

5

TAIWAN
LABOR
QUARTERLY

人物好誌



103 年全國職場達人盃 技能競賽

技能競賽辦理目的是希望給在工作職場默默貢獻的勞工朋友，一個展現技術本位的機會，透過比賽的相互觀摩，藉以提升技能水平。尤其本項競賽均以雙人組成方式進行，強調團隊互助精神，發揮默契、合作無間，才能爭取最高榮譽。

從競賽過程可看出，職場上平日默默辛勤的工作者，不論出身背景、不分年齡、性別，只要把握專業，堅持心中的夢想前進，都可創造出屬於自己的一片天。

塑膠模具創作
金牌

差 22 歲師徒檔 奪塑膠模具創作金牌

塑膠模具創作 · 鄧博仁 莊士緯

採訪撰文 高永謀



年紀雖相差 22 歲，但職訓教師鄧博仁、莊士緯沒有代溝，兩人攜手參加全國職場達人盃技能競賽，以絕佳默契一舉奪得塑膠模具創作職類金牌，而且獎金全數用在充實專業知識，行逕成為學員最好的學習榜樣。

鄧博仁、莊士緯是勞動部勞動力發展署雲嘉南分署機械館的職訓教師，年紀較長的鄧博仁有三十年的 CNC 加工經驗，莊士緯則專精 3D 繪圖，由於課堂繁忙，只能利用午餐討論，下班抽空試作。

值得一提的是，比賽原訂 13 個小時內，要完成 3D 圖面、模具設計、CNC 加工、模具組裝及拋光等程序，但兩人合作無間，莊士緯僅花半小時繪好開模圖面，鄧博仁再用六小時完成作品，好默契讓他們順利奪金。

高職一頭栽入選手生涯 盼在模具世界闖出一片天

「我從高職當選手到現在，一直玩模具，玩出興趣來了。」莊士緯表示，

就讀新營高工時曾參加工科類學生技藝競賽只拿第六名，他語重心長說，學校教的，沒有外面打工學得多，現在一身技能，幾乎都是暑假打工，從師傅那邊學來。

「你想想就明白，外面是真刀真槍，拿人工資就得把事做好，有壓力成長快。」莊士緯坦承，學校給不了的鬥志，在職場裡油然而生，迫使他技術精進，學習動力和心情，跟課堂完全不一樣。

後來因緣際會，原本打算放棄升學的莊士緯，選擇到職訓局接受 3D 電腦輔助模具設計與製造訓練，同時一邊準備重考，沒想冠軍來向他敲門，隔年他以南區第二成績晉級，更在第 37 屆全國技能競賽，拿下模具職類全國第一。

當時，莊士緯已經返回校園，就讀南台科技大學夜間部，在國立大學重頭開始或選擇繼續南台學業，猶豫兩年讓他錯過申請期限，南台畢業後，留在職訓局兼職打工，今年考進職訓局擔任教師，沒想一場全國職場達人盃技能競賽，再度將他的技職生涯推向另一高峰。

談到找鄧博仁搭檔的機緣，莊士緯笑說，比賽當然要找最強的人來幫手，「在業界提到鄧博仁三個字，如果你不認識他，我敢肯定你一定不會 CNC



（電腦數值控制 Computer Numerical Control）」言語中，莊士緯透露對鄧博仁技術能力的尊崇。

「他是主將，我是小螺絲。」莊士緯謙虛說，雖然彼此都有帶選手參賽經驗，也很清楚比賽規則是什麼，所以彼此僅能用午餐或課餘時間練習，但基本默契都有，談好分工合作方式，就各自努力，把負責的部分表現到最好。

從日本參訪機械展回來後，莊士緯說，自己的學到很多，開了不少眼界，但對已經常在世界各國飽覽知識和技術的鄧老師，大概不像他，有如劉佬佬逛大觀園的興奮。「模具是越玩越覺得知識深奧，絕非光靠一個人就能搞定一切。」他說。

談到參賽過程自己的收穫，莊士緯認為比賽累積更多經驗，也體會學而後知不足的道理，不過都沒有從鄧老師身上學做人做事道理來得讓人深刻，「他就像的長輩一樣，會指點我技術以外，沒有留意到的人際關係，更快融入工作環境。」

「我還要繼續念研究所。」莊士緯坦承，職訓局臥虎藏龍，相形之下，深感所學不足，原本兼職的他，正巧有老師退休，今年才有機會轉為正式教師，進來之後，才發現工作伙伴，個個技術好學歷高，無形中激勵自己向上之心。

對於未來，莊士緯有很遠大的志向，他不想自己僅停留在技術業師的階段，希望更精進自己，能夠找到一群志同道合的伙伴，去創新、去設計，把所學應用在可以改善生活，甚至改變世界的模具設計，就像蘋果電腦設計出 iPad 一樣。

