

僑務委員會「2024年臺灣美食國際巡迴講座」

美加2線主廚 簡歷表

個人照片	
姓名	彭建治
性別	男
學歷	碩士
任職單位	大葉大學餐旅管理學系/教授級專技人員
相關工作經驗	大葉大學餐旅管理學系
廚藝教學經驗	<ol style="list-style-type: none">1.大葉大學2.統一集團3.台中直轄市中餐服務人員職業工會4.臺中市葳格高級中學

<p>競賽得獎紀錄</p>	<p>2023-FHC 上海國際烹飪藝術比賽現場熱菜烹調阿波羅大米銀牌</p> <p>指導學生參加：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2023-FHC 上海國際烹飪藝術比賽獲獎(2 金 2 銀) 2. 2023-TUCC 泰國極限廚師挑戰賽獲獎(2 金 2 銀) 3. 2023-Hofex 香港國際美食大獎獲獎(1 銅) 4. 2022-TCAC 台灣國際廚藝美食挑戰賽獲獎(1 金 1 銀 1 銅) 5. 2022 第一屆和光蝦創意主廚料理競賽獲獎(金牌) 6. 2022-第三屆明新盃國際廚藝模擬賽獲獎(2 金 1 銀) 7. 2021WACS 廚藝模擬競賽獲獎(1 金 2 銀) 8. 第二屆明新盃國際廚藝模擬大賽獲獎(2 金 1 銀) 9. 2021FHC 第二十三屆中國上海國際廚藝臺灣場青年廚師競賽獲獎(金牌) 10. 2021WACS 廚藝模擬競賽獲獎(金牌)
<p>語文能力</p>	<p>■英文 ■方言：閩南語</p>

僑務委員會「2024年臺灣美食國際巡迴講座」

美加2線主廚助理 簡歷表

個人照片	
姓名	郭宏徹 KUO, HONG-CHE
性別	男
學歷	專科學校畢業程度自學進修學力鑑定證書
任職單位	金山兄弟食堂行政主廚 金山兄弟宴會廣場總經理 中華美食交流協會榮譽理事長 台灣餐飲業廚師聯盟常務理事 世界中國烹飪聯合會國際評審委員 中餐烹調技能檢定監評委員與術科命題委員 世界中餐名廚交流協會專家委員會台灣區副主席
相關工作經驗	16歲入廚，從外燴、學徒開始學習，之後進入基隆王子飯店、台北兄弟大飯店、台北綠峰飯店再到淡水海中天餐廳
廚藝教學經驗	1. 上市餐飲集團研發顧問

	<p>2. 食品餐飲公司台菜研發.教學主廚</p> <p>3. 土城、基隆與花蓮看守所烹飪教師</p> <p>4. 各餐飲公會及衛生局之衛生講習講師</p> <p>5. 中華民國觀光導遊協會授課講師</p>
<p>競賽得獎紀錄</p>	<p>2018 李錦記國際青年主廚邀請賽特別金獎</p> <p>2004 世界美食大賽美食工藝最佳創作金獎</p> <p>2004 第十四屆中國福州廚師節暨中國海峽兩岸美食節榮獲金廚獎</p> <p>2004 第十四屆中國福州廚師節暨中國海峽兩岸美食節展台特金獎</p> <p>2004 廣州第五屆中國烹飪世界大賽 A 組團體賽金鼎獎</p> <p>2004 廣州第五屆中國烹飪世界大賽美食展臺展示金鼎獎</p> <p>2004 廣州第五屆中國烹飪世界大賽美食展臺展示最佳設計創意獎</p> <p>2004 中國泉州海峽兩岸美食節暨美食烹飪大賽金獎</p> <p>擅長以廢棄食材創作台灣民俗陣頭「官將首」並榮獲第五屆中國烹飪世界大賽團體組金獎</p>
<p>語文能力</p>	<p><input type="checkbox"/>英文 <input checked="" type="checkbox"/>方言：閩南語</p>