

六級化地方創生 VS 原鄉青年職涯發展



曾裕琇

國立高雄餐旅大學 廚藝學院院長
飲食文化暨餐飲創新研究所 教授
mush@mail.nkuht.edu.tw











蘭陽



不老部落 溫泉之旅

YILAN HOT SPRING



這是文創產業嗎？



京都旅行後的好樣便當



這是 文創產業

三級產業？



服務業

二級產業？



工業

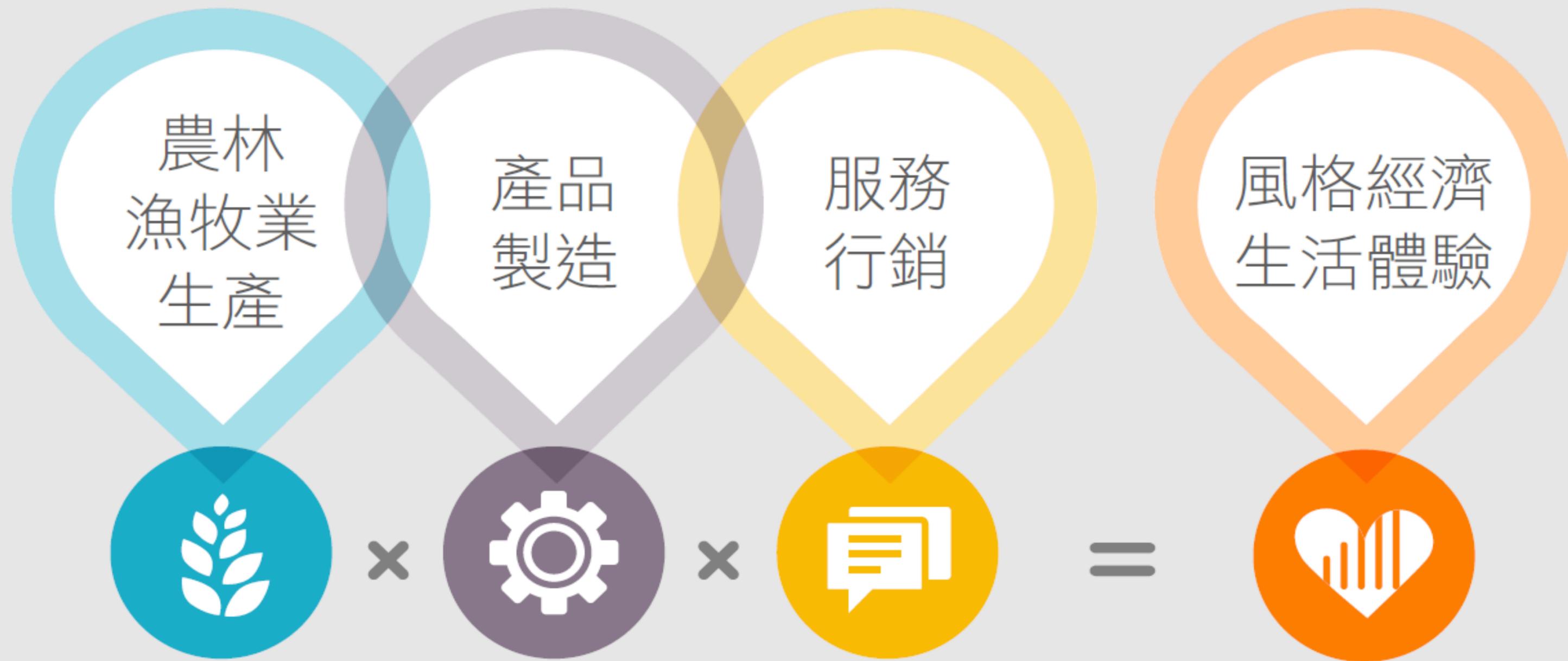
你知道什麼是一級產業嗎？

知道啊



農林漁牧業

簡單來說 六級產業就是



一級產業

二級產業

三級產業

六級產業



整合一級、二級、三級產業，加入科技、創意、美學、體驗等元素，做價值延伸及跨業整合即成為六級產業。

六級產業的特色



買風格 買特色

消費產品所花的每一分錢，
都塑造出你是誰。

從產業的角度 ➡ 到消費者的角度

從賣產品 ➡ 到賣生活

六級產業的特色

跳脫單純生產價格競爭，賦予產品核心價值，深化到文化體現、風格價值，提升產業價值。

再便宜一點吧！



產品很有我的風格



我喜歡產品傳達的概念

舉例來說

帕莎蒂娜



薰衣草森林
心之芳庭



六級產業

科技、創意、美學、體驗

營造生活美學，傳遞
「人情味」與「幸福
感」的心事業

結合勇氣、夢想、幸
福、緩慢等風格元素

三級產業

行銷

標榜「餐桌上的文創」
邀請法國米其林三星
主廚來台交流

香草周邊產品販售、
餐廳、民宿、婚禮場
地

二級產業

製造

將標準及制度化引進
餐飲製作

香草植栽、香草手工
皂、精油、香草相關
製品

一級產業

生產

運用在地食材，結合友
善耕作小農

香草生產



- ◆ 原鄉人才需求缺口?
- ◆ 青年職涯發展機會分析!



