台灣就業通-Youth 職涯 Youth 職涯,一起 Dream 生涯 「產業趨勢」線上團體諮詢講座-活動簡章

一、活動目的

勞動部勞動力發展署台灣就業通網站「Youth 職涯」,自 111 年 7 月起採用線上 1 對多視訊課程方式,辦理「職涯發展」與「產業趨勢」2 類主題講座,其中「職涯發展講座」內容將挑選熱門諮詢求職議題,如自我探索、履歷撰寫、面試技巧、壓力調適等議題進行團體諮詢課程規劃。而「產業趨勢講座」則擇定熱門產業並邀請產業專家分享產業現況與發展,帶領求職者認識產業與職場,有助於青年朋友尋職與規劃職涯。

本場活動將帶領所有參與的青年朋進一步認識餐飲產業,了解餐飲產業的工作日常和未來的職涯發展,以及投入餐飲業的心態,成為專業的餐飲達人。

二、主辦單位

勞動部勞動力發展署

三、活動資訊

【活動名稱】煮廚型不型,青年一定行

【主 講 人】吳秉承老師(型男大煮廚/常任主廚)

【活動主題】產業趨勢

- 1. 餐飲業領域初探
- 2. 分享餐飲業日常與職涯路徑
- 3. 投入餐飲的心態與求職準備

【活動對象】18~29歲青年

【活動時間】112/7/22 (六) 13:00~15:00

【活動方式】需事先報名,並於「台灣就業通-Youth 職涯」/團體諮詢講座/線上課程直播

【報名期限】112/7/22(六)12:30,額滿截止

【報名網址】https://coach.taiwanjobs.gov.tw/

【活動簡介】

每年踏進餐飲世界的台灣人成千上百,大家在創業上各顯神通,但餐飲產業要做好,除了會煮菜,還要會管理,除了螢幕前的光鮮亮麗,更要看見背後的種種努力。 讓我們一起走進花花綠綠餐飲世界,找出自己的最佳職業。

【講師資訊】

產業趨勢講座-112年7月22日(六)「煮廚型不型,青年一定行」



講師姓名:吳秉承老師 (型男大煮廚/常任主廚)

經歷:

承味食品、承食上菜品牌執行長、山海觀台菜海鮮餐廳主廚、海釣船餐廳冷台主廚、海霸王甲天下台菜餐廳冷台主廚、真的好海鮮餐廳總主廚、御膳坊月子餐行政主廚顧問、御蓮齋素食集團行政主廚開發顧問

節目經歷:

型男大主廚:主持人、健康好實在:專任職人廚師、食在有健康:專任職人廚師、別讓身體不開心:專任職人廚師、名偵探女王(廚神來下凡):專任職人廚師、美食鳳味:專任職人廚師、大嫂研究所:專任職人廚師

產業趨勢講座-112年7月22日(六)「煮廚型不型,青年一定行」

• 暢銷著作:

料理神手吳秉承的美味廚房、料理神手吳秉承的萬用電鍋、料理神 手吳秉承的最強懶人烹調術、料理神手吳秉承的好菜醬上桌、料理 神手吳秉承的最合你口味的常備菜 MENU

【活動流程】

時間	項目	內容概述
12:30-13:00	簽到	登入「台灣就業通-Youth 職涯」/團體諮詢講座」即完成活動簽到。
13:00-13:30	餐飲管理的 資蒐秘訣	*探索全球各國的飲食文化特色和風味*學習如何理解不同的飲食文化*分析世界各地的餐飲產業趨勢和指標*研究如何在餐飲業中找到自己的定位和創業方向
13:30-13:55	創業及餐飲管理 經營的第一步	▼瞭解餐飲業的管理原則和最佳實踐▼掌握菜品研發、口味控制和品質管理的技巧▼人力資源管理、供應鏈管理和成本控制▼探討經營策略、市場行銷和顧客服務的重要性
13:55-14:05	休息時間	
14:05-14:30	個人品牌及專業形象建立	*了解明星主廚和網紅的成功背後所需的努力和壓力 *掌握成為一名優秀主廚或網紅的技能和技巧 *如何在餐飲界建立個人品牌和專業形象 *探索各種職業選擇,找到最適合自己的餐飲專業領域
14:30-15:00	青年問答 Q&A	通過互動解答青年朋友的問題,回饋產業講師的職涯經 驗與建議,讓大家能更熟悉活動產業。

四、活動注意事項

- 1. 本活動參加對象為 18-29 歲青年。
- 2. 系統將於線上諮詢講座開始時間前1天,再次寄送「線上諮詢室連結」至已報名者之電子信箱。
- 3. 參加活動者可提早於活動開始前 30 分鐘,依系統發送之「線上諮詢室連結」或登入「台灣就業通-Youth 職涯」網站,進入諮詢室。
- 4. 請依照活動日期及時間,準時前往線上諮詢講座報到、上課,請勿遲到或早退。
- 5. 請於課程結束後,協助回填「滿意度調查表」。(參加課程如據以申請相關補助時,「滿意 度調查表」為學習時數認證)
- 6. 「台灣就業通-Youth 職涯」保留修改活動與細節權利,以網站公告為主。

【勞動部勞動力發展署-台灣就業通-Youth 職涯】

客服電話: 02-2394-0238 #205

客服信箱: youthtsquare@gmail.com 客服時間:週一至週五 08:30~20:30



煮廚型不型,青年一定行

07

產業趨勢線上講座



- 1.餐飲業領域初探
- 2.分享餐飲業日常與職涯路徑
- 3.投入餐飲的心態與求職準備



Touth Time

每年踏進餐飲世界的台灣人成千上百,大家在創業上各顯

神通,但餐飲產業要做好,除了會煮菜,還要會管理,

除了螢幕前的光鮮亮麗,更要看見背後的種種努力。

讓我們一起走進花花綠綠餐飲世界,

找出自己的最佳職業。

【活動對象】18~29歲青年

【活動時間】112/07/22 (六) 13:00~15:00

【報名期限】112/07/22 (六) 12:30 ,額滿截止

【報名網址】coach.taiwanjobs.gov.tw

【主 講 人】吳秉承 | 型男大煮廚/常任主廚



勞動部勞動力發展署