

台南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：許可函

會議名稱	113 學年度技術型高級中等學校餐旅群科中心	主辦單位	教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心(新北市立淡水高級商工職業學校)		
日期	113 年 11 月 23 日(星期六)上午 10 時至下午 16 時	承辦單位	教育部國民及學前教育署	地點	淡水商工

壹、研習目的

鑑於 108 課綱之規劃，辦理餐飲服務相關知能課程並藉由國手示範與指導教師經驗之分享，藉以提升教師餐飲服務技術專業素養及加強師資訓練。

貳、研習議題及內容

113 年 11 月 23 日(星期六)			
時間	活動	主持/主講人	地點
09:40~10:00	報到	餐旅群科中心工作人員	淡水商工 餐飲科大樓 B1 餐服教室
10:00~11:00	第 47 屆國際技能競賽分享與全國賽技能競賽修正方向說明	布查花園餐廳林俊松經理	
11:00~12:00	選手培訓與教學課程結合之經驗分享	國立台南家齊高中林玟珠教師	
12:00~12:50	午餐	餐旅群科中心工作人員	
12:50~14:20	操作示範與分享 英文學習之路/咖啡調酒 /神秘箱思考邏輯	講師： 布查花園餐廳林俊松經理 助教： 第 47 屆國際技能競賽國手鄭榮文	
14:20~14:30	休息	餐旅群科中心工作人員	
14:30~16:00	操作示範 煙燻鮭魚/紅酒過濾/口布摺疊	講師： 布查花園餐廳林俊松經理 助教： 第 47 屆國際技能競賽國手鄭榮文	
16:00	賦歸		

參、感想：

首先，很感謝群科中心特別邀請林經理、家齊高中玟珠老師及國手榮文示範研習，多虧淡商勻彤老師、淑品老師及服務同學團隊，才能有這麼好的場地及師資，可以在家事類技藝後讓指導老師們齊聚一堂學習，實在是很好的機會，更感謝學校的支持讓我能群科中心進行研習及學習，以下將此次研習心得逐一介紹：

