

114 學年度第一學期優質化特色計畫

「茶點饗宴-綠茶篇」實作課程師資

個人基本資料 Basic Information

姓名 Name	陳易伸	性別 Sex	男生	
籍貫 Country	台灣台中市	婚姻	未婚	
生日 Date of Birth	1993/09/15	Marriage Status		
聯絡電話 Phone No.	0903176513			
電子郵件 E-mail	eason82915@gmail.com			

學歷 Education

起始時 From	結束時 End	經歷內容 Experience
2016 九月	2019 六月	屏東科技大學 技術及職業教育研究所
2012 九月	2016 六月	南臺科技大學 餐旅管理系
2009 九月	2012 六月	明台高級中學 餐飲技術科

工作經歷 Work Experiences

起始時 From	結束時 End	經歷內容 Experience
2023 九月	持續中	萬能科技大學 工作內容：烘焙食品、中米麵食、創意伴手禮、藝術蛋糕
2022 八月	2023 七月	苗栗縣私立賢德高級工商 工作內容：烘焙、點心製作、中式點心課程教學
2021 二月	2022 七月	台中市私立玉山高級中學 工作內容：烘焙、中式點心課程教學
2018 八月	2019 六月	屏東縣私立民生高級家事商業職業學校 工作內容：烘焙、中式點心、中餐課程教學
2016 八月	2018 八月	高雄市立復華高級中學 工作內容：烘焙課程教學
2014 九月	2015 二月	美食達人股份有限公司-85°C 麵包助廚 工作內容：攪拌麵糰、製作麵包、烘烤麵包

專業證照 Certification and License

• 烘焙食品-西點蛋糕麵包-乙級	• 中式麵食加工-水調(和)麵類-乙級
• 烘焙食品-西點蛋糕餅乾-乙級	• 中式麵食加工-酥油皮、糕漿皮-乙級
• 烘焙食品-麵包餅乾-乙級	• 中式麵食加工-發麵類
• 西餐烹調-丙級	• 烘焙食品-西點蛋糕-丙級

• 烘焙食品-餅乾-丙級	• 中式麵食加工-酥油皮、糕漿皮-丙級
• 飲料調製-丙級	• 中餐烹調-葷食-丙級
• 烘焙食品-麵包-丙級	• 中餐烹調-葷食-丙級

特殊經歷 Special experiences

起始時 From	經歷內容 Experience
2023 八月	擔任台中市春天女性成長協會-「高級魔法廚房」－評審
2022 十二月	擔任台中市春天女性成長協會-「客家大小廚神料理比賽」－評審
2021 五月	擔任烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽－評審
2017 四月	擔任第 47 屆全國技能競賽中區分區賽 - 西點製作 裁判長助理
2016 八月	擔任第 46 屆全國技能競賽暨第 44 屆國際技能競賽國手選拔賽－西點製作裁判長助理
2016 四月	擔任第 46 屆全國技能競賽中區分區賽 - 西點製作 裁判長助理
2015 四月	擔任第 45 屆全國技能競賽北區分區賽 - 西點製作 裁判長助理

講師/業師經歷

起始時 From	經歷內容 Experience
2022 六-八月	擔任台灣電力公司(霧峰)餐飲實作能力增長營 講師
2022 五月	擔任中區兒童之家「母親節活動-甜蜜負擔」講師
2021 四月	擔任中區兒童之家「母親節活動-甜之呼吸工作坊」講師
2019 - 2022	擔任新光國中寒假輔導「烘焙食品班」講師 (2019、2021、2022)
2019 - 2022	擔任新光國中「新住民子女親職教育活動」講師 (2019、2020、2021、2022)
2019 三-五月	擔任大道國中「高關懷學生輔導課程-烘焙食品班」技藝講師
2018 十二月	擔任中區兒童之家「基礎生活技能訓練-簡易烹調：我是小廚神」講師

個人比賽經歷 Competition Experiences

起始時 From	經歷內容 Experience
2024 十月	113 年全國職場達人盃技能競賽-中式點心- 全國第三名
2019 五月	參加 2019HOFEX 香港國際美食大獎(下午茶點心、拉糖工藝)
2017 九月	2017 韓國 WACS 國際餐飲大賽-小型拉糖製作工藝 金牌
2017 七月	2017 台灣美食展廚藝大賽-糕點裝飾擺設-拉糖製作工藝 銀牌
2016 六月	2016UniBread 烘焙新銳賽-全國創意歐式麵包烘焙競賽-佳作
2015 十二月	2015 可可甲子園-巧客盃巧克力創意競賽 第一名、最佳展台獎
2015 十一月	2015 全國創意「養生餅乾」烘焙大賽 第二名
2015 三月	第 14 屆 Taiwan Gateaux 蛋糕技藝競賽-拉糖製作-佳作
2014 八月	第 44 屆全國技能競賽暨第 43 屆國際技能競賽國手選拔賽-西點製作 全國第三名
2014 四月	第 44 屆全國技能競賽-西點製作 南區第三名

