

出國報告（出國類別：參加國際競賽）

FHA2012 新加坡廚藝挑戰賽
Singapore Culinary Challenge

之

夢幻團隊挑戰賽
The Dream Team Challenge

服務機關：國立高雄餐旅大學 餐飲管理系

姓名職稱：李東儒

助理教授級專業技術人員

派赴國家：新加坡

出國期間：2011/04/15-21

報告日期：2011/5/05

摘 要

本報告為本人此次指導餐飲管理系學生參與 FHA2012 新加坡廚藝挑戰賽 Culinary Challenge 其中的一個專業比賽項目：夢幻團隊挑戰賽(Dream Team Challenge)的心得報告。

夢幻團隊挑戰賽是在每兩年於新加坡所舉辦一次的國際美食大賽中，其中的一個項目，這項比賽將兩位外場和一位內場成員所組成的一個團隊，從桌布擺設、菜單設計、現場桌邊服務及餐食製作、餐前酒、佐餐葡萄酒以及餐後酒精性創意咖啡的搭配等等，一整套專業與創意的展現。這項比賽不僅展現了專業的服務、獨一無二的創意，更重要的精神便是團隊的默契，使客人在用餐過程中擁有美好的體驗。

本報告便是將本系參賽夢幻團隊挑戰賽的選手之訓練至比賽過程中，以訓練老師的角度，整合比賽觀摩其他隊伍的優點，將心得匯整出來，以提供日後本校選手參加國際上各類的比賽做為借鏡。

目 次

壹、目的.....	1
貳、過程.....	1
參、心得.....	3
肆、建議事項.....	4

本 文

壹、目的

本校餐飲管理系在過去兩屆(2008/2010)的新加坡 FHA 廚藝挑戰賽，也曾參與過其中的夢幻團隊挑戰賽，共獲得一銀兩銅的佳績，而在去年香港的 HOFEX2011 當中的夢幻團隊挑戰賽，所參賽的兩隊也獲得兩面銅牌。這次餐飲系在去年的十二月下旬，由系主任陳秀玉老師、鄭淑鳳老師及李東儒共三位老師，一同遴選出外場的兩位選手，分別是來自於本校餐旅管理研究所的在職班二年級的方柏堯，還有餐飲管理系的四技二年級的字玟庭，至於內場的選手則是由本系的內場指導老師賴顧賢助理教授欽點，由曾在去年獲得一金一銅的本系進修學院餐飲管理系二年級的邱鈺婷。

這次參賽的選手分別來自不同的學制，三位選手分別在過去幾年的比賽當中擁有不同的比賽經驗與成績，希望能讓學生藉著參加國際比賽的準備過程當中獲得寶貴的經驗，開拓視野，在培訓的過程中，增進團隊的默契，培育學生的實力。

貳、過程

一、訓練期間

自 2012 年的寒假起，本系的內場選手便由賴顧賢老師的帶領與督軍，展開內場的訓練，除了過年當週以外，都會到學校來練習。至於夢幻團隊挑戰賽的兩名外場選手，分別到台北遠東飯店的馬可波羅餐廳及台北西華飯店的亨利酒吧報到，希望能藉由業界餐廳與酒吧的現場服務實戰經驗，提升選手的服務效率以及英語會話應對的提升。

寒假期間，期望兩位外場選手能透過寶貴而有效的飯店實戰經驗，體會實際的服務。擔任夢幻團隊此次比賽當中的領班，方柏堯，本身在 2004 年的九月，曾獲得全國技能競賽的亞軍，現任職於高雄市三信高職的餐服老師近四年，在去年十二月初選時，就以優秀的服務技巧脫穎而出，但除此之外，其英語會話與餐飲實戰經驗卻非常需要提升，很可惜因為柏堯在本校研究所就讀，正值論文撰寫的最後關鍵半年，加上在三信高職任教，寒假本身又比大學短，身為導師，校務繁忙，又需配合三信學生的返校日，不得已由原本規劃在遠東飯店實習九到十天，縮短到只有七天的訓練時間，這是令本人感到無比惋惜的事情。

