

## 國際烹飪大賽 拉曼學生奪3獎牌

各项大型厨艺比赛的常胜军，也是拉曼大学学院社会科学、艺术及人文学院的讲师廖兴杰热爱工作，尽他所能把多年专业心得倾囊相授，让两名酒店管理学（荣誉）学生林景裕及孙来胜受益匪浅。

师生三人日前在第13届马来西亚国际展览期间举行的“大马国际烹饪大赛”冰雕组厨艺大赛中，击败国内及台湾对手，凭着创意和充满艺术感的冰雕作品，荣获三枚铜奖。廖兴杰以拉大学院讲师身份参赛，将自己的知识技能付诸实践赢得奖项，而且还辅助学生得奖。

自从2013年加入拉曼大学学院以来，廖兴杰被给予机会发挥所长，展现他对烹饪艺术的兴趣和热诚。虽然投身总厨可赚取更丰厚的收入，但他觉得教育莘莘学子带动行业未来发展，可为他带来更大的满足感。

除了拥有顶尖的师资外，修读相关课程的学生必须参与业界实习，以了解并接触相关行业的新趋势及最新动态。这让该大学学院的礼待管理学生凭着知识



林景裕(左起)、廖兴杰、冰雕组别首席评判李锦顺(译名)及孙来胜一起分享得奖的喜悦。

和技能，在业界十分抢手。

此外，拉曼大学学院即日起至20日，上午9时至下午5时在各分院举办开放日，欢迎有兴趣了解课程者前来询问。社会科学、艺术及人文学院也提供其他领域的课程，如创意艺术和设计、大众传播及社会科学。(MT)

☎ [www.tarc.edu.my](http://www.tarc.edu.my)