

Sammi Chung 鍾莉婷

就讀院校：International College of Hotel Management
William Blue International Hotel Management School
Le Cordon Bleu

就讀課程：飯店餐飲管理

「那年出國前怎麼也沒想到，原本只是半年的語言課程，最後回家已經四年之後的事了。」鍾莉婷 (Sammi Chung) 笑著說，四年的學習，她帶回的不僅是一紙飯店管理的專科學歷，還有法國藍帶的廚師證書，更多的是滿滿的生活及有趣的學習經驗。

Sammi 當初是因為有位認識的朋友在南澳阿得雷德 (Adelaide)，所以她選擇了那兒開始了她的學習。最初她只計劃去讀個半年的語言課程，但是在過程中她發現了 International College of Hotel Management (國際酒店管理學院) 的課程很有趣，不但有理論的部份，還有高比重的實習。Sammi 在修業中發現，自己雖然對飯店及餐飲有興趣，但因為體認到自己在這個行業的發展性，她為自己設下另一個目標，往廚藝鑽研。於是在南澳的國際酒店管理學院讀完一年的課程後，Sammi 轉學到雪梨的 William Blue International Hotel Management School (威廉布魯國際飯店管理學校)。雖說她已經轉移求學的方向，卻不希望原先的課程半途而廢，還是再花了一年的時間在新學校修滿學分，拿到了飯店管理的專科文憑。

朝著自己設定的廚藝方向前進，Sammi 選擇了位於澳洲雪梨的 Le Cordon Bleu (法國藍帶學院)。藍帶系統的廚藝課程分成兩個部份：一個是 Patisserie (甜點)，另一個是 Cuisine (烹飪)。而每一部份又分成三個階段：Basic (初級)、Intermediate (中級) 及 Superior (高級)。Sammi 在這裡完成了甜點的三個階段，以及烹飪的初級課程。會來到這裡上課的學生，是以國際學生為主，不僅有來自亞洲國家的學生，就連歐美的學生都有。Sammi 那個時候一班大約只有 8~10 位學生，就算是現在人數增加了些，但一班最多都是以不超過 15 人為原則，採小班教學。因為是小班制，所以如果遇到在課程中所使用的食材對於某些國家的學生很陌生，老師會多花點時間針對學生的狀況加強指導。在每一個階段結束前，學生都必須參加能力檢定，在有限的時間內做出老師所規定的成品，由校外的專業人士來評分。

澳洲教育中心

澳洲教育部唯一駐台官方單位

電話: 02-87254150 傳真: 02-87899566

Email: aec@aec.org.tw 網址: <http://www.aec.org.tw>; <http://www.studyinaustralia.gov.au>

住址: 台北市松高路 9 號 27 樓

Sammi 認為，學習廚藝，學校當然可以教給學生基本的觀念及方法，但如果還要讓自己的學習更有附加價值，那勢必要在一個真正的餐飲環境中才能做到。所以在學期一開始，Sammi 就在自己很喜愛的一家甜點餐廳廚房找到了一個實習機會。除了每週必須上課的日子，她的實習從每天早上六點開始到下午四點才結束。在老闆的安排下，她從最基本的食材準備開始，切水果、溶巧克力、模子甜點、裝飾到烘培，她什麼都學。一直到她學成歸國前，Sammi 都在這裡實習、觀摩到最後施展自己所學獨立完成點心。

回到台灣之初，Sammi 短暫的待過糖果公司做企劃，採購及產品包裝的工作，之後因為家裡有事，她休息了好一段時間，也在這段時間內儲備能量，等著機會實現自己的夢想，那就是開一間屬於自己的庭院式餐廳。

開始創業，是辛苦的，卻也是充實的。Sammi 因為地緣關係，選擇了龍潭做為事業的出發點。座落於龍潭鄉烏樹林村的「烏樹林」，活像是從歐洲旅遊雜誌中走出來的餐廳，無論是內裝或外觀，都充滿了地中海的氣息。餐廳的週圍佈滿了 Sammi 和家人親手種的香料和植物，可想而知，這些香料也都成為 Sammi 的食譜中最新鮮的食材了。在今年十月就創業兩年的 Sammi，從食譜的設計、食物的烹調到食材的採買全都是一手包辦。她堅持菜單上所有的菜色，就算是飲料和甜點都得自己烹煮準備。往往一壺看似平凡的香草茶，都是她和家人反覆的嚐試才調整出的最佳配方。有別於其他庭院式餐廳，「烏樹林」除了真的是開在田園間的一家餐廳之外，Sammi 自認烏樹林最大的特色莫過於在它每一季改一次菜單的機動性，以及能夠舉辦宴會甚是婚禮的場地和能力。

問 Sammi 出國留學最大的收穫是什麼，她說因為學習的環境不同，能接觸到西方的食材，也因此她更有機會實際見試到這些食材使用及運用。不過她也點出了一些計劃出國讀書的學生的迷思，她說，學生不該對於外國學歷有超出合理的期待值，而是在出發前設定目標，並且確認自己在不同的學習資源中達成目標。拿廚藝這個她熟悉的領域來說，不是學校本身創造了學生的不同性，而是因為其教學的方針和老師的教學態度，能激盪學生去思考。而學生能否讓自己的學習加值，就得看自己是否懂得把握討論的機會發言，在除了課本之外的內容，創造更多的學習機會。Sammi 也不諱言的提到，如果她以現在的狀況去學習廚藝的課程，她的收穫會更多。因為僅管學校的硬體設備充足，老師也是有教無類，但身為一位亞洲學生，對於西方餐飲如果在入學前能有更深入的了解，課程的吸收才能更好，成果也才會更顯著。

澳洲教育中心

澳洲教育部唯一駐台官方單位

電話: 02-87254150 傳真: 02-87899566

Email: aec@aec.org.tw 網址: <http://www.aec.org.tw>; <http://www.studyinaustralia.gov.au>

住址: 台北市松高路 9 號 27 樓