

生涯規劃

第 2 期

焦點報

發行人:李枝昌

出刊日:民國 105年5月

地 址:248 新北市五股區五工六路 30 號

雪 話:(02)2298-2933 | 傅 直:(02)2298-9766

編輯室小語

新的一期龍騰《生涯規劃焦點報》,除了簡介近期上映的電影 — 《飛躍奇蹟》之外,本次專文報導餐飲國手陳文意,藉由不斷地自我鍛鍊,終於取得優勝的歷程;「自己的故事自己說」則藉由學長姐的餐飲與設計的經驗,提供您不一樣的視野。

☑ 媒體分享站

電影:《飛躍奇蹟》,是以英國奧運史上第一位素人跳臺滑雪選手——艾迪·愛德華「Eddie "The Eagle" Edwards」,如何完成夢想的過程。艾迪從小就夢想成為奧運選手,即使各種條件不允



許下,仍然努力地追尋這個目標,最後找到了實踐的道路——冬季奧運的跳臺滑雪項目。

跳臺滑雪是一項危險的運動,得分高低依照起跳、降路的穩定度、平衡度給予評分,大部分的選手須從小培養,然而艾迪則是二十歲時才開始練習這項運動。片中艾迪在教練 Bronson Peary 的訓練下,經歷許多挫折,最後站上 1988 年冬季奧運跳臺。艾迪雖然沒獲得任何獎項,其追尋夢想的執著,卻為所有人留下深刻的印象,人們給了他飛鷹的稱號。冬季奧運主席甚至在閉幕時,為艾迪下了最完美的註解:「在比賽中,有些選手得到金牌、有些打破紀錄,而你們當中的一位則如老鷹般高飛。」

搭配單元:第九章 生涯行動與時間管理







講師推薦

講師姓名	資歷	專長
賴羿蓉	吳鳳科技大學幼保系副教授	備審資料製作、面試技巧
曲兆瑞	專職講師	自我成長、情緒管理
林靜霞	輔仁大學推廣部講師、作家	人格特質、自我探索



》 對於自我鍛鍊的嚮往,讓服務成為專業

●陳文意

明道中學綜合高中餐飲實驗班畢業。國立高雄餐旅大學餐飲管理系,目前 準備入學國立臺灣科技大學不分系菁英班。第43屆國際技能競賽餐飲服務職類 優勝。

聰敏的學習力讓她接下臨時的挑戰

高中時,文意原本想念商科,卻誤打誤撞地進入明道中學綜合高中餐飲實驗班。全國技藝競賽原本以三年級參賽為主,高一就開始長期的培訓;但不同於其他明道的選手,由於學校競賽缺額,文意高二下才開始接觸餐飲服務的實務競賽項目,臨時轉練技能競賽的項目,在非常短的時間內練好技術,竟一路過關斬將從區預賽優勝到拿下全國賽銅牌。

寒假才開始練習選手項目的文意,學習速度非常快,五月的時候結束區域賽,緊接著在八月時參加全國賽,就結束了她高中僅一學期的比賽生涯。當時,因為必須在很短的時間熟悉比賽項目,文意時常處在非常高壓的環境中,帶領她練習的學姊非常嚴格,訓練時間也很長,每天從下午五點放學練到晚上十點,賽前一個月則從早上七點到學校開始,一直練到晚上十點。沒有休息、沒有假日,她天天練習,非常艱辛。除了得在很短的時間內,學會並做好許多項目外,餐飲服務職類的練習,必須不斷穿著高跟鞋站立或走動,除了吃飯時間可以休息,大部分時間都令她精疲力盡。





毅然休學,晉級國手路

高中畢業後,就讀高雄餐旅大學的文意,因為習慣了過去充實的生活,而覺得大學落差很大。當時,剛好遇到兩年一次的餐飲服務國手選拔,於是她在高中老師鼓勵下,再次投入選手生活。經過一個月的考慮以及準備後,她休學一年,回到明道和學妹一起練習,準備國手賽,希望繼續專精技術,藉著國手培訓,跟著專職訓練的老師學習更多餐服專業,持續為自己充實想法和視野。