A woman wearing a traditional Miao headdress with red tassels and a blue patterned blouse stands in a field of vibrant, multi-colored amaranth plants. The background shows a lush green forested hillside under a bright sky.

一級產業人才需求 栽培技術師、栽培管理師











二級產業人才需求

加工技術師、工廠管理師

糯籐糯

糯籐糯世界華人飲食文化博覽會 Nuan Chen Nuan World Chinese Food Festival









三級產業人才需求
餐飲廚藝技術師
品牌開店師、觀光導覽人員









食尚
馬非
親炙
家滋味
初探原鄉之台灣原民香氣食材
跨界歐陸文創饗宴

羅馬金蟬粉紅珍珠假期
-洛神花玉米粉紅紅色的酸甜滋味-
P.138
Hibiscus, Baby Corn, Cointreau.



光復鄉紅瓦屋



① 餐廚助手

協助廚師烹調前與烹調中的準備工作，與其它廚房相關事務。

如清洗食材、備料、組合沙拉或冷盤、設備清潔與保養……等。

② 廚師

負責準備、處理，並依據點單烹調相關食材。餐廳內場分工精細，各部門又由不同的廚師負責，例如：中餐的冷盤廚師、水櫃師傅；西餐的燒烤廚師、點心廚師等。

③ 行政主廚

1. 監控作業環境與人員之衛生安全。
2. 制訂廚房相關 S.O.P 作業流程。
3. 管理食材進/存量、成本、製程、出餐品質監督。
4. 菜單規劃；研發創新開發新產品能力。
5. 領導組織工作團隊，跨人事與部門溝通協調、行政事務管理等廚房統籌作業。

