


僑務委員會「2024年臺灣美食國際巡迴講座」

美加1線主廚簡歷表

個人照片	
姓名	李佳其 LI, CHIA-CHI
性別	男
學歷	專科
任職單位	桃園喜來登酒店廚藝總監
相關工作經驗	<ol style="list-style-type: none">1.桃園喜來登廚藝總監2.2013EvergreenResortHotel(Jiaosi)長榮鳳凰酒店行政主廚3.2010 桃禧航空城酒店花水木懷石料理主廚4.2006 海老天東京天婦羅專門店副料理長5.2005JPOPCAFÉ 流行美食音樂餐廳副主廚6.2003 六福皇宮祇園懷石料理副領班廚師7.2000 鬼太郎四季和風料理廚師8.1999T2C2 東京台北概念美食館助理廚師9.1994 蟹閣日本料理助理廚師10.1993 神戶日本料理助理廚師

<p>廚藝教學經驗</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.醒吾科技大學 103-111 年技職兼任講師 2.宏國德霖科技大學 110-111 年技職兼任講師 3.黎明技術學院 106-109 年技職兼任講師 4.國立澎湖科技大學 99 年度協同教學 5.健行科技大學 101 年度第二學期協同教學 6.林口社區大學 101 秋季 102 春季 103 秋季班講師 7.景文科技大學 100、102 年專案授課講師 8.弘光科技大學 100、101 年度廚藝系列講座講師 9.台南應用科技大學 101 學年度異國風味料理烹調講師 10.台灣首府大學國際廚藝競賽指導講師 11.國立霧峰高中 102 年餐旅創意產品研習示範教學 12.中國生產力中心 CPC100、101、103 年度海外參賽培訓班講師 13.崑山科技大學 105 年國際專業名廚餐飲專題講座 14.國立高雄餐旅大學 108 年業界協同教學專題授課講師 15.YAMICOOK 廚藝教室日式料理課程講師 16.美威廚藝教室課程講師
<p>競賽得獎紀錄</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2023 年首爾烹飪挑戰賽 評審 2. 2023 SIAL Interfood Exhibition / La Cuisine Indonesia 印尼國際廚藝競賽 評審 3. 2017 年 GlobalChefsChallengeAsiaSemi-final2ndRunnerUp 第三名及最佳廚師挑戰-銀牌 4. 2015 年 GlobalChefsChallengeAsiaSemi-final2ndRunnerUp 全球廚師挑戰賽亞洲區半決賽第三名 5. 2013 年 HongKongInternationalCulinary 香港國際美食大賽專業組展示主菜銅牌 6. 2012 年 IKA 德國奧林匹克廚藝競賽前菜冷展示銅牌

	<p>7. 2012 年 IFK 韓國大田國際廚藝競賽 1 人份 5 道菜套餐(職業組)展示銅牌/單項最高分</p> <p>8. 2012 年 IFK 韓國大田國際廚藝競賽餐廳達人團隊賽銀牌</p> <p>9. 2011 年 HongKongInternationalCulinary 香港國際美食大賽專業組展示開胃菜銀牌</p> <p>10. 2010 年新加坡 FHACulinaryChallenge 國際烹飪挑戰賽三項合併最高分最佳亞洲廚師獎</p> <p>11. 2010 年新加坡 FHA 國際烹飪挑戰賽展示亞洲風味菜金牌</p> <p>12. 2010 年新加坡 FHA 國際烹飪挑戰賽現場烹飪現代亞洲菜餚金牌</p> <p>13. 2010 年新加坡 FHA 國際烹飪挑戰賽展示開胃菜銅牌</p> <p>14. 2009 年 HongKongInternationalCulinary 香港國際美食大賽現場烹調中式雞肉金牌</p> <p>15. 2008 經濟部商業司台灣美食創意競賽金廚獎</p>
語文能力	<input type="checkbox"/> 英文 <input checked="" type="checkbox"/> 方言：閩南語

僑務委員會「2024年臺灣美食國際巡迴講座」

美加1線主廚助理 簡歷表

個人照片	
姓名	廖泰竣
性別	男
學歷	二專
任職單位	桃園喜來登-領班
相關工作經驗	桃禧航空城酒店 - 領班廚師 映墨餐廳-領班廚師
廚藝教學經驗	
競賽得獎紀錄	2011 馬來西亞 FHM 展示- 三道菜 銅牌 現場烹調(海鮮)銅牌 2013 香港國際美食大獎現場-現代中式雞肉 銅牌
語文能力	<input type="checkbox"/> 英文 <input checked="" type="checkbox"/> 方言：閩南語