一、第 47 屆國際技能競賽分享與全國賽技能競賽修正方向說明

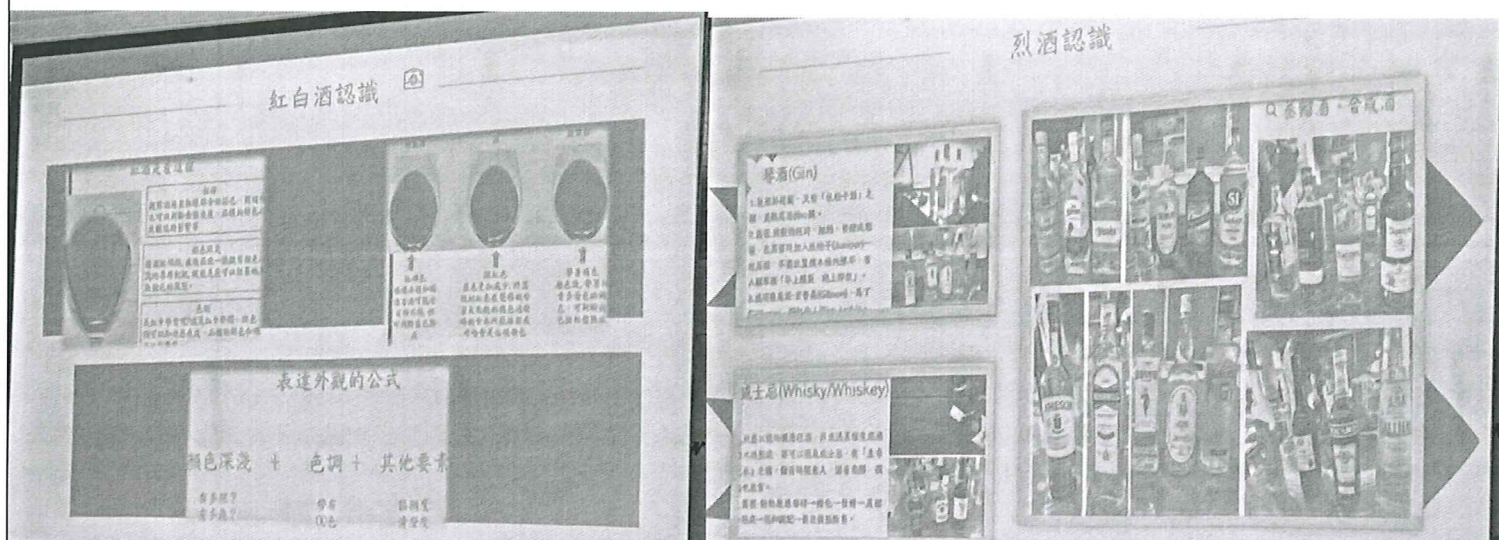
第 47 屆國際技能競賽結束後，透過林經理專業解說及簡報分享，真的非常敬佩，因為我有了第 54 屆全國技能競賽的指導經驗後，在今年參與講座更加清晰試題的說明及評分項，較能明白評審的評分規準。如：桌邊服務，點燃火焰的第一時間點為評分的關鍵，以往是沒燃的瞬間，第二次第三次都可以，但這次很清楚指出第一時間要成功。服勤的流暢度也是評分關鍵，服務太慢及有無俐落。調製飲品的冰塊殘留量。更大不同的是，以往區賽都是一個月前公告試題，但國際賽卻是 4 天前才公告，更在部分題組準備神秘箱，目前國際技能競賽是以這樣的方式舉行，更加考驗選手在異國場地、餐食飲食等問題，林經理更提醒，未來在決賽三個題組服勤選一個題組會用英語的方式服勤，不僅考驗選手技術能力更考驗選手外語能力，因此未來培訓

之老師及選手，需要具備強大外語能力。

二、兩位國手的啟蒙老師-玟珠老師

再次聽到玟珠老師演講是去年銀牌國手-蔡柏毅及今年優勝國手-鄭榮文，兩位選手特質非常不同，但能體認培訓老師對選手相當用心，其實這次聽的時候心境與以往大不同，我更能感受，玟珠老師在技術層面可以說是各種用心(每天幫選手整理重點、分析各類優缺點等)，更令我敬佩的是跟選手心靈上的溝通，不僅反思自己，過程中我也不曾聽到老師責怪或抱怨選手，這相當不容易！