至於比賽當中擔任團隊中調酒員的字玟庭，現職二年級尚未實習的階段，

能到飯店中的酒吧受訓，更是難能可貴的經驗，西華飯店的湛副總，特別指示亨利酒吧的副理給予玟庭最好的磨練，在寒假中的三個禮拜當中，玟庭深獲主管與同事的照顧。至於內場的選手邱鈺婷，則是在寒假期間在校練習廚藝，利用和另一位選手一起練習比賽項目 Two to Tango 之餘，與賴顧賢老師研發夢幻團隊的比賽菜色。

寒假結束開學之後，本人深切感受到兩名外場選手積極度不夠，第一週的週二晚上找兩人詳談，問題點在兩人皆無國外比賽經驗，不知道該如何著手進行比賽的準備與練習，而兩人又都屬於個性較為內向，不習慣主動提出問題及思考，亦不知道與指導老師的互動與互信極為重要，因此本人在當天便將比賽倒數這兩個月的訓練時程表及準備的重點明確的條列出來，使兩人有可以依循的準備方向。

在訓練期間，除了自創開胃飲料與餐後創意酒精性咖啡的研發、品鑑與訓練之外，本人也帶三位比賽選手至高雄咖啡界響負盛名的達人名店，進行實際觀摩體驗與品嚐，期待選手們能夠經由達人的指點有所領悟，創作出更有內涵的作品。至於實戰經驗方面，分別於比賽前三週，分三個梯次，請了校內老師(鄭淑鳳老師、劉秀慧老師、蘇國垚老師、陳秀玉主任)，以及過去曾參與新加坡比賽的選手(FHA2010 的簡忠賢、張鑫維、劉承儀)來擔任模擬賽的客人，實際體驗選手的團隊默契與餐飲品質。透過這三次的模擬賽，確實讓選手們獲益良多。特別是能夠獲得之前比賽，曾身為選手的過來人提點寶貴經驗，讓選手們有更安心的感受。

二、比賽期間

這次的 FHA2012 廚藝挑戰賽的正式比賽日期為四月十七號至二十號，而本系夢幻團隊挑戰賽的參賽日期在十八號。本系的比賽團隊在十五號傍晚抵達新加坡的住宿飯店。經過一天旅途轉機的勞頓，安頓好比賽所需冰鎮的食材和行李後，我們隊伍一行十七人與今年在新加坡實習的三年級學生周家宇和葉思婷帶領大家到市中心的幾個超級市場，了解可能所需的比賽食材購買地點，也藉以安定選手的心情。於四月十六日早上，本人因身為夢幻團隊的經理人，必須出席夢幻團隊的賽前會議，故早半天到達會場參與會議，本系的比賽選手經過養精蓄銳，也在下午三點抵達比賽場地熟悉場地，此行對於安頓選手的心情有正面的效果。在探勘完場地之後，馬上又趕回飯店附近的超市購買食材，再趕回飯店準備賽前庶務。

在十七號夢幻團隊挑戰賽的第一天賽事中，本人和三位選手見識到其他隊伍的優點，確實在菜餚創意呈現與待客應對方面有許多值得借鏡之處。當天晚上回來，也就是賽前一個晚上，與三位選手討論流程與重點準備事項，並進行賽事用具打包的準備，這個晚上大家的壓力都很大，因為要準備的庶務極多，大家可說是徹夜未眠，對隔天的比賽來說，真是體能上的挑戰！

在比賽當天，身為夢幻團隊的選手確實盡了自己最大的力，然而因為在比

賽的壓力之下，又因為烤箱的溫度與平時練習時的烤箱溫度有所不同，故有少數幾處顯得內外場的配合銜接上出了一點瑕疵；又因為強敵環伺，看到其他隊伍與客人應對流暢愉悅，創意菜餚展示時成為鎂光燈的焦點，也讓選手有可能因此少了些信心。但整體而言，還是有練習時的水準，在待客應對方面也比平時表現得大方得體，這是值得欣慰之處。

