

技職出頭天 九年級高職生 九張證照打造烘焙路

2019年5月23日/民生好報/記者 邱嘉琪/嘉義報導/取自 <http://17news.net/?p=37898>



▲嘉義家職食品科三年級的劉德鴻，年僅十八歲即擁有七張丙級、兩張乙級證照，創下該校在校生取得最多證照的紀錄。
(圖/記者邱嘉琪攝，2019.05.23)



國立嘉義家職食品科三年級的劉德鴻，高職未畢業已擁有9張專業證照。
(圖/記者邱嘉琪攝，2019.05.23)



劉德鴻積極考照，獲學校資源、老師及父親購置設備大力支持。
(圖/記者邱嘉琪攝，2019.05.23)

國立嘉義家職食品科三年級的劉德鴻，因對烘焙的高度興趣，加上父親的支持下，3年內積極考取證照，驗證自己的技術與實力；90年次的他，高職未畢業已擁有9張專業證照，其中2張是乙級技術士證，更是該校拿下最多證照的在校生。

劉德鴻會考後經過了解，對嘉家食品科的課程感到有興趣，因此列為第一志願，並如願考上，果然符合他的期待與需求，愈學愈有心得；劉德鴻說，除了喜歡吃麵包外，可以自己製作出成品，與老師們分享，又得到好的回饋與評價，感到非常有成就感。

劉德鴻在高職3年，一鼓作氣卯起來考照，由學校輔導考取烘焙食品麵包丙級、食品檢驗分析丙級，在老師的鼓勵下，報名科大推廣課程，考取烘焙食品麵包、餅乾乙級；其餘6張證照，都是劉德鴻利用課餘時購書自學，加上父親購買設備支持，還有學校提供資源及老師熱心指導下取得，其中中式麵食加工水調(和)麵類乙級，實屬不易。

18歲的劉德鴻目前準備技優推薦高雄餐旅大學烘焙管理系，實作熟悉後再於大學進修，厚實製作原理，期望未來創業開店，烘焙健康取向的麵包以饗大眾，年紀輕輕的劉德鴻已在生涯上訂下標竿，篤定而快樂。

國立嘉義家職校長楊世圳指出，劉德鴻還沒畢業就擁有兩張乙級證照，創下學校在校生取得最多證照的紀錄；技術士證代表專業與能力，乙級技術士證是四技二專技優甄選加分資格之一，證照對於學生未來升學及就業均有加分效果，劉德鴻的奮力不懈，為自己的烘焙路奠下了良好基礎。