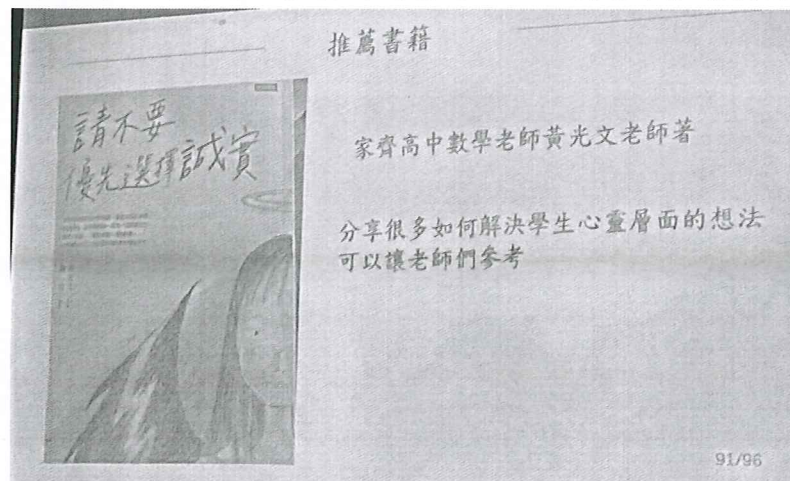
將餐服融入課堂中，這是我印象最深刻的，以下彙整玟珠老師經典餐服融入課堂照片：



可函反思心得：

自 107-108 年帶商賽烘焙，由 109-113 家事類餐飲服務及第 54 屆全國技能競賽南區及決賽，我並非選手出生，透過國手老師研習、玟珠老師前輩指點、各校友校的交流，從中我學習到非常多，謝謝光華讓我在競賽中找出學生亮點，並在 113 年(2024 年)有兩位餐服選手進入高餐大，實在非常感謝。也是當教師中很感動的一個歷程，帶選手不僅技術傳承，其實花很多時間鼓勵、陪伴與金錢的消耗，因為技術不是一兩天形成。

以下分享玟珠老師心靈溝通的勵志話語，我想不僅讓我再次思考如何跟現今的選手對話：

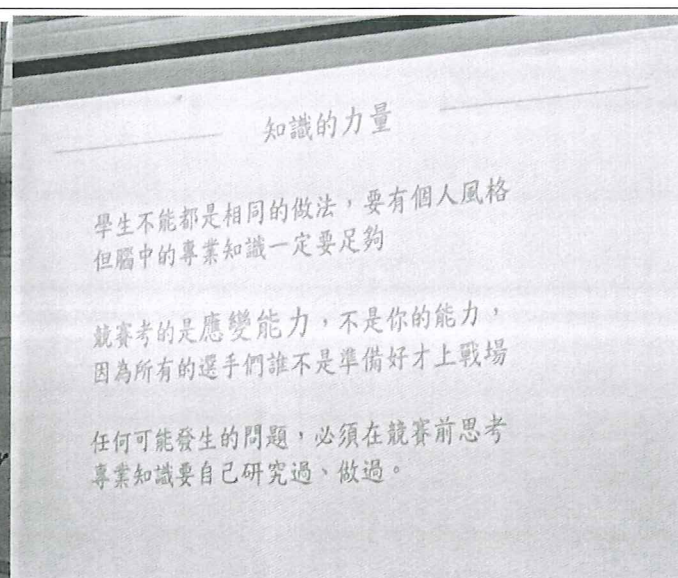
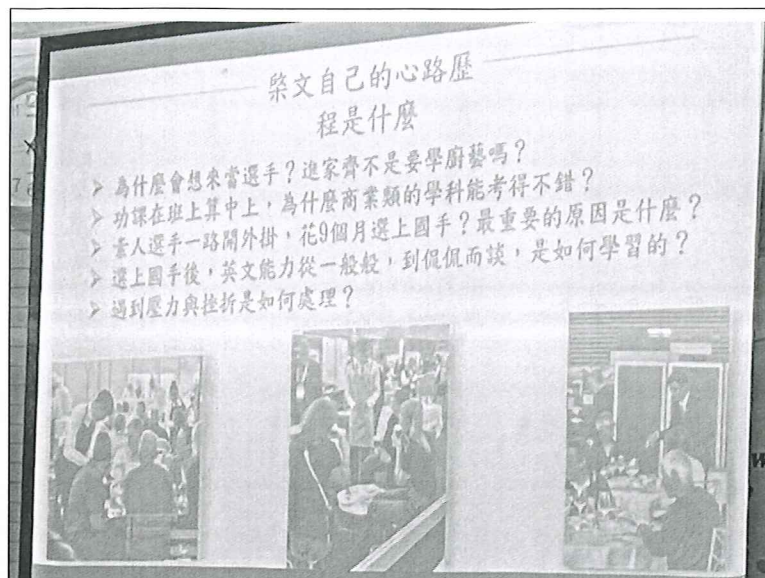