指導比賽經歷 Competition coaching experience

起始時 From	經歷內容 Experience
2025 九月	第 48 屆國際技能競賽-西點製作 副國手 (俞昕慧)
2025 七月	第 55 屆全國技能競賽-西點製作 銀牌 (俞昕慧)
2025 三月	第 55 屆全國技能競賽-北區-西點製作 第五名 (俞昕慧)
2025 三月	第 55 屆全國技能競賽-北區-西點製作 佳作 (張紋嘉)
2024 十月	第 18 屆全國身心障礙者技能競賽-麵包製作 第五名 (黃箴陞)
2024 三月	第 54 屆全國技能競賽-北區-西點製作 佳作 (徐若涵)
2023 四月	2023 年弘光盃全國創意烘焙競賽 優勝 (何采鈺、吳祖瑩)
2023 四月	2023 臺灣在地水果永續新煮意全國競賽 佳作 (何采鈺、吳祖瑩)
2022 十一月	2022 全國創意烘焙競賽-「永續炭元素蛋糕」 佳作 (吳祖瑩)
2022 十一月	2022 明新盃國際模擬大賽-盤飾點心 銀牌、小金人 (何采鈺)
2021 十二月	「2021 育秀盃」台灣小麥創意烘焙競賽 優勝 (張竣傑)
2021 十一月	2021 全國創意烘焙競賽-「創意綠豆椪」 銀牌&銅牌 (陳浩、張竣傑)
2021 八月	客萊斯麥美和盃烘焙大賽 第二名 (陳浩、吳函玟)

個人基本資料

姓名 Name	彭浩	性別 Sex	男生
---------	----	--------	----

教學與工作經歷

萬能科技大學餐飲管理系-助理教授級專業技術人員
台北市私立開平餐飲學校-烘焙行政主廚兼烘焙組組長
經濟部商業發展署-114 年度糕餅業深度輔導-審查委員
Lilian House 專業烘焙學院-烘焙教學顧問
艾斯特烘焙股份有限公司-烘焙營運總監
國立高雄餐旅學院-西點烘焙科畢業

國際競賽獎項

2012FHA 新加坡廚藝挑戰賽現場擺設組（巧克力工藝）榮獲銅牌
2012 第一屆勞動達人盃全國技能競賽麵包製作職類全國第一名
2015 IBA 世界盃西點大賽台灣代表選拔賽榮獲金獎
2015 德國 IBA 世界盃西點大賽榮獲世界冠軍
2016 第十二屆技職之光教師組競賽卓越獎
2016 台北市政府觀光傳播局台北甜心伴手禮選拔賽冠軍
2023UIBC 青年組世界盃西點大賽台灣代表隊榮獲世界冠軍

國際競賽評審經歷

2014 第 43 屆國際技能競賽中區麵包製作職類評審
2015 第 4 屆全國職場達人盃技能競賽麵包製作職類評審
2016WPC 世界盃西點大賽台灣代表隊選拔賽評審
2017UIBC 世界盃青年西點大賽台灣代表選拔賽評審
2021iba-UIBC 世界盃西點大賽台灣代表選拔賽評審
2022 路易樂斯福亞洲盃麵包賽台灣代表選拔賽評審
2024UIBC 世界盃青年西點大賽台灣代表選拔賽評審
2024WPC 亞洲盃西點大賽台灣代表隊選拔賽評審

烘焙專業書籍出版

2021 質感甜點層層解構，台灣廣廈出版：ISBN:978-986-130-504-2
2022 肉桂捲技法全圖解，台灣廣廈出版：ISBN:978-986-130-561-5
2024 職人級餅乾關鍵配方，台灣廣廈出版：ISBN: 978-986-130-623-0

指導比賽經歷 Competition coaching experience

起始時 From	經歷內容 Experience
2025 九月	第 48 屆國際技能競賽-西點製作 副國手 (俞昕慧)
2025 七月	第 55 屆全國技能競賽-西點製作 銀牌 (俞昕慧)
2025 三月	第 55 屆全國技能競賽-北區-西點製作 第五名 (俞昕慧)
2025 三月	第 55 屆全國技能競賽-北區-西點製作 佳作 (張紋嘉)
2024 十月	第 18 屆全國身心障礙者技能競賽-麵包製作 第五名 (黃箴陞)
2024 三月	第 54 屆全國技能競賽-北區-西點製作 佳作 (徐若涵)
2023 四月	2023 年弘光盃全國創意烘焙競賽 優勝 (何采珏、吳祖瑩)
2023 四月	2023 臺灣在地水果永續新煮意全國競賽 佳作 (何采珏、吳祖瑩)
2022 十一月	2022 全國創意烘焙競賽-「永續炭元素蛋糕」 佳作 (吳祖瑩)
2022 十一月	2022 明新盃國際模擬大賽-盤飾點心 銀牌、小金人 (何采珏)
2021 十二月	「2021 育秀盃」台灣小麥創意烘焙競賽 優勝 (張竣傑)
2021 十一月	2021 全國創意烘焙競賽-「創意綠豆椪」 銀牌&銅牌 (陳浩、張竣傑)
2021 八月	客萊斯麥美和盃烘焙大賽 第二名 (陳浩、吳函玟)