

出國報告（出國類別：其它）

「法國 Paul Bocuse 聯盟會員學校  
Chef Seminar 研習」報告

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：餐飲廚藝科主任 林淑瑛

派赴國家：墨西哥

出國期間：105 年 9 月 25 日~10 月 1 日

報告日期：105 年 10 月 12 日

## 摘要

Paul Bocuse 聯盟學校每年由其一會員國代表學校，舉辦廚藝研習(Chef Seminar)，本次參與代表來自 8 間國際聯盟會員學校，共 17 位餐飲廚藝教師參與此次 Chef Seminar 研習活動。研習期間，各聯盟會員學校分享廚藝教學經驗及討論創新教學方法，互相學習各聯盟學校的廚藝教學理念及技巧，以提高學生學習動機及有效教學。藉由學習及交流，落實廚藝國際交流，凝聚會員學校向心力與深化多元學習，藉此帶回最新之廚藝訊息，亦可運用於廚藝課程教學中。

## 目次

|   |    |
|---|----|
| 壹、參訪目的.....                                 | 1  |
| 貳、參訪行程.....                                 | 2  |
| 一、重要日程                                      |    |
| 二、執行過程                                      |    |
| 參、心得及建議.....                                | 7  |
| 一、Chef Seminar 主辦單位研習活動安排                   |    |
| 二、聯盟會員間溝通平台                                 |    |
| 三、Best Practice Discussion                  |    |
| 四、提升聯盟學校間之合作機會                              |    |
| 五、主辦學校廚房空間動線規劃順暢及設備完備                       |    |
| 六、聯盟會議活動規劃完善及熱情款待                           |    |
| 肆、附錄.....                                   | 10 |
| 一、2016 年 Paul Bocuse Chef Seminar 研習相關照片    |    |
| 二、2016 年 Paul Bocuse Chef Semina 餐飲業界參訪相關照片 |    |

## 壹、參訪目的

本校與全球著名的法國保羅伯居斯廚藝學校 Institut Paul Bocuse 為聯盟學校，該校以專業之廚藝教育及訓練聞名於世，另在餐飲創新及廚藝研究表現亦受到國際肯定。保羅伯居斯國際聯盟會員學校共有來自全球不同國家的 16 間頂尖的廚藝相關學校，包括芬蘭、墨西哥、智利、哥倫比亞、秘魯、日本、新加坡、韓國等國家，本校亦代表台灣成為其一加盟會員。Paul Bocuse 聯盟學校每年由其一會員國代表學校，舉辦廚藝研習(Chef Seminar)，藉由學習及交流，落實廚藝國際交流，凝聚會員學校向心力與深化多元學習，藉此帶回最新之廚藝訊息，亦可運用於廚藝課程教學中。

希望藉由國際聯盟合作，提供學生更多元的學習機會及增進國際視野及就業競爭力。故本次參加之目的在於增進與保羅伯居斯廚藝學校合作交流，蓄積國際化交流能量。增強學生與教師其專業能力、創新力與競爭力，並與國際接軌，培育國際餐旅優秀人才。

貳、參訪行程

一、2016 年 Paul Bocuse Chef Seminar(保羅伯居斯廚師研習交流會)重要日程

| 日期/時間             | 內容  | 備注                              |
|-------------------|---|---------------------------------|
| 2016/09/24 (Sat.) | BR6 10:10-07:05<br>→ 桃園機場至洛杉磯<br>→ 洛杉磯至瓜達拉哈拉<br>AM783 12:40-18:03     | 宿:Holiday Inn<br>Express Hotel  |
| 2016/09/25 (Sun.) |   |                                 |
| 08:00             | Breakfast at hotel  | 宿: Holiday Inn<br>Express Hotel |
| 09:45             | Pick up from the hotel  |                                 |
| 10:15             | Culture experience: Visit Guadalajara and<br>tour at Hospicio Cabanas |                                 |
| 14:00             | Lunch time at Fonda San Miguel<br>Arcangel                            |                                 |
| 16:30             | Return to hotel   |                                 |
| 2016/09/26 (Mon.) |   |                                 |
| 06:40             | Breakfast at hotel  | 宿: Holiday Inn<br>Express Hotel |
| 07:30             | Pick up from hotel  |                                 |
| 08:00             | Arrival at Universidad Panamericana                                   |                                 |
| 08:15             | University tour   |                                 |
| 09:45             | Coffee break  |                                 |
| 10:00             | Welcome speeches presentations  |                                 |
| 12:30             | Lunchtime at ESDAI terrace  |                                 |
| 14:00             | History of Mexican cuisine  |                                 |
| 15:45             | Cooking workshop  |                                 |
| 19:00             | Dinner at ESDAI   |                                 |
| 20:45             | Return to hotel   |                                 |
| 2016/09/27(Tue.)  |   |                                 |

