

僑務委員會「2024年臺灣美食國際巡迴講座」歐非線主廚
簡歷表


| | |
|--------|--|
| 個人照片 |  |
| 姓名 | 張克勤 CHANG,KO-CHIN |
| 性別 | 男 |
| 學歷 | 輔仁大學餐旅管理系碩士 |
| 任職單位 | 芭達桑原住民主題餐廳行政主廚 |
| 相關工作經驗 | 1.FBDS 餐飲管理顧問公司／顧問總監 2.芭達桑原住民主題餐廳/行政主廚 3.台灣國際年輕廚師協會／副理事長 4.金蘭醬油／年度廣告代言人 5.伊萊克斯品牌／形象大使 6.台北國際廚藝挑戰賽／大會主席 7.世界年輕廚師精英賽台灣總決賽／執行長 8.環太平洋國際廚藝大賽／副執行長 |
| 廚藝教學經驗 | 1.歐盟義大利太極美食計劃／研發講師 2.外交部巴拉圭總統訪台／台灣菜教學老師 3.外交部邦交國料理課程／講師 |

- 4.中央科學研究院美食文化課程／講師
- 5.三立電視台型男大主廚／客座主廚
- 6.交通部觀光局馬祖餐飲改善計劃／講師
- 7.行政院農委會農業推廣計劃／講師
- 8.行政院原民會自創產業輔導計劃／講師
- 9.行政院農糧署台灣稻米推廣／講師
- 10.行政院漁業署虱目魚推廣計劃／講師
- 11.台灣美食展推廣台灣特色美食／講師
- 12.行政院技藝研習美食創意料理班／講師
- 14.台北市政府創意料理培力課程／講師
- 15.桃園市青年農創成果展／講師
- 16.宜蘭縣政府鴨香鴨鄉活動／講師
- 17.新竹市米粉貢丸節創意料理／講師
- 18.新加坡琉元堂料理課程／講師
- 19.香港新錦記美食課程／講師
- 20.美國馬鈴薯在台協會／講師
- 21.挪威鮭魚台灣推廣／講師
- 22.聯合利華餐飲研發／講師
- 23.富味香食品研發／講師
- 24.國立高雄餐旅大學烹調廚藝課程／講師
- 25.輔仁大學原住民廚藝創新研究／講師
- 26.蘭陽技術學院廚藝提升計劃／講師
- 27.崑山科技大學台菜文化／講師
- 28.德霖技術學院料理課程／講師
- 29.青康藏高原藏族自治州台灣菜／菜色研發
- 30.個人著作 2 本

| | |
|--------|---|
| | <p>31.協同製作 8 本</p> <p>32.「僑務委員會臺灣美食國際巡迴講座」2019 大洋洲線主廚</p> |
| 競賽得獎紀錄 | <p>1.全國優秀青年獎章</p> <p>2.交通部觀光局優良觀光從業人員</p> <p>3.衛生福利部食品藥物管理署 FDA 金帽優良廚師</p> <p>4.桃園市優秀青年代表</p> <p>5.經濟部商業司台菜餐廳－全台十大</p> <p>6.世界廚王爭霸賽－冠軍</p> <p>7.多倫多泛亞廚藝大賽－冠軍及最佳廚師</p> <p>8.韓國亞洲名廚美食競賽－金牌</p> <p>9.吉隆坡 FHM 廚藝挑戰賽－金牌</p> <p>10.馬來西亞世界廚師大賽－金牌</p> <p>11.澳門世界粵菜廚菜大賽-冠軍</p> <p>12.上海亞洲名廚菁英薈－至尊金獎</p> <p>13.第一屆世界青年盃烹飪廚藝大賽－冠軍</p> |
| 語文能力 | <p><input type="checkbox"/>英文 <input checked="" type="checkbox"/>方言：閩南語</p> |