④ 餐飲服務人員

1. 接待顧客、顧客菜單諮詢、點餐供餐並提供有關用餐的服務。
2. 餐廳的內外場聯繫
3. 桌面環境佈置與清潔。

⑤ 餐飲管理人員

1. 掌管餐廳的整體營運
2. 人員專業、訓練與管理
3. 產品行銷活動之策略及執行







工作年資
平均薪資

1 年以下

27K

1-3 年

30k

3-5 年

31k

5-7 年

42k

7 年以上

45k



- 訓練口才、熟悉產業知識
- 產品線廣度影響工作難度

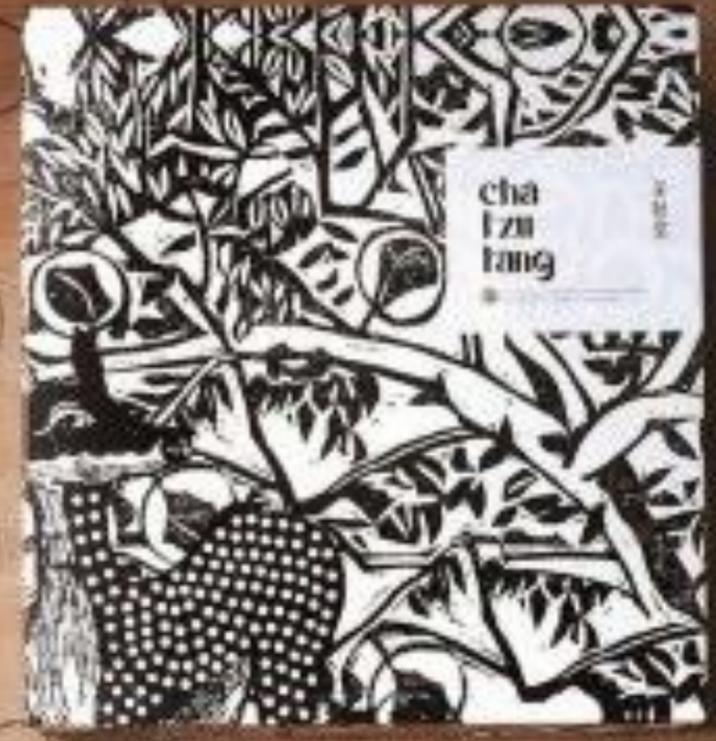
- 累積經驗、增加見識
- 工作較繁瑣
- 小費、回扣等收入來源

- 指領隊兼導遊
- 工作範疇、壓力更大
- 不必拆帳、收入較多



六級化產業人才需求









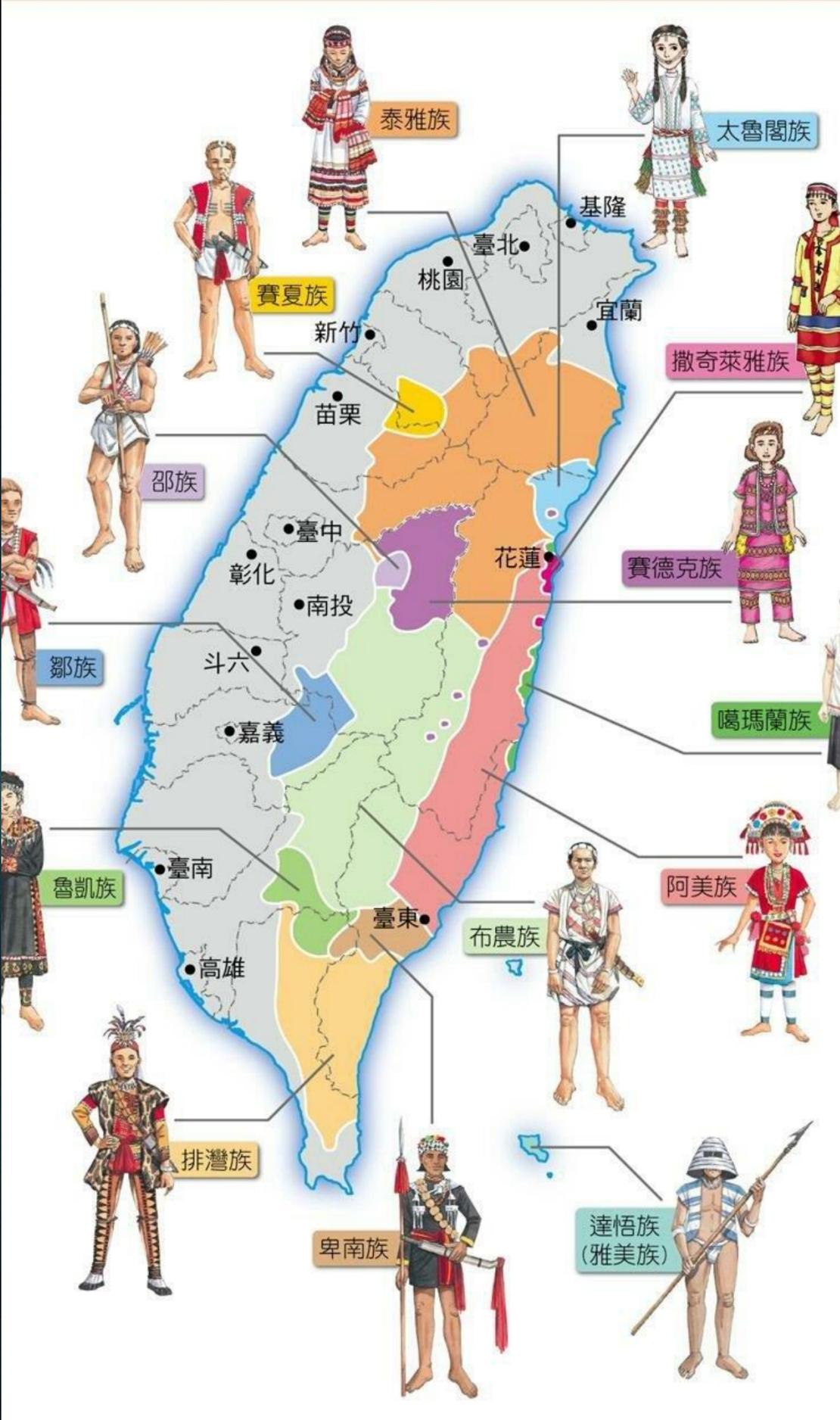




Sapphire
她比太阳灿烂

Es: www.sapphire.com















部落農業、部落加工、部落觀光、部落文創發展



六級化產業



保存自然人文
在地生產消費
合作加值事業

產品

- 美好體驗
- 特色商品
(如保健作物食品、手工藝品等高附加價值商品)



