

2019 餐飲發展趨勢國際研討會

文化、創新、科技

餐飲業在競爭激烈的市場營運，無不用心思考著如何透過創新廚藝，滿足且提昇消費者餐飲需求。近年，因亞洲餐飲業蓬勃發展與廚藝技術日新月異的發展，激盪出東西方異國飲食文化融合的創新飲食型態。本國際研討會邀請國際廚藝與烘焙專家學者，針對餐飲發展趨勢於當今廚藝教育的影響，從創新、文化、科技三構面進行三場次專題演講。期能促進餐飲產業與學術界之交流，共同為提昇餐飲創新之水平與增進人類生活幸福努力。

一、活動日期：108 年 10 月 21 日(一)

二、活動地點：弘光科技大學 LB2 國際會議廳

三、主辦單位：弘光科技大學民生創新學院

| 時 間 | 活 動 內 容 | 主 講 人 / 引 言 人 / 主 持 人 | 活 動 地 點 |
|-------------|---------------------------|---|---------|
| 09:30-09:50 | 活動報到 | | 國際會議廳大廳 |
| 09:50-09:55 | 開幕引言 | 主持人： 容繼業講座教授 | 國際會議廳 |
| 09:55-10:00 | 長官致詞 | 弘光科技大學 黃月桂校長 | |
| 10:00-10:50 | 專題演講： 當代飲食文化之創新 | 引言人： 高雄餐旅大學 蘇國垚教授（級專業技術人員） 主講人： 義大利主廚-Chef Alberto | |
| 10:50-11:10 | 茶會時間 | 與會貴賓 | 國際會議廳大廳 |
| 11:10-12:00 | 專題演講： 廚藝創新發展趨勢 | 引言人： 前台北亞都大飯店天香樓行政主廚- 曾秀保師父(保師父) 主講人： 新加坡 RED DOT 餐廳- 郭美麗負責人 | 國際會議廳 |
| 12:00-12:10 | 大合照 | 與會貴賓 | LB1 弘櫻館 |
| 12:10-13:20 | 午餐時間 | | |
| 13:30-14:20 | 專題演講： 新技術應用與 創新產品開發 | 引言人： 台北市糕餅商業同業公會- 張國榮榮譽理事長 主講人： 台灣伊莎貝爾食品股份有限公司- 黃進發執行長 | 國際會議廳 |
| 14:30-15:30 | 趨勢研討： 2030 全球餐飲教育趨勢 | 主持人： 容繼業講座教授 與談人： 郭美麗負責人、黃進發執行長、 張國榮榮譽理事長、蘇國垚教授、 曾秀保師父(保師父) | |
| 15:30-15:40 | 賦 歸 | | |

報名網址：<https://forms.gle/19222BTNBgTBkmTS8>。請於 108 年 10 月 14 日中午 12:00 前完成報名。

2019 International Conference on Culinary Innovation Trends

In response to consumers' demands, culinary innovation has become a key to success in the competitive food service business. Recently, the flourishing Asian catering industry and the rapid development of culinary arts have sparked off innovative gastronomy by melting Eastern and Western food culture. As a result, the connecting, engaging and sharing concepts seem to become the best practice.

International culinary and bakery experts are invited to deliver three keynote speeches regarding the impacts and trends of cross-culture, advanced technology and creative innovation are applied to today's education. The ideas of exchange between academia and enterprises will certainly nourish foresight thinking and promote innovation capabilities of the hospitality industry. And yet, it shall bring new era to the culinary sector and enhance the well-being of human life as well.

- Date: 21st October, 2019 (Monday)
- Venue: Hungkuang University LB2 International Conference Hall
- Organizer: Hungkuang University College of Human Science and Social Innovation
- Seminar procedures:

| Time | Events | Keynote Speaker/ Introducer /Facilitator | Venue |
|-------------|---|--|--|
| 09:30-09:50 | Registration | | Hallway of International conference hall |
| 09:50-09:55 | Opening Remark | Facilitator: Chair Professor Chi Yeh Yung | International conference hall |
| 09:55-10:00 | Chief Executive’s Remark | Hungkuang University Huang, Yueh-Guey Laura, Ph.D. President | |
| 10:00-10:50 | Keynote Speech: Innovation of contemporary Dietary Culture | Introducer: National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Professional Specialist (Professor Level) Guo Yao Su Keynote Speaker: Italy -Chef Alberto | |
| 10:50-11:10 | Coffee Break | Distinguished Guests | Hallway of International conference hall |
| 11:10-12:00 | Keynote Speech: Development Trend of Culinary innovation | Introducer: Former Executive Chef of Tien Hsiang Lo, The Landis Taipei – Master Xiu Bao Zeng (Master Bao) Keynote Speaker: Singapore RED DOT Restaurant - Owner Mui Lee Kok | International conference hall |
| 12:00-12:10 | Group Photo | Distinguished Guests | |
| 12:10-13:20 | Lunch | | LB1 Hung Cherry Restaurant |

| Time | Events | Keynote Speaker/ Introducer /Facilitator | Venue |
|-------------|---|--|-------------------------------|
| 13:30-14:20 | Keynote Speech: New technology applications and innovative product development | Introducer: Taipei Bakery Association- Honorary Chairman Kuo-Rong Chang Keynote Speaker: ISABELLE (TAIWAN) CO.,LTD. - CEO Chinfa Huang | International conference hall |
| 14:30-15:30 | Trend Discussion: Global Trends of Culinary Arts Education in 2030 | Facilitator: Chair Professor Chi Yeh Yung Panelists: Owner Mui Lee Kok, CEO Chinfa Huang, Honorary Chairman Kuo-Rong Chang, Professor Guo Yao Su, Master Xiu Bao Zeng | |
| 15:30-15:40 | Closure | | |



