

107 學年度 澳洲企業實習－學生實習心得

黃曉琪剛到澳洲墨爾本 Le Clec Café 餐廳實習時，一句英文也聽不懂，卻要強迫自己在一個全英文的廚房裡工作。黃曉琪說道，工作初期 chef 請她去 coolroom 拿東西，她先品嚐一口味道並記住顏色，之後憑著記憶走到大冰箱裡找出 chef 要的東西。在繁忙的廚房裡，絲毫不能出一點差錯，一個出錯可能就會讓顧客一個餐等上 10 分鐘之久或更久，不過也因為在這樣的高壓環境下，黃曉琪學習得很快，也學習到很多香料的名稱，各種廚房英文，主廚也教她刀工用法，該怎麼切菜才最省力省時又漂亮，這些經驗對黃曉琪日後不論在職場工作或是在家做菜，都是很有用的。

黃曉琪工作的餐廳在節日時會接很多包場活動，主廚需要設計新菜單，工作人員一起嘗試各種新菜，發表對此項餐點的意見及想法，也見識到 chef 使用很多不同的料理手法，讓她大開眼界。

黃曉琪有時會利用周末或休假時間去甜點店學習法式甜點作法，在甜點店也結交來自世界各地的朋友，實習生活過得很充實。



