

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	<ol style="list-style-type: none">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	<ol style="list-style-type: none">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

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

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	亞都麗緻大飯店 天香樓餐廳 主廚
相關工作經驗	<p>漢普頓酒店柒號洋樓中餐廳／行政主廚(2023/3~2024/05)</p> <p>曉鹿鳴樓上海料理／總經理/行政主廚(2021/1~2023/03)</p> <p>國際廚師交流協會 廚藝總監(2022/4~仍在職)</p> <p>台灣年輕廚師協會 理事(2022/1~仍在職)</p> <p>榮十七/食品品牌創辦人/(2019/12)</p> <p>初芯初蒔經典中式料理餐廳／行政主廚/合夥人 (2015/12~仍在職)</p> <p>厚德熟食鋪／共同創辦人／產品研發主廚(2018/8~2020/05)</p> <p>紅頂興業食品有限公司/研發顧問(2019/07~2020/07)</p> <p>曉鹿鳴樓上海料理／廚藝顧問(2017/4~2021/05)</p>

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)

富饗園(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 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 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 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 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>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教師</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教師</p>
競賽得獎紀錄	<p>2005 第七屆 FHC 上海國際烹飪藝術比賽 热菜銀獎</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 :