

【第29屆金鷹獎特刊】攜手藍帶廚院 推展臺灣觀光有功／國立高雄餐旅大 學校長容繼業

特刊

【記者王心妤專訪】「一生只做好一件事！」是榮獲本屆金鷹獎歐研所美國組（今美洲所）校友、現任國立高雄餐旅大學校長容繼業的座右銘。投身觀光業20載後，選擇回歸教育，將業界經驗傳承下一代。堅持一生做好「觀光」這件事的容繼業，結合觀光理論與實務，將國際知名餐旅教育機構法國藍帶國際廚藝學院引進臺灣，強化臺灣觀光人才國際交流。由於績效卓著，2014年成為首位獲得交通部觀光局「臺灣觀光特別貢獻獎」的教育人士。

「生命的不同階段，皆有不同抉擇，有了這些選擇才得以成就現在的自己。」容繼業就讀輔仁大學歷史系時對旅遊業感興趣，加上擁有英語專長，決定考取英文導遊執照，一腳踏進觀光領域。細數容繼業的豐富履歷，曾任金界旅行社經理、歐洲運通旅行社董事長兼總經理、中華觀光管理學會理事長、中華民國餐旅教育協會理事長等要職，他卻未曾自滿。這些歷練讓即使不是本科系出身的他懂得「凡事堅持多學、多問、多做。挫折、失敗都是成功的墊腳石。」

在觀光產業打滾多年的容繼業，因對美國的政治、文化等領域感興趣，選擇攻讀本校歐研所美國組碩、博士學位，充實自我。憶起在母校的求學生活，無論是教師、課程皆讓他印象深刻。尤其是本校的三化理念，即使畢業數十年，仍猶記在心。「張建邦創辦人的國際化、資訊化等前瞻性思維，深深影響了我的未來辦學方針及教育理念。除此之外，張創辦人也曾分享三項高等教育管理模式：同僚模式、官僚模式及政治模式，這讓我在行政管理方面，非常受用。領悟到作為高等教育的一員，不只是教育學生，行政方面也必須兼顧。」

「一個產業若要永續發展，比起一個人攀上顛峰，更需要的是『傳承』。」帶著傳承熱忱及「國際化」前瞻性思維轉身投入教育，容繼業在擔任高餐大校長任內，結合該校在地化特色與國際接軌，落實「全球在地化」理念。2013年與歷史悠久、享譽國際的法國藍帶廚藝學院合資成立「國際廚藝學園」，成為該院在全球逾40所分校中，大中華區的第一所合作學校。藉此引進藍帶專業技術、研發中餐廚藝，孕育臺灣專業餐旅人才。由於在臺灣無前例可循，推動時並不是一帆風順。「學校要與外商合資成立公司辦學院，礙於諸多法律限制，經過多方協調、尋找適合法律，並與主管機關多次溝通，最終才完成這項合作。」

2014年，容繼業從總統馬英九手中，接下「臺灣觀光特別貢獻獎」獎牌，作為該獎項首位教育人士，容繼業非常謙遜，認為這是他一生該做的事！他謙虛地說：「看似從旅遊跨到教育的經歷，但兩者其實是一脈相承。要從教育著手傳承經驗，產業才能永續發展。」容繼業認為「教育者的最大喜悅是培養出全方位的人才」，因此他致力推動各項產學合作、海外實習，提升學生競爭力，更要求學生具備基本素養、擁有明辨是非的能力。「我希望廚師不僅能做出色香味俱全的菜餚，更須有珍惜食物的素養，才能對餐飲業有所貢獻。」

容繼業培育人才多年的心得，也想藉此勉勵學弟妹，「重要的不僅是在大學學到專業知識，而是對事物有無自己的觀點。」並從中發覺自我核心價值，再加上身體力行，相信一定會更加靠近想達成的目標。「不要忘記把英文念好！在這個世界村的時代，英語已不是加分的工具，而是一項必備的技能。」

對於獲得金鷹獎肯定，容繼業由衷感謝學校前瞻的辦學理念帶給他影響，將懷著這顆對臺灣觀光產業傳承的心，「努力將臺灣餐飲人才推向世界舞台。」澆灌莘莘學子，讓臺灣觀光產業發展更加茁壯。

2015/11/06



影響我的一句話：一生只做好一件事。（攝影／黃國恩）