

115 年人事編制公告(廚師(工))

- 背景

隨著餐飲產業的快速發展與消費者對飲食道德的要求提升，廚師的角色已不僅限於烹飪食物及任職於餐產業，更需要具備專業技能、食品安全知識與創意服務能力。優秀的廚師不僅能確保餐飲的道德與衛生，更能透過創意料理提升消費者滿意度，進而增強機構或餐廳的競爭力。

在醫療、長照或團膳機構中，廚師更需要滿足特殊飲食需求，如低鹽、低糖、軟食或限制飲食，以保障用餐者的健康。因此，廚師的任用不僅是技術層面的考量，更涉及對食品安全、營養知識與團隊合作的要求。

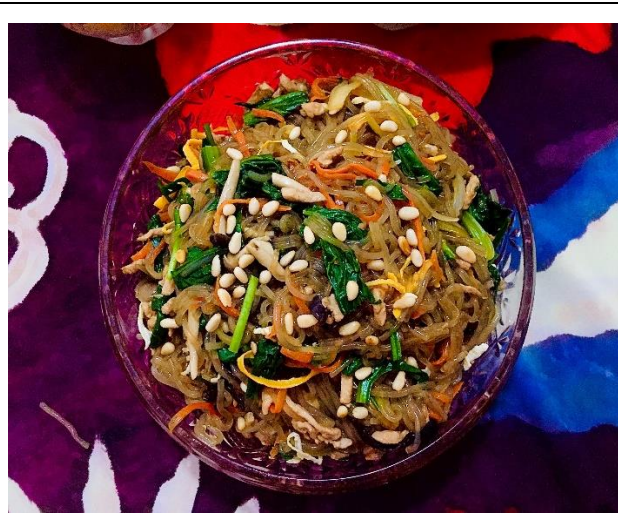
總結來說，廚師任用的背景反映了餐飲服務的專業化與認可，也突顯機構在為員工福祉的伙食品質提升需求及住民及其家屬反映伙食單調單一希望可以多變需求下，其在提昇機構整體服務品質與食品安全的重要性，並結合 ISP 策略，如住民可以自己行動不需要依賴照服員，機構可朝開放廚房訓練住民烹飪自己的飲食或是與廚師、營養師共同擬訂餐食品質。

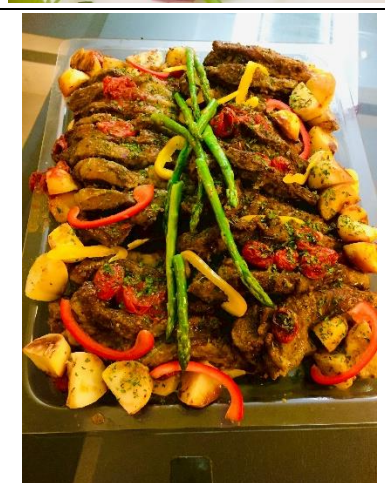
-新聘廚師(工)介紹

↓紅衣服(孫小姐)



- 餐點創作







牛肉燥乾拌麵





由於 114 年底接近尾聲，以上是試菜及孫小姐過往的製菜，機構認為孫小姐加入龍祥能夠解決長年菜色平庸及過於「營養」的刻板印象。