

高雄餐旅學院交換生於多倫多辦理台灣饗宴

駐外單位：駐加拿大代表處文化組

參考資料來源：2009 年 2 月 6 日，明報

「台式竹筍沙拉、米酒蒸蝦、時蔬炒米粉、紅豆湯圓……」一道道極具台灣特色的中餐佳餚 2 月 5 日呈現在加拿大多倫多 Humber College 實習餐廳內，約 50 名師生賓客品嚐了來自高雄餐旅學院交換學生的手藝，同享農曆新年的歡樂。

高雄餐旅學院與多倫多 Humber College 於 2003 年結為姐妹學校，雙方除進行師資交流外，自 2006 年起，高雄餐旅學院每年均派出交換學生至該校，進行語言、專業課程學習和餐旅產業實習，而舉辦台灣特色的饗宴活動亦已成為交換學生在 Humber College 每年的傳統。

高雄餐旅學院一名帶隊老師表示，這頓台灣風味春節午宴的準備歷時四個多月，從選定台菜主題、食材、試菜及盤飾等各個環節，均由 20 名台灣交流學生及指導老師努力嘗試與修正，務求呈現最地道的台灣餐飲特色文化予出席的 Humber 師生及嘉賓。」

出席午宴的嘉賓包括 Humber College 院長 Allister R. Mathieson、台北經文處長王國然、僑務委員張焜築、台商連鎖餐廳文

華自助餐廳老闆 James Chiu 等人。James 表示，去年已有 6 名來自高雄餐飲學院的交換學生到文華餐廳實習，其中一名最後還留下來工作。

「外場餐飲服務專業」三年級學生賴曉妍言：「我們的學制是 4 年，有 14 個月的外地實習，同學可分赴不同國家及地區，包括加拿大、泰國、新加坡、日本等，畢業後大多在五星級酒店從事餐飲業，我們在 Humber 已學習了半年，對於我來講，海外交流最大收穫是學習語言及電腦點餐系統等。」