國際技能競賽餐飲服務項目的訓練比起全國賽更為困難——因為代表國家,壓力不同於過去;面對的對手,也多是擁有文化背景優勢的歐美選手,因此需要更熟練的技術來競逐。國際賽的主要競賽內容,是進行一間高級餐廳的外場服務,從客人進門到離開,所有可能會遇到的需求都會列為考題,包含桌邊烹飪、三種酒類辨識、口布摺疊、服務流程、酒類服勤等。考題以法式西餐作法為主,利用四種不同的模組進行測試,原則上多年來變化不大,採用國際標準作為依據。

打開新視野,為自己重新定位

在巴西拿到優勝歸國後的文意,想法轉變不少,她回憶起高三時,曾經參加過 停酒師的青少年比賽,並在獲得冠軍後繼續到新加坡比賽,認識很多專業侍酒師、 接受更專業的訓練。她因此感受到,過去餐飲服務的訓練多停留在服務端,實際對 於咖啡、酒的研究卻並不夠深入。這讓原本就讀高餐的文意,決定轉換跑道,保送 臺科大不分系菁英班。一方面,她希望讓自己更接近餐飲資源更豐富的臺北,另一 方面,也在大學的學習上暫時調整方向,學習不同的專業來提升自己。至於餐飲專 業的精進,則透過其他更專業的業界資源與管道來充實,替自己在前往未來的路徑 上累積更多實力,面對更多元的挑戰。

(本文出自《職人》SHOKUZINE編輯團隊/趙浩宏)



河自己的故事自己說

●林秋桂

高雄市私立高苑工商職業學校 餐飲管理科

會讀高苑餐飲管理科的主因,是學校離家近、環境也很好;在餐飲管理科,也 能讓我踏實地學習一技之長。我喜歡每天到學校的日子,除了吸收豐富的知識,與 同學間相處也很愉快。在餐飲管理科,我選擇了烘焙組,進一步瞭解麵包與蛋糕的 製作流程。這個學習的過程好玩又有趣,不但可以在家動手做,也能將成品與家人 分享。

●林廣(文化と創造的產業の職人)

臺北市立士林高級商業職業學校 資料處理科 國立高雄應用科技大學 文化創意產業系

我的國中有能力分班,當時我是後段班的,也就是放牛班,但後來在國三時比 較拼,讓自己能上國立的職校,所以試著說服自己依循自己的個性去念北土商資處 科,開始學會計、經濟,讓自己早點培養一技之長。雖然在專業科目上自己成績還 不錯,但從國中到高中依然不變的是自己的數學始終很爛,每個暑假都在重修沒有 例外。所以在高三要升大學時我就重新思考,我是不是可以嘗試不同的方向,但看 完所有的商業類科系都沒有自己適合的,於是我就決定往設計群看看,就發現了文 化創意系,當時就想說自己一直都很喜歡畫畫,而且對於設計很有興趣,北士商資 處的三年也學了一些繪圖,所以決定讓自己嘗試看看文化創意系,所以就進入高雄 應用科技大學文化創意產業系。

轉換跑道進入高應大以後,擁有很自由和多元的資源和同學,自己也開始學習 攝影,嘗試對於美感的詮釋,自己也花時間重新摸索一些設計相關的事物,讓自己 對於很多想法能有不一樣的表達方式,覺得很有成就感,也找到了自己的歸屬。

我覺得如果在傳統考科裡面可以得心應手的話,也許你可以繼續嘗試體制內的 制度努力考試,但如果你擁有自己興趣的話,就是朝著自己喜歡的方向前進,不一 定要讓自己困在國英數的考科中,又不知道自己要幹嘛。

(本文出自《職人》SHOKUZINE 編輯團隊)



龍騰網升級大改版 三步驟輕鬆選書

選書三步驟

Step 1

Step 2 產品總覽>> 選擇科目>> 輕鬆試閱

Step 3



