

出國報告(出國類別：考察及交流)

「104 學年度新加坡國際餐旅市場考察暨拜會餐旅業主管業務接洽及交流」報告書

服務機關：國立高雄餐旅大學 五專餐飲廚藝科

姓名職稱：林淑瑛主任

曾裕琇老師

李柏宏老師

屠國城老師

派赴國家：新加坡

出國期間：105 年 8 月 10 日~14 日

報告日期：105 年 11 月 20 日

摘要

本校(國立高雄餐旅大學)以「人文化」、「專業化」、「企業化」及「國際化」為辦學核心價值，積極推動國際化與專業化，強化師生其國際競爭力及專業性。近年來本科(五專餐飲廚藝科)亦持續與新加坡餐旅業者互訪並洽談相關合作、學生實習安排及就業等事宜。另為提升本科教師對於國際餐旅趨勢的瞭解，蓄積國際化交流能量，增強師生其專業能力、創新力、與競爭力，希望擷取國外經驗，增強教師其專業能力並應用於教學中

另於本次參訪新加坡期間，餐飲廚藝科老師特別安排與科上四位新加坡海外實習生座談，以瞭解同學在海外實習的實習狀況、工作環境及安排、工作態度、及海外生活適應情況與其外宿生活起居處所環境。

關鍵字:新加坡、餐旅趨勢考察、海外實習

目次

壹、目的.....	4
貳、過程.....	5
參、心得及建議事項.....	8
肆、附錄.....	10
一、新加坡考察及拜會相關業者照片	

壹、目的

為落實本校國立高雄餐旅大學國際化與專業化，強化師生其國際競爭力及專業性，本校積極推動國際交流。近年來本科(五專餐飲廚藝科)亦持續與新加坡餐旅業者互訪並洽談相關合作、學生實習安排及就業等事宜。另為提升本科教師對於國際餐旅趨勢的瞭解，蓄積國際化交流能量，增強師生其專業能力、創新力、與競爭力，希望擷取國外經驗，增強教師其專業能力並應用於教學中。故本次教師至新加坡重點及目的為(1)掌握國際餐旅新趨勢，提升其專業能力，(2)拜會餐旅業相關主管，以增進雙方合作交流，(3)關心本科新加坡實習學生的海外實習工作及生活的適應狀況，(4)瞭解本科畢業生新加坡工作情況。

貳、過程

一、考察活動時間:

105 年 8 月 10 日(三)–8 月 14 日(日)

二、訪視人員:

餐飲廚藝科

林淑瑛主任、曾裕琇老師、李柏宏老師、屠國城老師

三、拜會行程及參訪地點:

1 st Day - 8 月 10 日 (三)			
時間	活動	地點	備註
06 : 40-	小港機場集合	小港機場	KA451 08.00-09.25 高雄-香港 CX739 11:20- 15:05 香港-新加坡
15 : 05-	抵達新加坡樟宜國際機場	新加坡	
16 : 30-	抵達飯店/辦理入住手續		* Grand Park City Hall
19 : 00-	大廳集合		
19 : 30	拜會新加坡 Jumbo 餐飲集團副 董事長及相關主管		
22 : 00-	休息		* 住宿 - Grand Park City Hall
2 nd Day - 8 月 11 日 (四)			
時間	活動	地點	備註
09 : 30	大廳集合	新加坡	
10 : 00-	拜會 Grand Park City Hotel 張海 寶董事長及相關主管		*Grand Park City Hotel
12 : 30 -13 : 30	午餐		
14 : 00 -16 : 00	拜會及參訪 National Kitchen by Violet Oon		* National Gallery Singapore
17 : 00 - 18 : 30	參訪 Marina Bay 金沙酒店		*Marina Bay
19:00	晚餐		
21 : 00-	休息		* 住宿 - Grand Park City Hall

3 rd Day - 8 月 12 日 (五)			
時間	活動	地點	備註
10:00-11:30	參訪 Red Dot Design	新加坡	*紅點設計展覽館
12:00	午餐		
14:00-15:30	參訪牛車水美食街		*牛車水美食街
16:00-17:30	參訪 Raffles Hotel		*Raffles Hotel
18:00-20:00	晚餐		
21:00-	休息		*住宿- Grand Park City Hall
4 th Day - 8 月 13 日 (六)			
時間	活動	地點	備註
10:30 - 11:30	參訪 4 th Annual Food & Wine Fair	新加坡	*Marina Bay Sands Singapore
12:30 - 13:30	參訪松發肉骨茶		
14:30~	訪視本科新加坡實習學生及聚餐		*陳韋廷、林芷渝、董峻豪 (Madarin Orchard Singapore) *蘇筱淇 (Singapore Marriott Tang Plaza)
18:30-20:00	參訪 Chijmes		* Chijmes 廣場
20:00-	返回飯店		*住宿- Grand Park City Hall
5 th Day - 8 月 14 日 (日)			
時間	活動	地點	備註
早上- 11:00	畢業校友會談	新加坡	
12:00	午餐		
13:00	準備前往機場		
16:05 23:30-	回程 抵達高雄	高雄機場	CX 374 16.05 – 20.00 新-香 KA 450 22.05 - 23.30 香-高

