

出國報告(出國類別: 觀摩比賽暨展示)

山東旅遊職業學院參訪報告

全國職業院校技能大賽

中餐主題宴會設計賽項觀摩

服務機關：西餐廚藝系

姓名職稱：陳副教授寬定

派赴國家：大陸山東省

出國期間：101年6月13日至101年6月18日

報告日期：101年8月27日

目次

一、	摘要	3
二、	目的	4
三、	過程	
	(一) 好客的山東人	5
	(二)開幕式與教育觀念的交流	6
	(三)餐桌擺設之文化交流	7
	(四)參觀廚房與廚藝交流	9
	(五)飲食習慣與山東魯菜	10
	(六)閉幕式與頒獎典禮	12
	(七)泰山之旅	13
四、	心得及建議	14
五、	附錄	
	(一)出席人員	15

摘要

由中華人民共和國教育部等及 23 個部門與組織共同舉辦的 2012 年全國職業院校技能大賽，於 6 月在中國天津主賽場和其他 10 個省市分賽區舉行。自 2008 年以來，中國全國職業院校技能大賽迄今已舉辦四屆，今年大賽共設有 18 個專業大類的 96 個比賽項目。其中之一的中餐主題宴會設計賽項於 6 月 14 日至 6 月 17 日在山東旅遊職業學院舉行，每年一次的全國職業院校技能大賽已經發展成爲中國職業教育界的年度盛會，以及集中展示中國職業教育改革建設成果的舞臺。

很榮幸受邀至山東旅遊職業學院觀摩體驗 2012 年全國職業院校技能大賽，中餐主題宴會設計賽項，感受中國職業教育發展的成就和潛力，並展現台灣技職的水準與特色。

目的

（一）緣起

山東旅遊職業學院為我校之姊妹校，陳寬定老師受邀至山東旅遊職業學院觀摩 2012 年全國職業院校技能大賽中餐主題宴會設計賽項，並且展示餐桌擺設，

（二）計劃目標

藉由參與該校所主辦之全國職業院校技能大賽，不僅促進兩校之教育觀念的交流，同時也增進餐桌擺設之文化交流與廚藝之交流；更擴大了本校之見光度，一舉數得，受益匪淺。陳寬定老師的專才獲得大陸各校肯定，同行的兩位學生也增廣了見聞，領略飲食習慣的差異與山東魯菜的特色，更加認同在校所接受之學習與教導。

（三）主題

隨著時代的進步，除了大啖美食之外，人們更加講究餐飲的排場及氣氛等專業的要求。餐飲服務、餐飲設計、餐桌的擺飾等技巧也更顯重要，並且餐飲創新設計也成為熱門的學習課程。這次國立高雄餐旅大學所展示的中餐擺台，主要創意的靈感是來自於「向古人學習設計」。

1600 多年前，陶淵明寫下的「桃花源記」中，嚮往一個隱居的世外桃源。入口處是一個山洞緊接著一個隧道，過了隧道後，又借助光線讓眼前景象豁然開朗，柳暗花明又一村。因此，大膽的使用黑色的抬布，再結合中國人喜愛的金色網及餐桌上器皿的擺設，讓整個餐桌氣氛精巧別緻，別有洞天，營造出用餐的樂趣！

過程

(一)好客的山東人

車子到達飯店門口，還沒來得及反應，服務員已經把門開好，迎接我們下車。進入飯店，每個人都充滿著笑容，讓我感受到他們的熱情。接待我們的是戴學成老師，這幾天的行程中，戴老師總是給予我們最好的招待，讓身為學生的我受寵若驚。我們在山東的第一餐，是與宋利德院長和王恩紅院長助理一起用餐的，從餐桌上的談吐，就能知道，他們非常歡迎我們，而在菜餚上也是端出最好的，最具特色的菜餚，來宴請我們，其中很特別的一道菜，是紫色花椰菜。他們說這道菜平常沒有在菜單上，只有在特別的場合才會出現，還有山東最有名的山東餃子...等等豐盛的菜餚，讓我們在山東的第一天就有那麼美好的開始，真的是由衷的感謝。



紫色花椰菜



百川花園酒店



山東餃子



玉米薄餅

(二)開幕式與教育觀念的交流



開幕式



百川論壇

全中國各省的代表，齊聚一堂，共同討論教育、旅遊等議題，這真是千載難逢的機會，開幕式後休息片刻，就開始一連串的議題討論，最讓我印象深刻的是在下午場有一個很特別的『百川論壇』。參與論壇者為五人，其中有一位主持人、一位主講者、和三位專家。在會議當中，不管職位如何，均以先生、女士來稱呼；主講者的時間為 20 分鐘，講完後由三位專家來做批評與問題上的交流。其中有一場是南京旅遊學院的周春林院長，提出目前中國大陸在服務業所面臨的隱憂，引起了廣大的討論與迴響。在討論的過程中，也激盪出許多不同的看法與意見，主要的目的只有一個，就是要提升教育、促進教育的進步，且他們會在論壇之後將內容印成一本書來做紀錄。我覺得這一點是值得學習與仿效的，教育不是照本宣科，也不是當了老師之後就以一成不變的東西教一輩子，而是要不斷的有新想法，新觀念，才能夠讓教育更為進步。

