



國立恆春高級工商職業學校

National Hengchun Vocational High School

地址：946 屏東縣恆春鎮恆南路38號

電話：(08) 889-2010 傳真：(08) 889-4472



115-05-27 台灣民眾電子報

恆商餐管科首辦西式餐會展現學習成果



圖說恆春工商餐管科昨日舉辦「沐森之光」餐會活動，校長何竣誠（中）率師生展現烹調、烘焙等學習表現。（恆商提供）



圖說恆春工商餐管科昨日舉辦「沐森之光」餐會活動，校長何竣誠率師生展現烹調、烘焙等學習表現。（恆商提供）



圖說恆春工商餐管科昨日舉辦「沐森之光」餐會活動，校長何竣誠率師生展現烹調、烘焙等學習表現。(恆商提供)



圖說恆春工商餐管科昨日舉辦「沐森之光」餐會活動，校長何竣誠率師生展現烹調、烘焙等學習表現。(恆商提供)



圖說恆春工商餐管科昨日舉辦「沐森之光」餐會活動，校長何竣誠率師生展現烹調、烘焙等學習表現。(恆商提供)

【本報記者陳明道屏東報導】國立恆春工商校園如詩如畫，餐飲管理科、餐飲技術科舉辦「沐森之光·Brunch party」餐會活動，在該校綠境學堂，邀請校內師長及國中端師長共同參與，見證餐飲科三年級學生端出三年學習成果，從命名、菜單設計、餐點製作到現場服務，每一個環節都可看見學生參與活動的投入與用心。

國立恆春工商校長何竣誠昨日主持餐飲管理科、餐飲技術科舉辦「沐森之光·Brunch party」餐會活動，名稱由餐飲科全體師生共同發想與票選產生，呼應綠境學堂周邊草地、早晨陽光、清新簡約的輕食氛圍。餐會不只是一次餐點服務，更是學生創意思考、團隊合作與專業認同的具體展現。

本次餐點內容豐富，包含披薩、沙拉、三明治、壽司、義大利麵、酥皮濃湯、鬆餅、甜點與飲品等多元品項。例如瑪格麗特披薩、華爾道夫沙拉三明治、鮮蝦手卷、南瓜海鮮酥皮濃湯、貝夏美貝殼麵、及海鹽奶蓋巴斯克等，皆展現學生在烹調、烘焙、擺盤與風味設計上的學習表現。

餐飲科表示，本次活動結合西餐烹調實習課程，整合學生三年來所累積的餐飲服務技術、烘焙實務、西式點心、地方小吃能力，並透過餐會崗位分工，培養學生團隊合作、溝通協調及職場應對能力。活動現場學生分工明確，從迎賓帶位、餐點介紹、出餐服務到場地復原，皆以準職場規格進行實作，展現技職教育「做中學、學中做」的核心精神。

透過「沐森之光·Brunch party」，恆春工商不僅展現餐飲科專業課程特色，也促進本校與國中端學校之交流，讓更多師長看見學生在專業技能、服務態度與自信表達上的成長。