四、新加坡實習學生名單

系/科名稱	姓名	實習單位
五專餐飲廚藝科 4A	林芷渝	Madarin Orchard Singapore- Triple Three kitchen & Cold Kitchen
五專餐飲廚藝科 4A	董峻豪	Madarin Orchard Singapore- banquet western kitchen & triple three kitchen
五專餐飲廚藝科 4A	陳韋廷	Madarin Orchard Singapore- Triple three kitchen & pastry kitchen
五專餐飲廚藝科 4A	蘇筱淇	Singapore Marriott Tang Plaza- Wan Hao Chinese restaurant

參、心得及建議事項

1. Chijmes 廣場是一個文創結合餐飲及商店的廣場，保留起初的天主教修道院原有建築及舊時代的風貌，一個重要的歷史古蹟經文創活化後，現在則是新時代的「店鋪、餐廳、酒吧」的社交聚集地，成為一個有文化歷史內涵及商業場所並存的新景點，吸引當地及國外旅客，為必遊景點之一。對於文創與餐飲的接合，Chijmes 是一個值得學習的範例。
2. 新加坡最新地標國家美術館（National Gallery）內的 National Kitchen by Violet Oon 是由新加坡美食家 Violet Oon 所開設的，餐廳內所提供的餐點都是新加坡代表性的傳統美食。反觀台灣各處常舉辦美食推廣活動，雖然活動場次很多及豐富，但對於一個外國觀光客想了解台灣傳統飲食文化，台灣是否有這樣的餐廳能提供台灣傳統美食餐點、英文菜單、及可用英文流利解說餐點歷史與特色的服務員、及提供具有台灣文化氛圍的用餐場所呢？對於國外旅客想了解台灣美食，在一個國家文化或美術館內或旁開設這樣的一個餐廳來推廣台灣美食，應有良好的成效。
3. 藉由本次參訪觀摩新加坡當地餐旅產業發展，了解新加坡為國際城市及人口背景，餐飲發展非常多元及極具特色，其一是以馬來及印度等為代表來呈現東南亞美食，另新加坡也以中餐、西餐、日本或泰國料理等不同國家菜系來呈現多元的美食料理成為亞洲美食聖地。另美食指標的米其林餐廳及五星級國際連鎖飯店也相繼的落點於新加坡。在如此競爭的餐旅環境下，新加坡的餐旅業不斷的在餐點、服務、及硬體環境等面向來提升及創新才能持續經營。國際化是一個全球趨勢，但台灣餐飲如何保有自我特色，以創新卻保有傳統特色的方式將台灣餐飲推向國際舞台，則是我們可思考努力的方向。
4. 本次參訪行程中，五專餐飲廚藝科老師特別安排時間與科上四位新加坡海外實習生座談以瞭解同學在海外實習的實習狀況、工作環境及安排、工作態度、及海外生活適應情況與其外宿生活起居處所環境。同學們的實習狀況都良好，對於實習環境及內容也都滿意，相信一年在這個國際城市的實習，同學們除了讓專業基礎更紮實及加強語文能力外，並可學習獨立及問題解決能力、提升生活與環境適應能力，更可拓展國際視野、豐富文化素養，強化未來職場競爭力。
5. 畢業校友會談：本科畢業校友已有多人在新加坡就業，藉由本次的新加坡參訪拜會行程，特地安排與校友聚會。畢業校友分享在新加坡職場的工作經驗及提供一些就業相關訊息給科上師長參考，另也就本身的工作經驗及體會，提供了建議給目前在學的學弟妹，對於未來就業所需具備的相關能力及態度

給科上師長參考。國外校友的聯繫及互動，對於科上未來同學的就業發展也是重點努力方向之一。

肆、附錄：

一、新加坡考察及拜會相關業者照片



拜會新加坡 Jumbo 餐飲集團



與新加坡 Jumbo 餐飲集團副董事長及
相關主管合影



與新加坡 Grand Park City Hotel 張海寶
董事長合影



Violet Oon Singapore at the National
Gallery



Violet Oon 工作人員介紹新加坡傳統特
色食物



與 Violet Oon Singapore 人員合影



新加坡傳統娘惹風味點心



參訪 Marina Bay 金沙酒店
餐廳空間擺設



參訪 Marina Bay 金沙酒店



Marina Bay 金沙酒店 TWG



參訪 Marina Bay 金沙酒店內餐廳吧台



參訪 Marina Bay 金沙酒店內餐廳
開放式廚房



紅點設計展覽館



紅點設計展覽的刀具設計



牛車水美食街外觀



牛車水美食街內部



新加坡萊佛士飯店



新加坡萊佛士 Long Bar



4th Annual Food & Wine Fair



松發肉骨茶餐廳



訪視新加坡實習同學與同學晤談合影



Chijmes 廣場餐飲空間



Chijmes 廣場餐飲空間



畢業校友會談