

姓名/職稱

林政陞 LIN, CHENG -SHENG

教學科目&主要專長研究領域與產學領域

巧克力實務研究、伴手禮研發、大型餐會甜點設計、食物成本管理控制、烘焙麵包

教育程度

學歷

學校/系/所

碩士

義守大學管理學院觀光休閒餐旅組

學校經歷

服務單位

擔任職位

南台科技大學/餐旅管理學系

助理教授

餐旅相關工作經驗&餐旅相關服務

義大皇家酒店點心房主廚	✚	台灣蛋糕協會委員
	✚	義守大學兼任烘焙講師
高雄君鴻國際酒店點心房主廚	✚	高苑科大兼任烘焙講師
	✚	台南應用科大兼任烘焙講師
義大天悅飯店點心房副主廚	✚	高雄餐飲工會烘焙講師
高雄金典酒店點心房領班		
高雄福華飯店點心房麵包廚師		
高雄華王飯店西點廚師		

餐旅相關專業證照

✚ 烘焙食品-西點蛋糕麵包乙級	✚ HACCP 食品管制系統基礎訓練證照
✚ 烘焙食品-西點蛋糕丙級	

研究計畫案/產學合作計劃案/其他計劃案



餐旅相關著作/專利

國外期刊論文

國外研討會論文

國內研討會

碩士論文:消費者對麵包產品認知、購買動機及購買意願之關係.

論文名稱(外文):The relationship among products perception, purchasing motivation, and intention of bread by customers.

榮耀事蹟

- ✚ 2012年蘋果日報母親節蛋糕比賽傳統類總冠軍(全國飯店組)
- ✚ 2013、2014、2015、2016、2017、2019年連續六年蘋果日報母親節蛋糕第二名(全國飯店組)
- ✚ 2018年蘋果日報母親節蛋糕第三名(全國飯店組)
- ✚ 2017年亞洲盃台灣區點心大賽第二名(巧克力組)
- ✚ 2015年嘉麗寶巧克力情人節蛋糕競賽優選
- ✚ 2014年新加坡FHA Challenge Class 3A巧克力展示金牌
- ✚ 2014年新加坡FHA Challenge Class 1A現場蛋糕裝飾銀牌
- ✚ 2014年世界巧克力大師賽台灣區第二名
- ✚ 2014年世界巧克力大師賽台灣區最佳巧克力工藝獎
- ✚ 2013年TAIWAN GATEAUX台灣蛋糕協會職業組巧克力工藝冠軍
- ✚ 2013年香港美食大賞HOFEX國際廚藝蛋糕擺飾銀牌
- ✚ 2012年TAIWAN GATEAUX台灣蛋糕協會職業組巧克力工藝亞軍

✦ 裁判事蹟

- ✦ 2020 年勞動部全國技能競賽分區賽中區西點製作裁判
- ✦ 2019 年國際技能競賽 Word Skills Competition 西點製作世界銅牌獎洪瑀襄國手(南臺科技大學)指導團隊教練
- ✦ 2017 年國際技能競賽 Word Skills Competition 西點製作優勝獎郭芳婷國手(南臺科技大學)指導團隊教練
- ✦ 2019 年勞動部全國技能競賽分區賽南區西點製作裁判長
- ✦ 2017、2018 年勞動部全國技能競賽西點製作全國總決賽裁判
- ✦ 2017、2018 年勞動部全國技能競賽分區賽南區西點製作裁判
- ✦ 2016、2017、2018、2019、2020 年教育部全國高中商業類學生技藝競賽西點製作評審
- ✦ 2014、2016、2017 年經濟部幸福點心南區評審
- ✦ 2019、2020 年台灣蛋糕協會蛋糕技藝競賽評審
- ✦ 2019 年台灣蛋糕協會聖誕節蛋糕技藝競賽評審
- ✦ 2017、2018、2019 年橫山盃烘焙競賽評審
- ✦ 2015 年 UIBC 世界盃甜點賽台灣區評審

✦ 烘焙研習事蹟

- ✦
- ✦ 2019 TOKYO CALLEBAUT CHOCOLATE ACADEMY(TAKANNOBU SUZUKI 東京巧克力研習)
- ✦ 2017 DOMOCHEW JOHAN MARTINW(台中法式甜點研習)
- ✦ 勞動部 (106 年技能競賽裁判人才庫講習)
- ✦ 2017 TOKYO CALLEBAUT CHOCOLATE ACADEMY(KOHEI OGATA 東京巧克力研習)
- ✦ 2018 義大利文化學院(義大利甜點世界冠軍 EUMMANUELE FORCONE 桃園法式甜點研習)
- ✦ 2016 德麥食品(世界冠軍山本隆夫西點與巧克力工藝 台中研習)
- ✦ 2016 TOKYO CALLEBAUT CHOCOLATE ACADEMY(KOICHI IZUMI 東京巧克力研習)
- ✦ 2016 德麥食品 CALLEBAUT (世界冠軍和泉光一 台中巧克力研習)
- ✦ 2013 東京製菓學院 (東京短期特別研修會)
- ✦ 2004 萊成食品(德國軒芬 SCHAPFEN MUHLEAU 麵包大師研習)
- ✦