



美食，是生活、是感受，是全球的共通語言。

從街邊小吃到五星料理，「臺灣美食」匯集各系菜色，融會在地與異國特色，是國際人士參與展會活動的重要體驗，也是重要的外交宣傳。

本次活動將邀請中華國際會議展覽協會蘇成田榮譽理事長、高雄餐旅大學吳繼文助理教授、六福萬怡酒店朱昱璋主廚、台北晶華酒店羅明威餐飲部執行副總，分享從 Cocktail 到 Banquet 各種展會用餐環境的餐點料理特色、清真料理在會展活動上的注意事項、研發甘苦談，未來趨勢等，歡迎各位一起來了解臺灣美食在會展活動之應用，如何利用臺灣優勢來規劃國際會議餐飲，提升國際形象。

主辦單位：經濟部國際貿易局

執行單位：中華民國對外貿易發展協會、中華國際會議展覽協會

課程對象：會展、餐飲產業從業人員、公協會組織、對本議題有興趣相關人士

辦理日期：111 年 9 月 20 日(二) 13:30-16:40

課程地點：公務人力發展學院福華國際文教會館 101 會議室(台北市大安區新生南路三段 30 號)

報名網址：<https://mice.itl.org.tw/course-content/22>

活動費用：單人報名費新臺幣 1,000 元，2 人同行享 8 折優惠，3 人(含)以上享 7 折優惠

活動聯繫：中華國際會議展覽協會 顏小姐 (02)8789-0220#21

活動議程

| 時間 | 議程 | 主講人 |
|-------------|-----------------------|--------------------------|
| 13:20-13:30 | 主辦單位致詞 | |
| 13:30-14:00 | 臺灣美食在會展活動之應用 | 中華國際會議展覽協會 蘇成田榮譽理事長 |
| 14:00-14:50 | 遇見新南向-清真飲食在會展活動的挑戰及因應 | 高雄餐旅大學 吳繼文助理教授 |
| 14:50-15:00 | 中場休息 | |
| 15:00-15:50 | 臺灣會展美食研發與挑戰 | 六福萬怡酒店 朱昱璋資深主廚 |
| 15:50-16:40 | 會展餐飲服務未來趨勢 | 晶華國際酒店集團 羅明威餐飲部執行副總經理 |

(上述內容將依實際執行狀況作修正)

講師簡介



現任

中華國際會議展覽協會榮譽理事長
中華大學觀光學院講座教授
台灣觀光協會副會長

經歷

行政院經濟建設委員會技正
交通部觀光局 處長、副局長、局長
中華大學觀光學院院長
臺北國際旅展籌委會主任委員
中華國際會議展覽協會理事長



現任

國立高雄餐旅大學助理教授

經歷：

高雄會展產業發展協會常務監事
台灣郵輪協會高階顧問
金界旅行社協理



現任

六福萬怡酒店-資深主廚

經歷

六福萬怡酒店-資深主廚

好食樂股份有限公司(老媽拌麵)-研發顧問

築地市場-直播主廚

J大俠中華料理(杰倫廚房)-行政主廚

上海藏月股份有限公司-廚藝總監

美食電影(極品絕配.火柴小姐與美味先生等)-美食導演

六福皇宮留園上海料理-主廚



現任

晶華國際酒店集團 餐飲部執行副總經理

經歷

麗緻餐旅集團副總經理

麗緻餐旅集團事業開發部副總經理

亞都麗緻大飯店餐飲部副總經理