

活動名稱	南亞技術學院承辦桃園市政府原住民族行政局委託「114年度桃園市原住民族創意料理職人班」結業典禮
活動時間	2025/09/21
提報單位	休閒與餐旅管理系
南亞技術學院休閒與餐旅管理系承辦桃園市政府原住民族行政局委辦之「114年度原住民族創意料理職人班」，自114年8月3日開訓，歷經近兩個月課程訓練，完成120小時專業培訓，並於本日假南亞技術學院辦理結業典禮。 結業典禮由本校張仁家校長與桃園市政府原住民族行政局Panay Mulu局長共同主持，與會貴賓包含王仙蓮議員、蘇偉恩議員、張秀菊議員服務處及陳瑛議員服務處蒞臨支持，典禮氣氛隆重而溫馨。 Panay局長致詞時強調，原住民族飲食文化是族群智慧的重要展現，透過職人班的專業訓練，不僅能保存傳統飲食技藝，更能創造符合現代需求的新型料理。張校長則表示，本校將持續發揮專業優勢，配合市府推動原民人才培育，並落實大學社會責任。 本次職人班共錄取30名學員，全數順利完成課程。課程中學員將族群特色食材（如小米、紅藜、假酸漿葉、刺蔥、馬告、野菜、山羌、山羊等）融入現代料理技巧，發展出多道兼具文化傳承與創新發展的特色料理作品，部分小組更以文化故事為核心，設計料理如「馬告海鮮義大利麵」、「原氏薄餅」，呈現都市原住民對家鄉的思念與文化連結，這不僅展現了料理技術，更將飲食轉化為文化記憶的承載。 結業成果發表會中特別邀請Lokah Su藝文餐廳伊凡主廚蒞臨交流，給予專業指導，提升作品的創意價值，典禮中也安排創業服務單位進行資源宣導，協助學員銜接就業與創業之路，真正實踐「學以致用」。在嘉賓與師長的肯定與鼓勵下，學員們帶著成就感完成學習旅程，為桃園市原民飲食文化的推廣注入新的力量。	
 	

結業典禮



學員林凱雲代表領取結業證書

校長、局長、議員蒞臨指導



學員那秀英代表發表學習感言