

蔡佳儒

講師

背景簡介

目前任職於H2O Hotel水京棧國際酒店西餐領班，長期深耕餐飲產業，專精於各式料理製作與研發，擁有豐富的實務經驗與教學經歷。

經歷/成果



- H2O Hotel水京棧國際酒店 西餐領班
- 社團法人臺灣技能協進會 講師
- 屏東縣米食製品從業人員職業工會 講師
- 高雄市餐飲業職業工會 講師
- 法務部明陽中學 講師



- 115年度 高雄市模範勞工
- 112年度 衛福部優良廚師
- 110年度 衛福部新秀廚師

教學特色



- 實務導向
- 強調實作與步驟拆解，讓學員快速上手
- 創新研發
- 結合產業趨勢與創意，開發競爭力之產品
- 經驗傳承
- 以豐富產業經驗傳授實用技巧與專業知識
- 耐心指導
- 依學員程度調整教學方式，協助每位學員成長

專業領域

中餐、西餐、異國料理

證照

中餐烹調技術士乙級

專長

餐點研發/菜單設計
技術指導/技能教學



社團法人臺灣技能協進會
Taiwan Skills Association

🏠 屏東市華山街132號

☎ 08-7376789

✉ @674ddtul

✉ tsa220715@gmail.com