事、財務、水電、裝潢、動線……，就像降龍十八掌，最後那威力最強的第十八掌，就是要把前面十七掌從頭到尾打一遍，沒有學透，就不會有最後最厲害的那一掌。

王鵬傑 2014傑出校友

烘焙管理系



訪談內容摘錄自
《創業與夢想》一書

高慧樺 2016傑出校友

烘焙管理系/飲食所

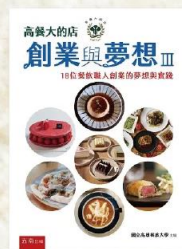
莎士比亞烘焙坊



慧樺說高餐給了她一段很棒的蛻變期，只要肯努力就會被看見，從身兼多職的經歷中，不知不覺累積職場經驗。從國科會助理半年到業界一年半，接著從高餐五專籌備助理兩年，到擔任高中餐飲科老師，幾年後又回高餐讀研究所。她說：「高餐確實是我改變最多的人生階段，因為我當時就是想考進去，所以進來後就很忠實地執行自己的初衷。之後回想發現我人生最精華最美麗的時候，是從創業開始，但在這之前，是高餐給了我這麼多的訓練！」

蕭淳元

中餐廚藝系



訪談內容摘錄自
《創業與夢想III》一書

元YUAN 餐廳



給學弟妹的建議：

我以前出社會工作都是兩頭班，會趁著空檔時間或提早到學習其他東西，為什麼我會比較強？是因為花的時間比較多，並非比較聰明，願意精進自己的技術，只有反覆不斷練習才能強大。

老話一句，就是付出多少才有多少收穫。不恥下問、反覆練習，練習一定會有失敗，失敗就找出原因，不要只看網路查資料，多買幾本工具書，會很有幫助。