(三) 餐桌擺設之文化交流

這次長途跋涉至山東觀摩“2012 年全國職業院校技能大賽高職組”中餐主題宴會設計”的比賽現場才知，這項比賽要先比口試英文，然後再筆試，筆試內容是餐飲相關問題，最後才是比餐桌的擺設，現場每位選手都使出渾身解數，在有限的時間內將十人圓桌擺設完畢。不同於以往的擺設方式，在餐桌的中間，各省的選手融入各省的文化來設計屬於自己的特色，用最擅長的器具、才藝去為各省爭取成績。才藝包括了現場插花、寫毛筆字… 等。流傳千年的中國歷史，如今將它呈現在餐桌上，那份感動至今仍在我的心中徘徊盪漾。



技能大賽會場



各省選手大展手藝

我們在會場上也排了兩個餐桌，一個是以方桌，另一個以圓桌來呈現，並以陶淵明的『桃花源記』為構想，融入現代感，大膽的用黑、白、金、銀等顏色創作，由於別出心裁，此餐桌廣受好評。第二天則是融入台灣文化的『布袋戲偶』，餐桌上流露出古色古香的氛圍與第一天的擺設大異其趣，更是驚艷全場。

第一天餐桌擺設



第二天餐桌擺設



在我們旁邊的是從韓國信興大學來的代表，他們兩天的擺設都是一樣，他們是以傳統飲食文化去做四人份餐桌的擺設，桌上能看到韓國扁平的筷子，和傳統的點心，復古的氣息加上點起蠟燭，更有了韓流別緻的氣氛。

韓國代表的餐桌擺設



(四)參觀廚房與廚藝意見交流

在宋院長的介紹下，我們認識了山東旅遊學院的許多位老師，在老師們的帶領下參觀了西餐示範廚房、西餐廚房、中式點心廚房。陳寬定老師提供他們很多的意見，在參觀的廚房同時，我覺得設備雖然不是最高級的，但應有盡有，場地寬敞，唯一美中不足的是廚房的衛生度與舒適度不足，還有他們沒有廚師服與廚師鞋，在廚房都是穿牛仔褲與布鞋，這些是需要加強的地方。



山東旅遊職業學院廚房

在參觀過程中，看到山東旅遊學院的老師與學生的功夫、好技巧，他們示範拉麵，切千絲豆腐絲，拉麵的力道和絕佳的刀工令人嘆為觀止。另外也跟山東旅遊學院的老師討論上課與教學上的問題與意見。



拉麵絕技



如髮絲般系的豆腐絲



大合照

(五)飲食習慣與山東魯菜

山東省位於中國華北地區、黃河下遊、京杭大運河的中北段，東部臨黃海與渤海，海岸線長達三千多公里，漁獲量占全國第三。在山東的這幾天，每餐都有海鮮，其中有貝類、鮑魚、黃魚…等珍貴食材。



山東豐富海鮮食材

山東麵食名聞遐邇，在山東三餐都有饅頭的出現，反而比較少看到米飯。我覺得山東菜有兩個特色就是重口味的「鹹和辣」。剛開始比較不習慣，但之後就越來越習慣麵食當主食。山東還有一種玉米餅很有特色，它是煎成薄薄的一片，可以捲炸溪蝦、捲生菜一起吃，味道非常棒，非常特別。



可捲入各種菜的玉米餅



山東的玉米餅

還有山東在宴客時，套餐裏會有很多種湯品，餐前來碗營養小米粥、接著清湯菜膽海參、龍角菜番茄鮑，之後吃過一些菜，最後兩道分別是群帶海鮮疙瘩湯、泉城蔥油麵，整個餐吃下來肚子裡都湯湯水水的，這點比較沒辦法適應，我想可能是和他們的飲食習慣有關。



小米粥



龍角菜番茄鮑



清湯菜膽海參

山東濰坊有產一種濰坊蘿蔔，在當地是當成水果在食用，不像台灣的蘿蔔會有辣味，口感很脆，帶一點微甜，水份很多，廚師將蘿蔔切絲與蛤肉一起煮，簡單的調味，無敵的美味。



蛤肉蘿蔔絲



濰坊蘿蔔

最後一天王恩洪院長助理宴請我們到山東大廈住一晚，他們說山東大廈是超五星級的飯店，毛澤東到山東時曾指定來這裡住，可是非常高級。當天晚上我們在漱玉廳吃飯，王主任點了很多山東名菜讓我們品嚐，真是大飽口福。在高級的餐廳用餐，感到非常的滿足，其中有兩道名菜是九轉肥腸、爆炒腰花，肥腸上菜時是一圈一圈剛好可以一口大小來食用，服務員在服務時將肥腸夾起，糖絲難以拉斷，順著糖絲夾到我的碗中，我一口咬下，果然是美味，肥腸滷的軟硬適中，搭配外面裹付的糖層提供了一點脆的口感，實在是美味極了！腰花的熟度剛好，Q彈有緻，味濃鹹香。