|                   |  |                                 |
|-------------------|--|---------------------------------|
| 06:40             | Breakfast at hotel   | 宿: Holiday Inn<br>Express Hotel |
| 07:30             | Pick up from hotel   |                                 |
| 09:00             | Visit Guachimontones (Archeological ruins)                   |                                 |
| 10:30             | Workshop at Ahualulco with traditional cooks and Maru Toledo |                                 |
| 14:00             | Lunch with traditional cooks and Maru Toledo                 |                                 |
| 15:45             | Back to ESDAI/UP   |                                 |
| 17:30             | Mexican cheese theory  |                                 |
| 18:30             | Cheese tasting   |                                 |
| 19:00             | Mexican wine theory  |                                 |
| 20:00             | Wine tasting   |                                 |
| 21:00             | Return to  |                                 |
| 2016/09/28 (Wed.) |  |                                 |
| 06:40             | Breakfast at hotel   | 宿: Holiday Inn<br>Express Hotel |
| 07:15             | Pick up from hotel   |                                 |
| 07:30             | Best practice discussion with coffee break                   |                                 |
| 09:30             | Visit Tequila Pueblo Magico                                  |                                 |
| 14:30             | Lunch time at Solar Animas Restaurant                        |                                 |
| 16:00             | Tequila Jose Cuervo Tour                                     |                                 |
| 18:30             | Return to hotel  |                                 |
| 20:00             | Dinner at La Tequila Restaurant                              |                                 |
| 22:30             | Return to hotel  |                                 |
| 2016/09/29(Thur.) |  |                                 |
| 07:00             | Breakfast at hotel   |                                 |
| 08:00             | Pick up from hotel   | 宿: Holiday Inn                  |

|   |   |                                 |
|---|---|---------------------------------|
| 08:30                                       | Mexican cuisine demo  | Express Hotel                   |
| 11:00                                       | Best practice discussions   |                                 |
| 13:15                                       | Pick up from UP   |                                 |
| 14:00                                       | Lunch time at “Abajeno” Restaurant,<br>Tlaquepaque                                |                                 |
| 16:30                                       | Visit Tlaquepaque   |                                 |
| 18:30                                       | Return to hotel   |                                 |
| 20:00                                       | Dinner at Tikuun Restaurant   |                                 |
| 22:30                                       | Return to hotel   |                                 |
| 2016/09/30(Fri.)                            |   |                                 |
| 07:00                                       | Breakfast at hotel  | 宿: Holiday Inn<br>Express Hotel |
| 08:20                                       | Pick up from hotel  |                                 |
| 09:00                                       | Visit Mercado San Juan de Dios  |                                 |
| 11:30                                       | Return to UP  |                                 |
| 12:00                                       | The last brunch at UP   |                                 |
| 14:00                                       | Pick up from UP   |                                 |
| 16:00                                       | Pick up from hotel  |                                 |
| 17:00                                       | Closing meeting at UP<br>Chef Seminar Exam  |                                 |
| 19:00                                       | Dinner Gala   |                                 |
| 2016/10/01 (Sat.)<br>~<br>2016/10/03 (Mon.) | AS2019 18:05-19:27<br>→ 洛杉磯至桃園機場<br>→ 瓜達拉哈拉至洛杉磯<br>BR11 0015(10/02) -0510 (10/03) | 宿: 機上                           |

## 二、執行過程(含活動辦理過程、現場情形、及交流內容)

### ◆ 2016 年 Paul Bocuse Chef Seminar (保羅伯居斯廚師研習交流會)

- (1) Paul Bocuse Chef Seminar 每年舉辦一次，今年舉辦地點為墨西哥瓜達拉哈拉市，主辦學校為 Universidad Panamericana，本校自接到 Chef Seminar 訊息及邀請開始，經校內簽核作業，指派林淑瑛老師出席參加。
- (2) 本校於 2006 年開始加入此 Paul Bocuse 國際聯盟，目前聯盟會員學校有來自世界各國的 16 間頂尖廚藝相關學校為: Institut Paul Bocuse, National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism, ESDAI-Universidad Panamericana, Haaga-Helia University of Applied Science, Woosong University, Hyogi University, Universidad San Ignacio de Loyola, Le Monde Institute of Hotel & Tourism Studies, BERJAYA-University College of Hospitality, Universidad San Francisco de Quito, Nicholls State University, Institute of Technical Education, Universidad Tecnologica de Chile (INACAP University), Mariano Moreno Escuela De Gastronomía, The Hurst Campus, Red River College of Applied Science and Technology。參與此次年會人員為來自世界各地的 8 間聯盟會員學校代表，共 17 位餐飲廚藝教師參與此次 Chef Seminar 研習活動。
- (3) Paul Bocuse Chef Seminar 舉辦之目的為增進聯盟學校間的相互學習及落實國際交流與深化多元學習，並藉由各聯盟會員學校在廚藝教學上的經驗做分享討論，以互相學習各聯盟學校的廚藝教學理念及技巧。
- (4) 此次活動主辦學校安排了共六天的密集研習課程，從介紹墨西哥文化、學習製作傳統墨西哥菜、墨西哥 cheese and wine 品評訓練課程、墨西哥菜示範教學、各會員國廚藝技術交流、體驗當地特色及傳統餐廳、參訪龍舌蘭酒釀造過程，除此之外，當然還有參觀主辦學校校園設施及廚藝相關教室設備、安排各會員學校在廚藝教學及課程相關議題討論交流等活動，主辦單位極用心安排非常多元的學習及參訪活動。
- (5) 在其一的討論會議中，Paul Bocuse 學校代表針對即將舉辦的第二屆「The Chef Paul Bocuse Week」內容及活動項目做說明。此活動為

