

海端加油站

第二百〇六期

發行人：吳宏龍校長 發行：台東縣立海端國中輔導室
總編輯：黃美玲主任 地址：台東縣海端鄉海端村山界1號
編輯群：鄭新和主任 電話：089-931390
邱俊龍主任 創刊日期：101年11月30日
郭黛瑩老師 發刊日期：112年11月21日

活動點滴

《112.11.07 臺東專校職群參訪-畜保科》



《112.11.08 自殺防治宣導》



萬丈高樓平地起—— 營造工程師

大多數人對於工地生活的印象就是風吹、日曬、搬重物、扛磚塊等粗活，但事實上，工程行業中還有一個名為營造工程師的職位，而搬磚載水泥並非其主要工作項目，那麼，營造工程師的工作任務是什麼呢？

這次就要帶大家深入一般人看不到的工地現場，來了解工程師們都在忙些什麼！

擁有超過 42 年經驗的資深營造工程師傅申說，這個工作的執行方面，主要分成三大面向：

第一：如實如期的掌握工期

第二：工程品質的維護

第三：工地的安全管理方面

至於工程的預算規劃，傅申指出，包括建材、人工、直接成本、間接成本，以及人事等調配都會先規劃好，才能有效控制成本。

工程施作概分五大項目

針對營造工程的種類，傅申表示大致上可分成五個項目，分別是地工工程、結構體工程、外牆工程、裝修工程，以及精緻裝潢工程。

他說明，在工程正式開工之前，營造工程師會先請專業廠商就建築師的建築圖，去繪製實際的施工圖，一旦發生某部分在實際上無法施作的狀況，那就必須要重新繪製圖面，審核完後按照更新圖，再進行下一步的施工工程。

最終走到工程完工驗收的階段，營造工程師還有一個相當重要的工作，就是進行「檢討與修正」，為什麼？傅申坦言「因為協辦廠商的用心，會減少許多無形的損失。」

從小愛玩泥巴、蓋積木，奠定三維空間基礎

之所以會踏入這行走到今天，傅申談到了自己過去的往事，「從小就喜歡玩泥巴、玩磚頭」，他提及在小學四、五年級時，父親送了他一套樂高（LEGO）玩具，當時還小的傅申便利用樂高蓋房子、做城堡之中，埋下了他往後走上工程之路的種子。

尤其「對美的觀念我很喜歡，對三維的空間很有感觸」，傅申這麼強調著。長大後唸了建築相關科系，學習施工圖說、建築圖說，甚至在求學期間遇見了影響他深遠的恩師，自此啟發了傅申對建築的興趣，而從小埋藏的種子自然也慢慢地成長茁壯。

從事營造工程師，會經歷哪些難關？

對於未來想從事營造工程行業的人，傅申表示，這個工作必須要能夠「承受孤獨」，他以自己為例，在 42 年多的職業生涯中，有長達 18 年的時間是離鄉背井，甚至最遠的工作地點曾跑到內蒙古，「公司常調派你一個人出去，那你便必須要承受這些」。

此外，由於工程施作日新月異，營造工程師所接觸的有許多是新工法、新建築，傅申也因此強調，想進這行必須要具備「很強烈的企圖心」，且「要積極、自主，不應該等別人來提醒你」，一旦發現到自己的不足，就要主動學習、成長，這才是在營造界能夠立足的重要之處。

最末，傅申說了一句最適合套用在他身上的話來鼓勵大家，「萬丈高樓平地起」，他表示，不管是你的人生，或者是這份工作都需要靠自己去努力，一步一腳印地築夢踏實，祝福各位！

滿足客人舌尖上的美味 ——中餐廚師

談到餐廳廚師，不少人可能會聯想到知名實境節目《地獄廚房》(Hell's Kitchen) 的場景，廚師們在忙碌、高壓的料理環境下各司其職，幾乎沒有空閒時間，一旦稍有出錯甚至會被主廚戈登 (Gordon Ramsay) 大聲吼罵、責備，但實際上的廚房內場真是如此嗎？

一位廚師的養成必須歷經艱苦的過程，中餐廚師曾仕豪分享，一進到餐廳內場，首先要做的就是當天備料，而光是備料也要分工合作，有人負責切菜、滷製，或是事前清洗等，都是備料時的例行工作。

備料完後開始準備餐點，曾仕豪表示，若是規模較大的餐廳分工會比較細，諸如炸檯、炒檯、蒸煮等，每位廚師擔綱不同角色；出餐過程結束後再面臨到收尾流程，包括清掃內場保持餐廳乾淨，曾仕豪說，從出餐到收尾這中間其實有個「空班時間」。他指出，有些人會在空班時間休息，另也有不少優秀廚師會趁這段空檔研發新菜色、檢討工作流程、精進自身能力。

從小進廚房，培養味覺敏銳度

曾仕豪透露，自己唸國小時通常下課的比較早，下午就能回到家，但因距離爸媽工作結束還有一大段時間，也因此，曾仕豪的母親「刻意訓練」

年紀尚小的兄弟倆自行準備晚餐；曾仕豪與哥哥在下廚之前，其母會先將食材備好，讓這對小兄弟一看就明白要做哪些料理。

對於當時這樣的模式，曾仕豪表示自己不但不抗拒，反而有點喜歡，甚至對於許多食物的味道及感受都特別敏銳，從小做中學累積起的經驗，為長大後的曾仕豪鋪了一條往餐飲業走的道路。

緊湊、高壓、高溫，廚師必備高抗壓性

在廚師這一行，有哪些辛酸不為人知的地方？曾仕豪坦言，廚師是一個身處在緊湊、高壓的行業；他舉例，特別是在熱門的餐期時段，時間上非常的緊促，人在如此情況下協同合作，是不容許有一點點失誤發生，「因為一個人的失誤，會造成整個生產線出現大問題」。

而廚師的環境，曾仕豪表示，廚房內有許多瓦斯爐等廚具器材在同時運作，讓環境大部分都處於高溫的狀態，在這樣的環境下，每個人的情緒都會相當緊繃，直到工作結束才能將幾乎已到臨界點的身心放鬆下來。

曾仕豪坦白地說，想要在如此高壓的場域下工作，「高抗壓性」就絕對是必備的人格特質。

累積下廚實力靠「簡單的事重複做」

「當你要準備 200 人份的餐點」，這時該怎麼做？曾仕豪以活生生地實際情況說明，單從切蒜頭來看，「不是像在家裡切個 3、5 顆就好，你可能要切 3、50 斤，且在短時間內就要做完，那需要多快的時間做完，且要做好？」曾仕豪表示，這件事是要靠「花時間、花精神」來培養、具備的。

舉凡從切食材、滷製到燒烤等，每一個烹飪的步驟其實都要花時間去學習，曾仕豪強調，想成為一位專業又游刃有餘的廚師，必須「不怕做重複的事情」，這個觀念十分重要。他表示，將簡單的事重複地做，在這重複做的過程中，廚師會不斷地精進，甚至訓練到熟能生巧的狀態。

儘管工作繁雜、辛苦，但曾仕豪仍認為，廚師是一份可以創造幸福的行業，只要具備熱情、想法，任何人都有機會可以勝任這份工作！