此車證請務必置放於
駕駛座前方擋風玻璃
內明顯處，無置放者將
視為無證，違規車輛將
逕行上鎖。

汽車臨時通行證

使用
日期

108年10月21日

活動名稱：2019餐飲發展趨勢國際研討會

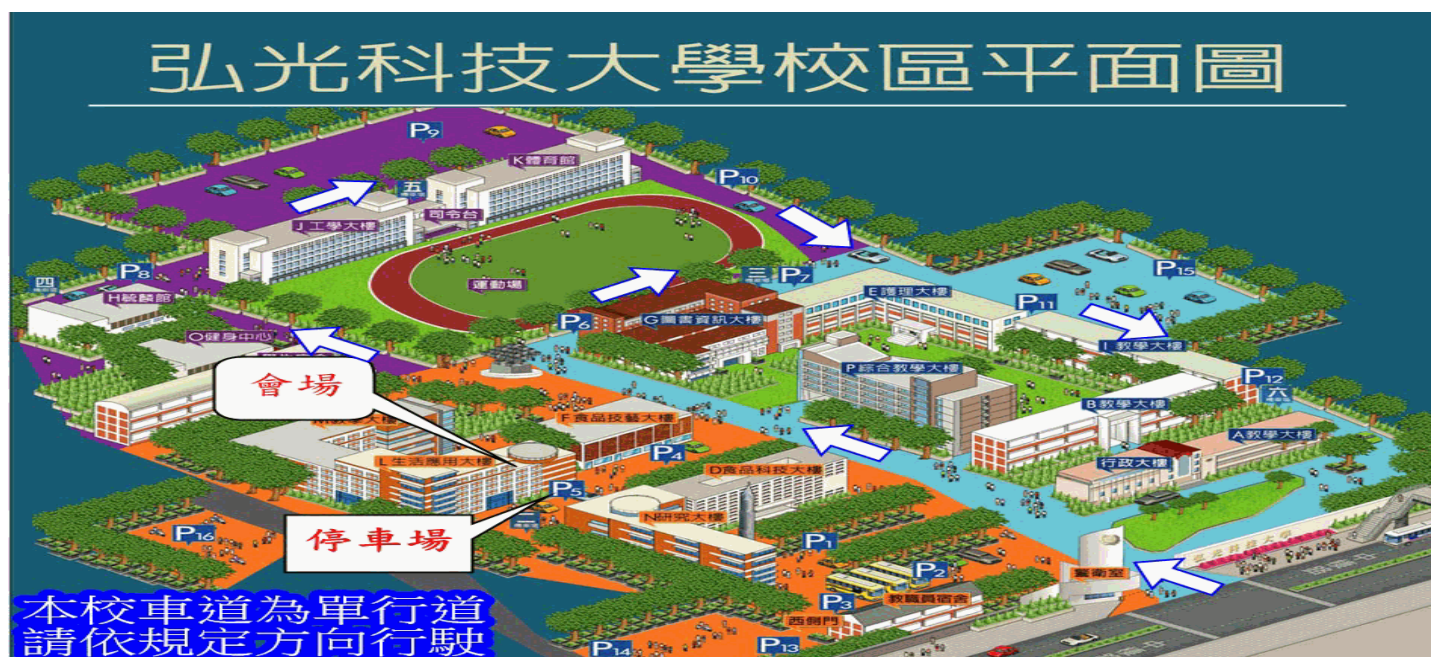
活動地點：L棟-LB20601-國際會議廳

校內聯絡單位：餐旅系

車輛停放：第5停車場

車輛停放規定

- 一、進入校園請將汽車通行證置放於駕駛座前方擋風玻璃明顯處。
 - 二、本校車道為單行道並採左進右出，請駕駛人務必遵守。
 - 三、進入校園之車輛有下列違規情事者，以違規論(車輛上鎖)：
 1. 未將車輛通行證或臨時停車證放於汽車前擋風玻璃內明顯處者。
 2. 車輛未依規定停放於停車格或指定區域者。
 3. 車輛無故駛入或停放於本校徒步區內或公告禁止停車區域。
 4. 車輛未依規定方向行駛(逆向行駛)。
 5. 車輛佔用本校公務車、主管、殘障、卸貨專用停車位等指定用途之停車位。
 6. 車輛擋住出入口、7. 強行進入校園。8. 其他經學校公告禁止之違規行為者。
 - 四、違規將依本校違規處理要點依情節輕重處以罰款或拖吊，汽車罰款新台幣300元，拖吊費用新台幣1000元。外來車輛未繳清罰款者，不得入校
- 備註：未蓋有總務處事務組圓戳章，視同偽證，依本校交通及車輛管理辦法處置



本校車道為單行道，請依規定方向行駛