二年一次，舉辦源自要表揚及感謝 Chef Paul Bocuse 在法國廚藝上及美食文化之貢獻，期望藉由此活動各聯盟會員學校師生能更進一步認識 Chef Paul Bocuse 對於廚藝的堅持及理念，也能推廣 Paul Bocuse Worldwide Alliance 之精神及知名度。活動目的為：

1. Promoting the Worldwide Alliance on the national and international scale
2. Sharing Worldwide Alliance philosophy and transmitting Worldwide Alliance passion
3. Honoring and paying tribute to Chef Paul Bocuse
4. Reinforcing bonds between members

活動相關訊息如下：

When: From November 14<sup>th</sup> to 26<sup>th</sup> 2016

Where: in each member universities campuses

Who: students, alumni, chefs, instructors, faculty staff, professionals, food lovers, customers....

What:

- ✓ Product--conferences 、culinary demonstrations 、wine workshops 、wine tastings
- ✓ Team Work—promotion of the cookbook 、pastry contest 、picture contest
- ✓ Guest—exchange of professors 、visio conference with the laboratory of the Center of Research 、Gala dinners
- ✓ Entrepreneurship—Conference about Paul Bocuse his life his work 、Exhibitions 、Special course 、Alumni meetings & testimonies

所有活動都由各聯盟學校在校園內舉辦，本校因舉辦時間及經費資源等考量因素，推薦及鼓勵本校師生參與 Pastry Contest (西點競賽)及 Online Picture Contest.(攝影競賽)二個活動。西點競賽主題為”Chef Paul Bocuse”，各聯盟學校經由校內選拔賽後推選一隊參加總決賽。另 Online Picture Contest 主題為”Happiness is in the Kitchen”，攝影作品經由評選後選出得獎作品。透過參與這些活動，達到聯盟學校互相交流及提供學生展現創意之平台。

## 參、心得及建議

### 一、 Chef Seminar 主辦單位研習活動安排

此次 Chef Seminar 主辦單位為位於墨西哥瓜達拉哈拉市的 Universidad Panamericana (UP), Mexico Management of Institutions School (ESDAI), Hospitality Management Program。研習活動主題及課程大致可分為墨西哥廚藝相關課程(含墨西哥傳統料理製作、墨西哥料理示範教學、法式料理實作、酒及 Cheese 介紹等)、墨西哥傳統及特色餐廳參訪、龍舌蘭酒廠參觀、議題討論及交流會議、校園及當地文化參訪。六天的學習行程中，主題多元、理論及實作融合，不論是課程主題、師資、時間規劃、參訪地點、相關工作人員等等都可感受到主辦單位在接待流程、場地規劃專業課程等的用心安排及細緻度。活動接束後，各聯盟學校代表非常肯定此次活動，藉由此活動也提升了該校的國際知名度及建立了交流合作的機會平台。

### 二、 聯盟會員間溝通平台

目前聯盟會員學校來自世界各國已高達 17 間會員學校，聯盟學校除了二年一次的年會及每年 Chef Seminar 活動期間可相互交流外，平日之交流、訊息溝通、及資源共享較為不足，故要提升聯盟學校間的交流合作則需仰賴其他方式，目前聯盟學校間溝通管道有 Sharepoint 平台、e-mail、Website、Newsletter、Facebook、Twitter、及 Whatsapp 等溝通管道。不過各聯盟學校的聯繫窗口因人員常異動等原因，未能由固定人員負責，此 Chef Seminar 期間，各聯盟學校代表建議各學校應由固定教職員來擔任溝通窗口以提高溝通效率。本校在 2 年前已針對此問題，由本校廚藝學院院長安排廚藝學院二位老師擔任聯繫窗口負責與 Paul Bocuse 及其他聯盟學校洽談合作等事宜，以利長期合作發展、有效溝通及提高合作機會。