參、心得

一、此次選手的表現與優缺點

這次三名夢幻團隊的選手，其中內場的選手邱鈺婷，曾經在 2011 年的香港比賽中獲得一金一銅兩面獎牌，其比賽經驗亦讓自己沉穩許多，但也許出於對外場專業的尊重，較少提出對整個團隊的建議，外場兩位選手也在思考上屬於慢熟型的選手，在積極度上也不夠，內外場三人平時在溝通想法上與默契上皆有不足，恐怕也是在正式比賽當時缺乏絕佳默契的關鍵點。

身為隊伍中的領班方柏堯，因為其餐飲服務技術純熟，底子深厚，省去了許多練餐服基本功的時間，也因為搭擋外場的是較年輕的學妹，在此次新加坡比賽期間，頗能竭力照顧學妹，比賽前一天晚上，更臨危不亂，承擔起絕大部份打包比賽用具的重要工作，令身為指導老師的我十分欣慰，只是柏堯身為隊伍的領班也是最年長者，在比賽練習的最後兩個月當中，屬於較沉默的一位，未完全發揮領導者的工作，去做溝通與協調進而主導，這是令老師感到十分惋惜的地方。

至於其中的調酒員字玟庭，有良好的學習態度與敬業態度，也很用心在創意上求突破，常常請教老師問題與看法，只是個性較為粗線條，不夠細膩，導致常常忘了東西，或是在處理事務上的輕重緩急無法判斷，在未來若能更成熟的處事與判斷，才有機會更上層樓！

整體而言，三位選手尚屬盡心盡力投入比賽的練習與準備，在語言的應對方面與創意的呈現，在未來若能突破，相信還有機會站上國際比賽的舞台，與各國好手一較高下。

二、未來選手挑選的重要依據

本人將這兩年比賽下來的心得，整理出以下條件做為未來挑選選手的重要指標，雖大部分有重覆，但這些都是必要的條件：

1. 虛心求教且務實的態度(良好的態度是一切的根本)
2. 團隊合作的精神與包容力(比賽當中需要充分的團隊互助合作)
3. 自律的精神與責任感(特別是時間觀念和團體行動中的配合度)
4. 良好的英語能力(必要條件)與充分的業界工作經驗

- 5.對於餐飲產品具創新力，對美食與飲料有鑑賞力
- 6.具有個人蒐集最流行的餐飲資訊與整合的能力
- 7.具備抗壓性及靈活的思維，能與人充分溝通，身段柔軟
- 8.具有國外實習的經驗(三年級在國外實習)優先列入選手的考量要件

肆、建議事項

這次本人是第二次指導本系選手參賽，有幸得以在此次國際賽事中觀摩，無論是師生都獲益良多。本人認為，這次比賽獲勝的隊伍，關鍵都在於創新菜餚與語言能力，更重要的是，吸引眾人的目光與讓用餐的客人感到享受到一場感官的盛宴！然而在校將近八年，深切覺得學生的語言能力與成熟度越來越令人擔心，真心希望學校的老師能一起為學生在語言和品德教育上多紮根，因為除了專業技術之外，真正重要的是擁有與世界接軌的能力，切勿讓學生成為井底之蛙，甚而自以為是、夜郎自大。本人一直為吳寶春師傅所說過的一句話所感動，也一直用來期勉學生引以為戒，那便是---「比賽僅是一時的，學習卻是永遠的！」

本校為全國餐旅專業的大學，僅管在國內外知名度頗高，但不經過國際級的比賽，學校的學生會認為自己已經很優秀了，也只有見識到各國好手的實力，才會越發覺得自己的不足，才更讓年輕人更激起向上的心與鬥志！期待學校以實際行動與具體辦法來支持技職教育與品格教育的深耕！

伍、照片

	
<p>夢幻團隊選手榮獲銅牌與指導老師合影</p>	<p>夢幻團隊選手榮獲銅牌</p>
	
<p>夢幻團隊選手字玟庭競賽過程中調酒動作</p>	<p>夢幻團隊選手方柏堯競賽過程中進行侍酒動作</p>
	
<p>夢幻團隊競賽過程前製工作聆聽裁判說明規則</p>	<p>夢幻團隊選手字玟庭競賽過程向客人解說秀菜</p>