

# 「藝氣飛揚・展夢人生—中餐烹調暨丙級證照班結業成果展」

本院於104年11月27日(五)上午10:00辦理104年度餐飲證照類職業訓練-『中餐烹調暨丙級證照班』之結業成果發表會。

15名在外曾經逞兇鬥狠的青少年，經本院中餐名師陳文鵬老師嚴格傳授調教下，於720小時的訓練課程中，學員學習從事中餐廚師工作的專業技能，不僅學會創業地方小吃，同時也順利考取中餐烹調丙級證照，訓練課程以務實技巧為主，除考取證照為訓練主要目標外，期許未來能在餐飲學習路上繼續精進，做出更多元的餐飲料理。



此次活動由口琴班及薩克斯風班展現才藝、拉開序幕，同時進行中餐班成果驗收，中餐班學員穿著廚師制服，顯現出製作餐點的專業性，紛紛使出看家本領，現場共製作了17道餐點，如彩虹燒飯、河粉蒸蝦、枸杞銀絲盅等，每位學員透過精心創作，將他們辛苦學來的好手藝，展示給與會來賓品味，希望讓與會來賓感受到他們積極改變向上的努力。更期望能效法阿基師或吳寶春，靠手藝走出自己的成功之路。



法務部矯正署郭主任秘書鴻文表示，很榮幸參加中餐班成果展活動，共同與來賓及家長見證這份成果，孩子需要大家無私的付出，才能在這安全的環境下學習到更多的東西。並勉勵同學堅持初衷，走自己的路，持續付出熱情與努力，追求自己的夢想。

法務部矯正署郭主任秘書鴻文表示，很榮幸參加中餐班成果展活動，共同與來賓及家長見證這份成果，孩子需要大家無私的付出，才能在這安全的環境下學習到更多的東西。並勉勵同學堅持初衷，走自己的路，持續付出熱情與努力，追求自己的夢想。



院長杜聰典表示，該院積極參與職業訓練，開設課程配合產業界的趨勢潮流，積極輔導學生考取證照，讓結業的學生能有立即就業的能力，即是課程之創設宗旨。尤其本次活動特別邀請各地方法院少年法庭保護官、法官及中餐班結業學員的家長暨彰化兒少關懷協會，共同見證學生的轉變與成長。期盼藉由技訓成果展現，讓本院學生獲得正向肯定及鼓舞，協助其順利復歸社會。