僑務委員會「2024年臺灣美食國際巡迴講座」

歐非線主廚助理 簡歷表

| | |
|--------|---|
| 個人照片 |  |
| 姓名 | 路凱源 LU,KAI-YUAN |
| 性別 | 男 |
| 學歷 | 基隆私立輔大聖心高中 餐飲管理科 |
| 任職單位 | 漢普頓酒店七號洋樓中餐廳 行政主廚 |
| 相關工作經驗 | 漢普頓酒店七號洋樓中餐廳／行政主廚(2023/4 仍在職) 曉鹿鳴樓上海料理／總經理/行政主廚(2021/1~2023/03) 國際廚師交流協會 廚藝總監(2022/4~仍在職) 台灣年輕廚師協會 理事(2022/1~仍在職) 榮十七/食品品牌創辦人/(2019/12) 初苾初蒔經典中式料理餐廳／行政主廚/合夥人 (2015/12~仍在職) 厚德熟食舖／共同創辦人／產品研發主廚(2018/8~2020/05) 紅頂興業食品有限公司/研發顧問(2019/07~2020/07) 曉鹿鳴樓上海料理／廚藝顧問(2017/4~2021/05) |

基隆輔大聖心高中餐飲管理科／教育部外聘協同教學業師
(2014/9~~仍在職)

香格里拉台北遠東國際大飯店／咖啡廳中餐組主廚
(2014/11~2015/11)

杭州酒家(香港/灣仔)／外派(2012/7~2012/10)

上海極品軒／主廚 (2007/07~2014/11)

六福皇宮(留園) (2007/7~2007/10)

梅龍鎮(西門遠百店) (2005/7~2005/12)

富響園(2005/06~2007/07)

紅豆食府(遠企店)(2005/03~2007/06)

熊味小館(2005/01~2005/03)

2022 台北國際廚藝挑戰賽 評審(南港世貿)

2022 農糧署中區飯糰大賽 評審

2022 台北市牛肉麵節 評審

2022 第四屆環太平洋國際廚藝大賽(開南大學)學生組評審

2021 第三屆環太平洋國際廚藝大賽(南英工商)學生組評審/副
招集人

2020 ETtoday 料理之王節目/江浙菜導師

2020 行政院農委會農糧署南區分署/台灣炒飯王評審

2020 第二屆環太平洋國際廚藝大賽(城市科大)學生組評審/副
招集人

2019 全聯通路年菜販售/榮十七路路師傅

2019 年僑務委員會臺灣美食國際巡迴講座/大洋洲地區廚師

2019 首屆環太平洋國際廚藝大賽(花蓮)社會組評審/副招集人

2019 年第 13 屆菩提金廚獎學生組府賽 評審

基隆市 104 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽/餐旅職群

| | |
|--------|---|
| | <p>/監評</p> <p>基隆市 105 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽/餐旅職群</p> <p>/監評</p> <p>基隆市 106 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽/餐旅職群</p> <p>/監評</p> <p>基隆市 107 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽/餐旅職群</p> <p>/監評</p> <p>基隆市 108 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽/餐旅職群</p> <p>/監評</p> <p>2015 第十屆遠東餐廚達人賽 評審</p> |
| 廚藝教學經驗 | <p>基隆輔大聖心高中餐飲科 110 學年度教育部外聘協同教學業師</p> <p>2020 台東縣太麻里鄉多良社區發展協會/原味美食推廣計畫課程講師</p> <p>開明高職 105 學年度餐飲科廚藝顧問</p> <p>基隆輔大聖心高中餐飲科 104 學年度教育部外聘協同教學業師</p> |
| 競賽得獎紀錄 | <p>2005 第七屆 FHC 上海國際烹飪藝術比賽 熱菜銀獎</p> <p>2005 榮獲國際烹飪聯合會 國際烹飪名師</p> <p>2007 亞洲國際廚藝擂台賽熱菜組 金獎</p> <p>2010 第三屆全國飯店職業技能競賽福建賽區暨兩岸廚藝交流賽 金獎</p> <p>2012 榮獲法國藍帶亞太區 騎士勳章</p> <p>2012/11 榮獲亞太區最高勳章 五星金鑽獎</p> <p>2015/11 第 19 屆 FHC 中國國際烹飪藝術比賽中式禽類烹飪 銅牌</p> |

| | |
|------|---|
| | 2015/11 第 19 屆 FHC 中國國際烹飪藝術比賽中式海鮮烹飪 銀牌 2017/4 海峽兩岸美食文化交流論壇獲得兩岸十大名廚獎 2018/5 海峽兩岸美食文化交流論壇獲得兩岸十大名廚獎(榮 獲兩屆) |
| 語文能力 | <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 方言： |