

【卓爾不群】十大傑出青年從餐廳走入教室 淡江大學助攻蔡明哲育才

卓爾不群

【記者吳沂誼專訪】第63屆十大傑出青年、淡江大學管理科學學系博士班學生蔡明哲，現任臺北城市科技大學餐飲事業系副教授，曾任臺北文華東方酒店主廚。在外界眼中，他是屢獲國際賽事肯定的名廚，也是帶領學生在國際料理競賽嶄露頭角的教師。從廚房走進教室，他將多年淬鍊的料理技藝轉化為教育實踐，持續在專業與教學之間延伸影響力。

蔡明哲笑稱自己同時擁有7種身分，包含廚師、餐飲顧問、教師與博士生，以及父親、丈夫與兒子，每一個角色都代表一種責任。他曾在短短一週內，從日本訪視學生返臺後立刻參加期中考，隨即帶隊前往印尼參賽，再回到校園授課與招生，行程緊湊幾乎沒有停歇。「這是我選擇的生活節奏。」他語氣平穩，在多重角色之間維持高度自律，也走出屬於自己的步調。

叛逆少年的料理起點

回溯成長歷程，蔡明哲坦言，自己並非一開始就確定職涯方向。高中時期的他曾多次轉學，歷經迷惘與叛逆，父母為了有更多時間陪伴他，選擇經營時間較為彈性的牛肉麵店，他也在店裡幫忙，從備料到出餐，日復一日的廚房節奏，成為他接觸料理的起點。「叛逆期那陣子，我曾經無意間看到母親偷偷拭淚。」談及這段往事，他語氣一度放慢，幾度哽咽。也是這份來自家人的愛與支持，讓他在高三決定重新面對學業，正式踏上餐飲之路。

同樣影響深遠的，是志仁高中張重光老師的陪伴。在他最迷惘的時期，老師始終沒有放棄，甚至在他車禍時親自到醫院探望。「當時有人願意拉我一把，讓很多事情不一樣。」這段在低谷中被接住的經驗，成為他生命的重要轉折，也影響他日後面對學生的態度。

從學徒到五星主廚的專業磨練

踏入餐飲領域後，蔡明哲從基層學徒做起，在高壓環境中磨練技術與紀律。他形容廚

房如同戰場，每一道料理都必須精準到位，沒有任何環節可以鬆懈。為了提升自己，他前往澳洲工作，面對語言與文化差異帶來的挑戰，選擇用更長的工時彌補不足，「我都是最早到廚房，最晚關燈收拾離開的人，只為了想要多看一眼、多學一點，發現更多廚房裡的精髓。」在持續累積下，他逐步獲得肯定，回台後於28歲成為五星級飯店主廚，帶領團隊運作，也在國際舞台嶄露頭角。

在職涯達到高峰之際，他也開始思考下一步的可能性，疫情期間，餐飲產業受到巨大衝擊，也讓他重新檢視自身定位。此時，淡江大學管理科學學系校友、臺北城市科技大學民生學院院長蕭靜雅多次邀請他投入教學，成為他人生中的「第二位貴人」。在蕭靜雅的鼓勵下，他決定走入教育現場，並進入淡江大學管理科學學系企業經營碩士在職專班進修，為原有的專業注入新的能量。

淡江助攻管理專業 廚房經驗課堂實踐

在淡江的學習，讓蔡明哲建立起以數據為基礎的分析能力。過去依靠經驗與直覺的判斷，轉化為結合消費數據與市場分析的決策模式，「老闆最終看的是數據，而不是直覺。」這樣的轉變，也讓他在教學時，能將業界經驗與管理思維結合，帶領學生從不同角度理解餐飲產業。

隨著角色轉換，他於2021年正式投入大學任教。對蔡明哲而言，站上講台並非離開廚房，而是將廚房經驗轉化為另一種形式的實踐。他在課堂與實作延續廚師的標準與節奏，強調紀律、細節與責任感，「做菜是其次，做人更重要。」他以同樣的要求對待學生，也用同樣的態度看待教學。

從廚師到教師 讓料理展現多元價值

在教學現場，他接觸到來自不同背景的學生，有學生家境清寒，白天上課、晚上幫忙家中擺攤；也有學生因缺乏自信，在職場中屢遭挫折。面對這些情況，蔡明哲選擇以陪伴與引導，協助學生逐步建立信心、找到方向。

他分享，曾指導一名身心障礙學生，實習初期因無法適應環境而一度萌生退意，但在持續練習與鼓勵下，逐漸能獨立完成工作，也走出心理困境。「她說她走出來了，不只是工作，而是走出自己的心。」這樣的轉變，讓他更加確信，技術與教育的價值不

僅在於完成一道料理，更在於改變一個人面對人生的能力。

除了校內教學，他也帶領學生投入食農教育與社會服務，走入農場、參與耕作，並透過義煮活動服務偏鄉與長者。他認為，料理從來不只是廚房裡的技術，更是一種能夠傳遞溫度、回應他人需求的實踐方式。

被看見就要成為榜樣 指引學生不再迷惘

談到榮獲十大傑出青年，他表示，這項榮譽歷經3次申請才獲肯定，「當你被看見，就要成為可以被學習的對象。」對他而言，這不只是成就，更是一種責任。

面對年輕世代，他分享：「每個人擁有的時間其實是一樣的，差別在於你怎麼使用。」在繁忙的多重角色之間，他持續前行，也選擇持續投入。

從曾經迷惘的學生，到如今在教育現場帶領學生前進，蔡明哲的人生並未脫離料理，並且不斷擴大廚房的範圍。從一道料理，到一間教室，再到更廣的社會，他不只是做菜，而是不斷用自己的方式，接住並引導更多正在尋找方向的人。





淡江時報