

# 國立高雄餐旅大學 日本料理廚藝認證 種子教師培訓計畫

## 112年「日本料理廚藝認證」課程種子教師培訓

### 一、課程源起：

大部分的台灣人都非常喜歡日本料理，大街小巷中總有各式各樣的日式料理店。日本料理在2013年已經正式登錄成為國際教科文組織的無形文化財。無論台灣人如何熱愛「日本料理」在過去20.30個年頭裡，所有的日本料理師傅無論是執業或教學都必須考取中餐證照，也是一直以來在餐飲界中的缺失與遺憾。

高雄餐旅大學應日系自2016年開始籌備規劃並與日方協調及設計規畫整合課程，建立日料檢定制度，邀約日本名店名校資深教授來台講習授課。對外開課並完成一連串嚴謹的認證考試。並於2019年正式開始授課、考試、發證，持續不斷至今。希望這些努力可以為台灣建立一套完整的日本料理專業廚藝技術養成制度。

整體課程分為「入門」、「初級」、「中級」、「高級」四個級數。每個級數是72個小時。學員們在取得入門、初級、中級的三張檢定證照後才具資格參加每年12月份由日本的農林水產省委託JRO跟高餐大在台灣舉辦的銅勳認證講習及考試。

於2019年7月第一次對外招生開課，截至2023年目前總應考人數高達500人次，歷年來取得由日本的農林水產省委託JRO跟高餐大在台灣，所考核頒發的「銅勳」認證勳章數為53人次。

耗時五年的扎根與不斷的修正與精進在今年正式開始廣招「種子教師」，更深層的推廣與向下扎根到產、官、學各層面。讓對日本料理有興趣的人一起來共同參與體驗日本料理的美好跟日本廚師的職人精神。期待透過高餐大的日本料理課程及檢定和銅勳認證制度，幫助更多擁有專業日料廚藝技術的人士能獲得國際公認及肯定。

## 二、 課程及培訓遴選方式：

### • 報名資格：

1. 年滿 25 歲具中華民國身份之國民。
2. 取得勞動部所核發之廚藝相關乙級證照。例：中餐乙級、西餐乙級
3. 現為餐飲相關科系教師。

### • 報名時間：2023 年 10 月 23 日報名截止

### • 活動人數：預計 15 位(每一單位限額 2 名)

### • 培訓費用：

1. 不酌收課程費用，報名即須繳交考照費用 5000 元。
2. 總考試費用優惠為 5000 元。(註：原考試費用三個級數共計 9000 元)  
(入門、初級、中級三個級數檢定與銅動認證考)

### • 上課及考核方式：

1. 採用影片線上上課，每兩週為一個級數課程，共三個級數。
2. 每級數課程結束後須回傳當級數的作業以取得進階級數課程。
3. 會開立培訓聯繫通訊群組，請務必一定要加入。
4. 除了線上課程外，會另外補充重點。皆可在通訊軟體詢問老師。
5. 線上課程觀看次數不限，每兩週為一個級數課程。
6. 線上課程結束後，因故未參加 2023 年認證考試者，不退還報考費用。
7. 考照預計於 2023 年 12 月上旬舉行。
8. 銅動講習與認證考試時間為 2023 年 12 月 11 日。

## 三、 報名及相關諮詢

報名時間：即日起至額滿為止。

報名網址：<https://高餐大推廣教育中心.online>

報名方式：先請於線上系統完成後，並填寫下方報名表後e-mail到  
[cec@mail.nkuht.edu.tw](mailto:cec@mail.nkuht.edu.tw)

聯絡方式：07-8060505轉18201-18206

E-mail : [cec@mail.nkuht.edu.tw](mailto:cec@mail.nkuht.edu.tw)

# 報名表

姓名		性別	
報名單位		職稱	
身分證字號		生日	
畢業學校			
工作經歷			
證照	正面	反面	
聯絡地址	□□□-□□		
聯絡電話			
E - M a i l			
l i n e I D			
自我介紹			

(表格如不敷使用請自行增添)