便捷交通

人流

金流

- 吸引人到花東及購買花東特色商品

增加所得、創造就業、利潤共享



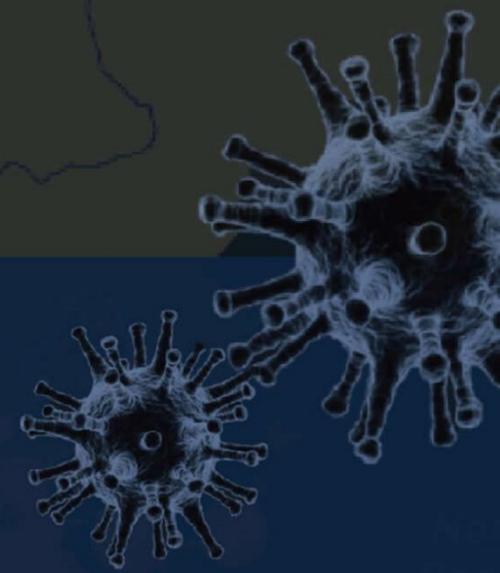
NORTH
AMERICA

SOUTH
AMERICA

AUSTRALIA

| 餐飲趨勢

疫情衝擊下， 餐飲業的未來思考

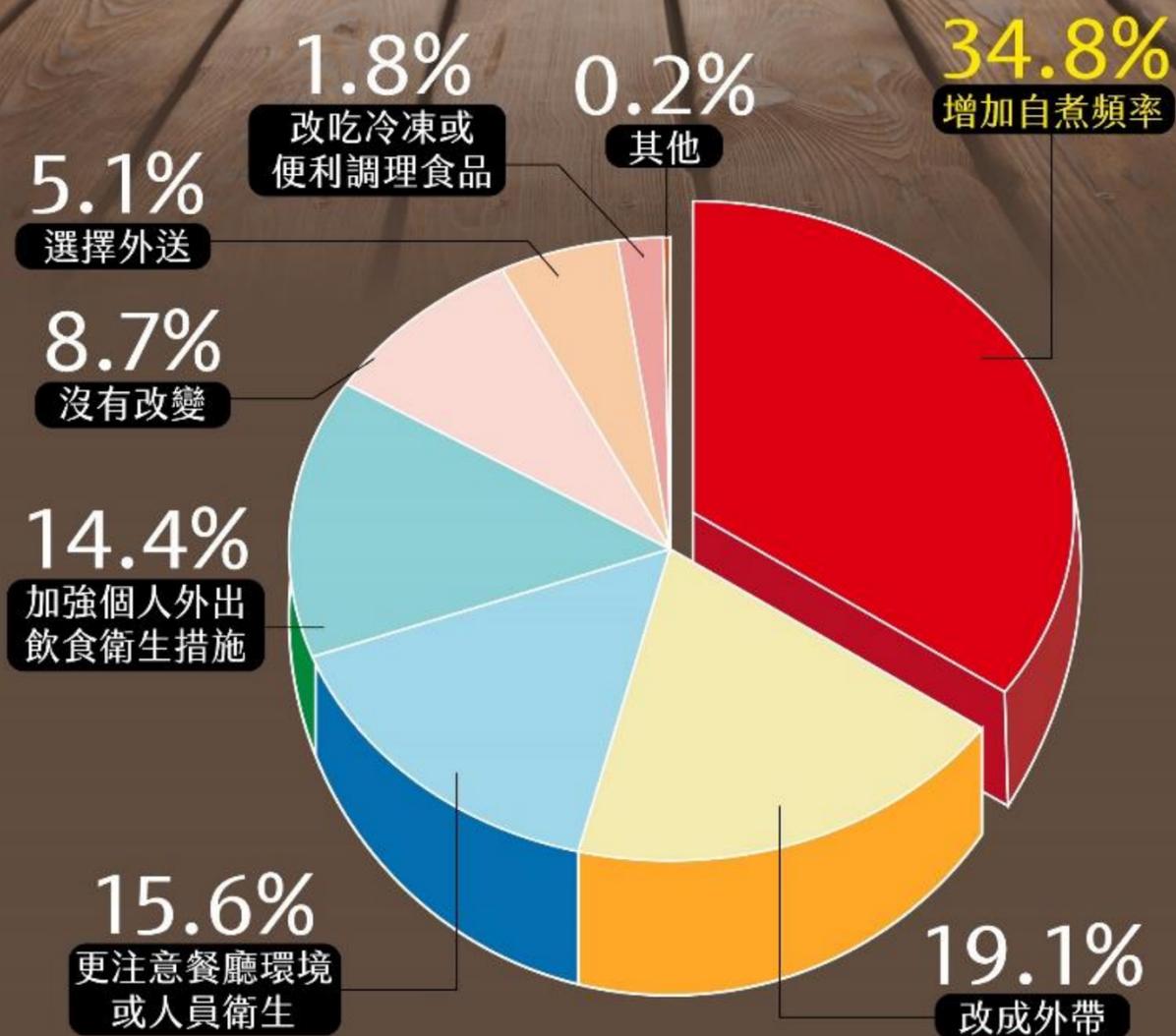


等待疫情過後恢復常規？

但消費者已經改變了！

消費者擔心餐廳用餐成防疫破口！
在家煮飯成新趨勢！

Q：疫情爆發後，你的外食行為產生最大的改變為何？



資料來源：《食力》「外食族防疫大調查：餐飲業怎麼做才能讓你安心？」網路問卷調查時間為2020年3月23日~2020年4月5日，

共計1134人填答。

亞洲消費者的新飲食習慣：「在家用餐」！

新冠肺炎對於亞洲地區消費者飲食習慣的改變



資料來源：Nielsen，《食力》整理。

三個不同世代的性格及優缺點

嬰兒潮世代	X世代	千禧世代(Y世代)
出生時期 1946年至1964年	1965年至1979年	1980年及之後 (包括2000年後出生的Z世代)
性格特質		
自我中心 為工作而生活 金錢是工作動力 不看重頭銜 樂觀 重視團隊合作 不擅應付紛爭 不擅處理負面批評	獨立 為生活而工作 安全感是工作動力 缺乏耐性 一心多用 注重工作彈性 目標為本 質疑權威 自力更生	自信、精通新科技 以消費者心態看待職場 私人生活是工作動力 善社交 重視道德 具街頭智慧 一心多用 堅韌 多元化 英雄主義
職場優點		
工作賣力 生產力高 具團隊精神	擅長解難 適應力強 容易合作	富工作熱情
職場缺點		
適應力低 難以合作	欠權威	欠團隊精神 工作不賣力、生產力低

資料來源：聯合國合辦工作人員養恤基金

現在的學生 在想什麼?需要什麼???

千禧世代「接管」世界



108 課綱 教育改變發生中!