九轉肥腸



爆炒腰花

當天用餐發生了小插曲，6月17日剛好是大陸的父親節，飯店貼心的準備了花束送給已經當爺爺的陳寬定老師，由於花沒辦法帶上飛機，老師將花轉送給王恩紅主任來表達我們這幾天受他招待的謝意。



陳寬定老師接受父親節花束



轉贈王恩洪主任花束

(六)閉幕式與頒獎典禮

一段震撼舞蹈開啓了閉幕式，公佈得獎名單，當然幾家歡樂幾家愁，各省的得獎選手露出最燦爛的笑容，迎接那勝利的一刻。



熱烈的舞蹈



獲獎代表

頒獎之後，接二連三的表演陸續上場，為閉幕式炒熱氣氛，2012年全國職業院校技能大賽高職組”中餐主題宴會設計”大賽圓滿結束，恭喜所有的得獎者，也預祝明年的大賽能夠更上層樓，再創佳績。



高餐大的陳寬定老師得到了特別獎

(七)泰山之旅

『五嶽獨尊』這詞只有在課本上讀過，萬萬沒有想到我有機會踏上泰山，與泰山合影，這種感覺猶如我進高餐的時候一樣夢幻！因為時間不夠的關係我們沒有步行上山，而是搭車到半山腰，再坐纜車到山頂，再爬一段路到最頂端。剛開始我以為泰山只是很多山很多樹，殊不知搭纜車上去走一小段路，映入眼簾的是一個村莊，在海拔一千多公尺的地方，居然有這麼美的地方，內心實在是激昂澎湃，繼續往上爬，經過了天街、孔子廟之後到了最頂端，祈求玉皇大帝，保佑家人平安，沿路相機快門按不停，音為不想放過任何一個可以按快門的機會。其中有一面牆很特別，琳瑯滿目的字，聽說是歷屆皇帝到泰山祭祖時與一些文人所提的。



心得及建議

中國大陸的服務業方興未艾，他們的優勢在於量，而我們的優勢在於質，比起山東旅遊職業學院，高餐大的水準或許比較高一些，但我們不能夠因此就鬆懈，因為很可能再過幾年他們就進步神速，可能會後來居上，所以我們要更努力不斷的去精進、去學習，努力的鑽研專業，不停的提升自我，我也確信高餐雖然小，但培養出來的絕不輸給任何學校。

從『百川論壇』中體會到教育不應該只是照本宣科，教科書也不該是一成不變，當了老師之後仍要不斷的有新想法，新觀念，讓學生有更多的表現以及發展空間，教育才能夠更進步。

山東旅遊學院航空系的同學展現他們的專業，我還看到了許多學校沒有的設備，他們有航空歷史博物館，裡面全部都是各大航空公司的飛機模型以及服裝，他們用 X 光機用來查看行李裡面是否有違禁品，由此可知，大陸在教育設備這方面非常的充足，若能更加注重學生實務方面的演練，學生與社會的接軌就更近了。

2012 年全國職業院校技能大賽高職組”中餐主題宴會設計”的比賽現場，要先比英文口試，然後再筆試，筆試內容是餐飲相關問題，最後才是比餐桌的擺設，英文是現在大數國家的共通語言，而這項比賽第一關英文口試比賽，要先通過英文測試才能比接下來的項目，因此能繼續比賽的選手，想必他們的英文也有一定的能力，現在各行各業，語言上的溝通是很重要的，特別是在餐飲業上，但一味強調英語的重要或許大多數學生不能了解，而是等到需要用時才了解語言的重要性。因此在未來的教育上，若能更重視學生的語言能力，相信未來台灣的學生在國際上會更有競爭力。

『讀萬卷書不如行萬里路』，這一次的交流才深深的體會到這句話的意義，書上讀到的沒有實際見識過，還真是不懂那其中的奧妙。這次的經驗在我人生中非常難得，感謝容校長給我們這個機會，去外面見識，也感謝陳寬定老師辛苦帶領我們，我們以感恩知足的心領受這次的學習。

附 錄

出國人員		
單位	名字	職稱
西餐廚藝系	陳寬定	副教授
西餐廚藝系 2A	簡勝男	學生
西餐廚藝系 2A	王斯右	學生