

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

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">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>□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」

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	漢普頓酒店 柒 號洋樓中餐廳／行政主廚(2023/3~2024/05) 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) 厚德熟食鋪／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)

	<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)</p> <p>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)</p> <p>杭州酒家(香港/灣仔)／外派(2012/7~2012/10)</p> <p>上海極品軒／主廚 (2007/07~2014/11)</p> <p>六福皇宮(留園) (2007/7~2007/10)</p> <p>梅龍鎮(西門遠百店) (2005/7~2005/12)</p> <p>富響園(2005/06~2007/07)</p> <p>紅豆食府(遠企店)(2005/03~2007/06)</p> <p>熊味小館(2005/01~2005/03)</p> <p>2022 台北國際廚藝挑戰賽 評審(南港世貿)</p> <p>2022 農糧署中區飯糰大賽 評審</p> <p>2022 台北市牛肉麵節 評審</p> <p>2022 第四屆環太平洋國際廚藝大賽(開南大學)學生組評審</p> <p>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</p> <p>2020 ETtoday 料理之王節目/江浙菜導師</p> <p>2020 行政院農委會農糧署南區分署/台灣炒飯王評審</p> <p>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</p> <p>2019 全聯通路年菜販售/榮十七 路路師傅</p> <p>2019 年僑務委員會臺灣美食國際巡迴講座/大洋洲地區廚師</p> <p>2019 首屆環太平洋國際廚藝大賽(花蓮)社會組評審/副招集人</p> <p>2019 年第 13 屆菩提金廚獎學生組府賽 評審</p> <p>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>
--	--

	<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>

	<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</p> <p>2017/4 海峽兩岸美食文化交流論壇 獲得 兩岸十大名廚獎</p> <p>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)</p>
語文能力	<input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 方言：