此本書老師推薦可以解決學生心靈面的想法

轉念的想法很重要，因為我們並不是一個人

三、榮文選手的英文分享

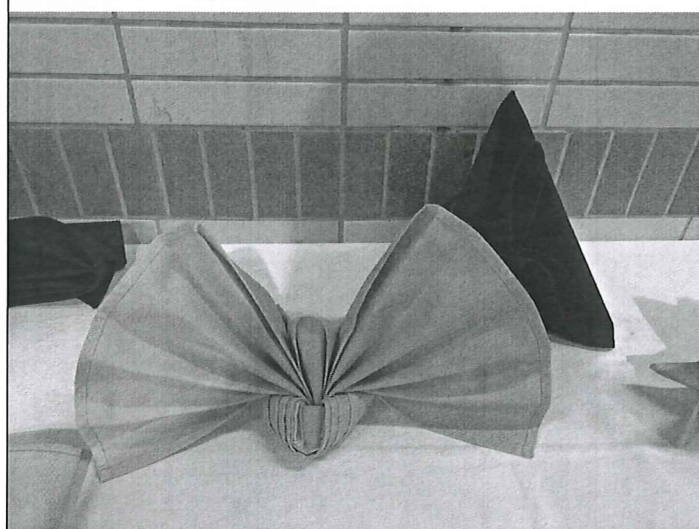
榮文提到原本多益 300 多如何從短時間進步，我相當敬佩這位選手，可以擁有自律且謙虛的態度真的不容易



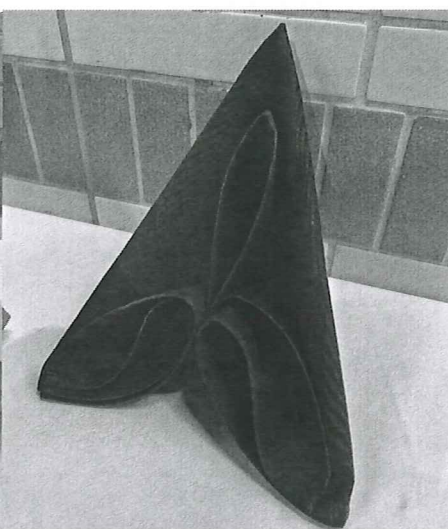
選手的心路歷程

知識的力量，考的是應變能力

三、選手示範重點項目



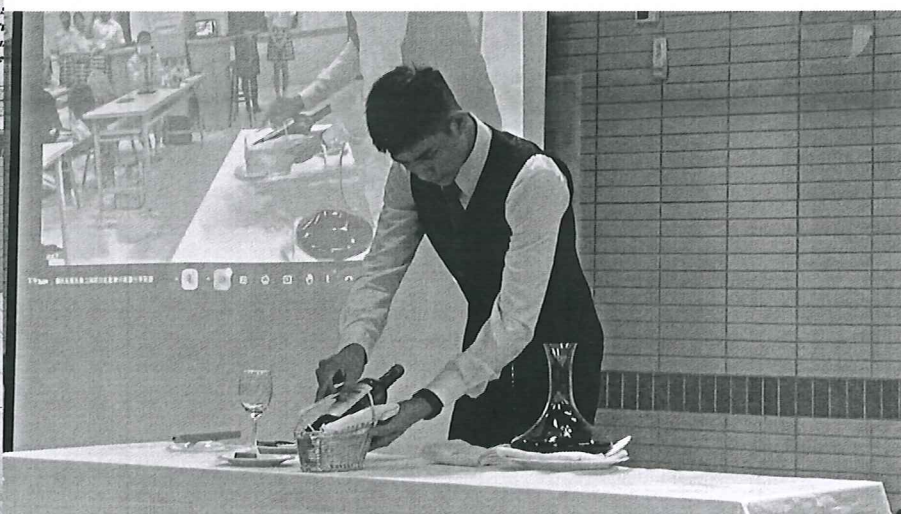
困難款式



困難款式



國手培訓總指導老師—林經理



鄭蔡文國手全英口說示範紅酒過酒

科(程)主任：

教務主任：

校長：