### 三、 Best Practice Discussion

研習活動期間主辦單位也安排議題交流時間，各會員國代表針對目前在廚藝教育老師在教學中運用哪些有效或新穎的教學方法或策略進行討論及經驗分享(According to your experience, which is/are the practice(s) that you consider the most valuable and/or innovative in your school?)各代表分享了各校創新獨特教學方式如：學生實習餐廳，期末學習成果展，舉辦工作坊，業界參訪，磨課師，線上課程，老師實務增能或研習活動，科技運用於教學上，聯盟或姊妹校的交流及合作，交換老師，及短期客座老師等。各代表分享

的創新教學方法，在台灣很多一般大學或技職院校都已有採用，不過值得思考及討論的是老師在採用這些教學方法時，是否老師們都有完善的課程規劃，如課程設計、活動的安排、教學中及教學後的評量、學生們的學習成效等等，在運用新穎的教學方法時，老師們也需有完善的課程規劃，才能對學生的學習有助益。

#### 四、 提升聯盟學校間之合作機會

目前與 Paul Bocuse 交流以選送學生參加 Paul Bocuse Students Program 為主，每年約有 7-10 為學生參加此課程，但若只選送學生，似乎較為單向交流，在未來將朝向邀請短期客座主廚、交換學生、選派老師至 Paul Bocuse 短期研習或觀摩等方式，以加強二校之間的交流及密切合作，對於老師或未參加研習課程之同學們亦有助益，可提供學生更多國際化的資源、更多元的學習機會及增進就業競爭力。在與其他聯盟會員學校之間的交流，亦可積極努力加強合作機會，雖受限於部分會員學校主要語言為西班牙語，但可先從老師之間的合作交流開始。

#### 五、 主辦學校廚房空間動線規劃順暢及設備完備

主辦此次活動的 ESDAI 餐旅系規模雖小，學生人數只有約 250 位，但在廚房動線規劃上非常完備，從進貨驗收區，前處理區(分類或清洗)，儲藏區(冷凍、冷藏、乾料)、製備準備區，至製備烹調區等，空間雖都不大但整個動線流程規劃完善及專業，在使用上也確實落實衛生作業流程，這方面值得本校廚藝相關教學單位及管理單位學習。另 ESDAI 也設有一間食品科學實驗室，教授同學了解食材或食品相關原理、衛生安全、食物調理科學等專業知識，同學可藉由實驗更瞭解食物加工烹調的變化過程及原理，增進同學烹調的專業知識及創新能力，同學將更具就業競爭力，這也相當值得本校學習。

#### 六、 聯盟會議活動規劃完善及熱情款待

此次年會主辦學校為 Universidad Panamericana (UP), Mexico Management of Institutions School (ESDAI), Hospitality Management Program, 餐旅系學生人數約為 250 位，只招收女性，以培養學生具備管理技能及具有餐旅款待之專業表現，並具備道德和社會責任。學系規模雖小，但廚藝教室及相關專業教室設備非常完善，尤其廚房動線規劃良好，保養維護及清潔工作也非常專業，整個研習期間，學生提供熱忱的服務，餐點也非常用心，讓各國代表品嚐到墨西哥特色食物及飲食文化，活動地點及流程也經過細心安排，研

習期間可感受到南美洲熱情款待的精神。

肆、附錄：

一、2016 年 Paul Bocuse Chef Seminar 研習相關照片



主辦學校進行校園導覽



主辦學校廚房專業教室外觀



主辦學校廚藝專業設備



廚藝專業器具擺設



主辦學校廚藝示範教室



主辦學校食品科學實驗室



主辦學校客房示範教室



主辦學校健身房



各 Paul Bocuse 聯盟學校代表進行簡報



Paul Bocuse 聯盟學校代表合影



與主辦學校副校長及執行長交流



主辦學校學生所準備的午宴



廚藝研習及交流



各聯盟學校代表進行實作課程



進行實作課程



晚宴交流



墨西哥酒及起司研習課程



墨西哥料理示範教學



聯盟合作及廚藝教學議題交流討論



各聯盟代表國家國旗



Chef Seminar Gala Dinner



Gala Dinner 服務同學



學生服務推車



Chef Seminar Gala Dinner 合影

二、2016 年 Paul Bocuse Chef Semina 餐飲業界參訪相關照片



傳統杯盤器皿製做說明



傳統墨西哥料理研習



傳統墨西哥實作



龍舌蘭酒廠參訪



墨西哥料理餐廳參訪主廚介紹



墨西哥料理餐廳參訪



墨西哥餐廳參訪



參訪墨西哥餅製作過程



墨西哥當地小吃參訪



墨西哥傳統市集參訪