

【培力烘焙技能 提升就業競爭力】

為培力原住民烘焙技能，105 年度札哈木部落大學與新榮高中餐飲科合作開課，利用原住民山林特產製作專業烘焙糕點，認識原住民食材獨有的風味，透過烘焙課程實務操作，做出具有原味創意特色點心，藉以鼓勵學員朝向專業烘焙領域邁進。

由新榮高中餐飲管理科科主任許聖奉老師、林珈汶老師及蘇淑姬老師合授課程，擔任烘培講師。課程內容有南瓜煎餅、水果酥、芋泥年輪酥、馬告餡餅等，除專業講師的指導與鼓勵，增強烘焙相關技能外，提升及充實生活內涵及知能，促進原住民社會之競爭力。

新榮高中具有技術士技能檢定場地，有完善的烘焙教室設備，提供學員充分學習烘培專業技能，培養第二專長，提升就業競爭力，進而能夠為自己開創新事業，學員們皆充滿自信的表示，課程對日後職能與生活都有很大的幫助。

