

中山工商與三井餐飲就業導向課程專班 學生追求日本料理專業發展

(圖文/ 高中及高職教育組施慧玲提供)



教育部為強化技職教育，持續輔導高級中等學校成立就業導向課程專班，與優質企業合作培育學生專長。其中輔導高雄市中山工商連續多年與三井餐飲事業集團合作甚具成效，除學校既有課程，三井餐飲亦安排完整培訓計畫，由日本大師級師傅等專家協同教學與授課，實習期間按月提供津貼，並免費供餐供宿，畢業後還可到合作的大學在職進修求取學位。該專班近三年留用學生超過七成，展現「畢業即就業」成效，深受學生與家長肯定。

教育部國教署表示，技職教育除了強化各校專業課程教學，也應著重與企業實務的結合，讓理論與實務兼具，有效提升學生競爭力。除了每年度舉辦五大類的「全國高級中等學校各類技藝競賽」，邀請優質企業提供預聘名額給參賽學生，讓具有專業實力學生獲延攬就業的機會，另於 102 年底也特別發布補助高級中等學校辦理「就業導向課程專班」作業要點，自 103 年度起輔導各校與各領域優質企業合作成立專班，共同培育學生實務專長，強化產業人才培訓。

高雄市中山工商自 102 學年度起，與三井餐飲事業集團合作辦理「餐飲技術就業導向課程專班」，以日本料理實務技能學習為課程核心，著重實務操作及理論應用。高二下學期，由校方會同三井餐飲召開說明會，先向學生、家長介紹專班精神、課程規劃、公司培訓計畫等。高三開始則展開一系列實務課程，包括辦理公司「職場體驗」，邀請專班學生、

家長到公司瞭解各崗位培訓方式，及安排「業師到校協同教學」，由日本大師級師傅到校授課，讓學生近距離接觸高超的料理技術，深化對料理專業的體認。

該專班計畫由教育部國教署補助經費，專班學生每學年可獲新臺幣(下同)1 萬元獎助金。三井餐飲則在高三實習期間每月提供 2 萬 4,750 元津貼，另外免費供餐、供宿。此外，三井餐飲也設有畢業生留任加入研修生計畫，與文化大學、實踐大學合作，提供學生可取得學位的在職進修機會，持續精進管理及相關知識。自大一起，三井餐飲還會提供學生每月 2 萬 8 千元以上薪資，並逐年調升至 3 萬 3 千元以上，績優研修生還可另外獲得公司獎學金。相較一般大學畢業生，此方案研修生已累積超過 4 年勞保資歷，專業技術更持續提升，有利於職場站穩腳步、薪資三級跳。

中山工商「餐飲技術就業導向課程專班」在如此完善優渥的進路規劃下，近 3 年專班畢業生就業率超過九成，留任三井餐飲就業也超過七成，展現亮眼成績。

教育部國教署表示，將持續推動高中職校與國內優質企業合作開設就業導向課程專班，使學校與企業建立長期合作夥伴關係，藉由產官學三方密切合作培育人才，用最實際的方式引領年輕學子投入職場，在職涯上逐夢飛翔。