



曹瑞朋 助理教授 專業技術人員

專長

西餐烹調、中餐烹調、日本料理

證照

中餐烹調丙級證照、中華民國廚師證
西餐烹調丙級證照、華語導遊及格證書
HACCP進階證照、HACCP初階證照
國際禮儀證照、精品咖啡師證照
精品調酒師證照、精品茶藝師證照

經歷

鴻禧酒店(臺北來來飯店) 副主廚
寒舍餐旅管理顧問股份有限公司 副主廚
春天酒店股份有限公司 領班
百萬石食品有限公司 主廚
華威國際食品有限公司(百萬石) 主廚
晶華國際酒店股份有限公司 領班
擔任遊輪派對創意餐點廚藝競賽之評審
擔任2015年國際台灣餐飲挑戰賽規劃委員
擔任2015年新竹縣野薑花餐飲規劃委員

獲獎經歷

2014台灣烹飪挑戰賽-主菜冷展 金牌
2014台灣烹飪挑戰賽-開胃前菜展 銀牌
2018年桐花季廚藝競賽，金牌
2017年韓國kICC餐飲競賽，銀牌