④ 素養是什麼？「素養」是 108 課綱的 DNA (基因)，指一個人為適應現在生活和面對未來挑戰，應該具備的知識、能力和態度。

九年國民義務教育
目標——
學科知識



1968

九年一貫課程改革
目標——
基本能力



2001

十二年國教課程改革
目標——
核心素養



2019

以前教育目標是學知識，現在是要學素養

以前學知識、現在學素養

素養 = 知識 + 態度 + 技能

適性揚材，終生學習



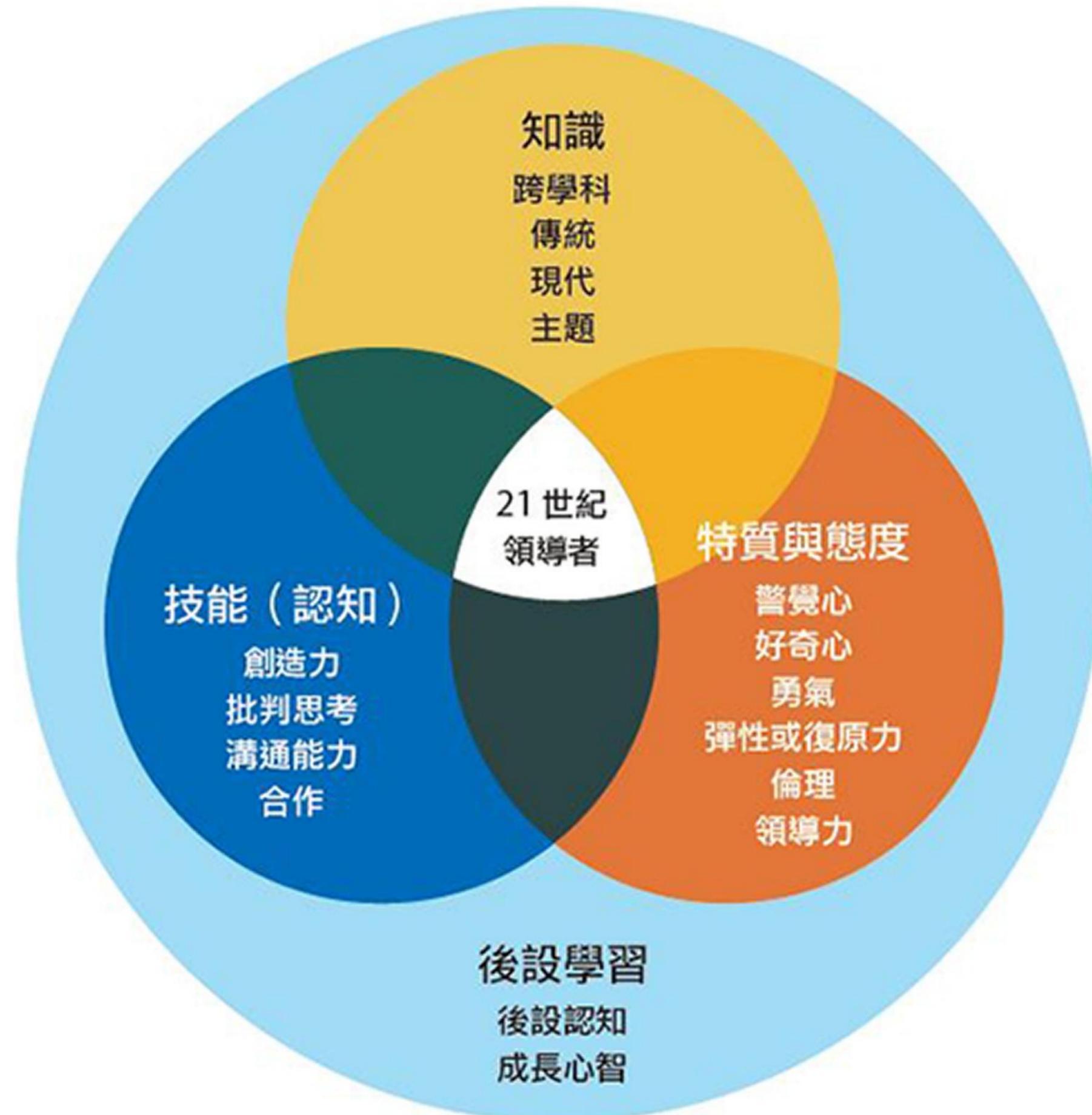
未來人才所需要能力

好奇心 + 探索力 = 邁向未來新動能

科技 × 真實情境 = 與外界有感連結

跨領域 + 生活化 = 創意思考解決問題

有效溝通 + 團隊合作 = 新協作時代



培育原鄉青年成為跨領域紫領人才
具有藍領的技術能力，也有白領的管理和創新能力

Practical(能動手操作)

Progressive(積極創新)

Personal Brand(擁有個人品牌)

藍領手 + 白領腦是他們的致勝武器

紫領出列！





簡報完畢
敬請指教