老技師首拿全國冠軍 淡看名次心態豁達

「我參加比賽就是想賺點獎金，請朋友喝咖啡。」鄧博仁語調輕鬆說，雖然這是他生平拿到的第一個全國冠軍，但自謙年紀大了，對名次的動機沒有年輕人強烈。反倒是在職訓局幫助生命遇到困境年輕孩子，學得一技之長，在未來找到好出路，更讓鄧博仁覺得有成就感。

談到與莊士緯合作感想，鄧博仁透露，其實莊士緯不找他搭檔，他也準備邀他參賽，因為他很會畫 3D 圖，屬於前端設計，自己的強項在後端製作模具，只要兩人默契好，基本就沒有問題。「重要的是心態，該由前端指揮，後端就聽指令行事，不能因為自己年長就倚老賣

老，反而會搞砸默契。」

鄧博仁又說，使用的工具較好較新，也是致勝關鍵。他指出，「工欲善其事必先利其器」這句話是有道理的，也很感謝長官的支持，肯讓他們帶著好工具參賽，這也是為什麼能夠用較少時間，完成比賽作品的原因。

鄧博仁求學和就業過程平順，高職學的是車床、銑床之類技術，畢業後工作 2 年，再到南台科大升學，之後在業界打滾 10 年，才考進職訓局擔任教師，這時他曾參加類似達人盃的全國車床類競賽，拿到第二名。

「CNC 是在工作時學會的，技術沒有莊士緯說的那麼厲害啦！」鄧博仁笑說，其實這次與莊士緯一起去日本看展，目的也是希望他瞭解一山還有一山高，跟德國、日本相比，台灣在技術和設備還有很大的成長空間，「千萬不能因為得獎而自滿，要懂得看到自己的不足。」他強調。

鄧博仁指出，職訓局師資其實也有斷層問題，過去師徒制有老手會帶新手教師進入狀況，現在老師傅多，年輕人少，中間少了人帶，總要摸索一段時間，「我把經驗分享給莊士緯，幫助他縮短適應期，長遠來看，對職訓局和學生都有助益。」☺



5

TAIWAN
LABOR
QUARTERLY

人物好誌



比賽才首次見面 拿下泥作創意獎冠軍

泥作創意 · 傅榮良 黃春壽

採訪撰文 高永謀



一位從未見過的合作夥伴，一張從未試過的設計圖，勞工局的「全國職場達人比賽」就這樣開始了，比賽水泥創作要求在牆面上做出一個 101 大樓半立體圖案，以及全用磁磚組合而成的勞工安全圖案，這對參賽搭檔黃春壽、傅榮良來說，都是一場臨時的考試，更何況，他們兩個人在這次比賽才第一次見面。

兩個比賽項目，一個浮刻在牆面上帶著碎石面組成的 101 大樓圖案，已經一個由磁磚面構成的工安工人圖案，黃色的安全帽、綠色的十字、藍色的齒輪圖，都不是容易完成的題目。但黃春壽、傅榮良各有所長，一拿到設計圖就知道成品的關鍵在哪些步驟，兩個人分工，拿下全國第一。

「我們兩個人第一次見面、第一次合作，在 12 個小時內完成，拿到了泥作創意獎第一名。」黃春壽是兩個人中年級較長者，今年已經 55 歲了，入行已經三十幾年。面對這個比賽，他不敢馬虎，例如要求用磁磚貼出一個公安標章，裡面齒輪的圖案是藍色，要把藍色磁磚切成半圓形等多種形狀，工人的嘴巴是新月型狀，由黃色瓷磚切出，連外行人一看都知道這個不好做。

其實，水泥工匠創作最容易讓人忽略的價值在於，它把不同的堅硬元素，結合在一起，變成了令人感到溫暖的牆壁、磁磚、浴缸，馬賽克的牆面，偉大如一副畢卡索的畫，然而不論是奔放的西班牙風情、還是理性的芝加哥風格，都是從最基本的水泥工開始。這樣的基本功，黃春壽在三十幾年前就開始學了。

黃春壽 16 歲就當水泥工

「我十六歲開始做水泥工，那時候一天的工資是 80 元。」黃春壽出身自台南南化的農村，自小務農，國中畢業後就跟著舅舅一起做水泥工，從學徒做起，眼明手快的他，學得很快，一年半後，發生了讓他難忘的賽洛瑪颱風（民國 66 年），新營的工地需要人，他也順勢升上師傅等級，一天領 300 元台幣。

等到他去當兵的時候，工資已經漲到一天 500 元了，「我遇到放假回來，

都在打工，放四天假，扣掉坐船兩天，就到工地做兩天。」黃春壽技藝了得，在他退伍之後，還收到一個意外的驚喜。

「我在金門做的廁所，得獎了，被司令部選為最佳作品。」消息是和黃春壽一起施工的其他阿兵哥告訴他的，因為他退伍的時候，還沒有驗收，來不及趕上盛宴。他得意地說「金門在做水庫的時候，我也被叫去幫忙。」

顯然他是帶點天分的工匠，黃春壽突然想起小時候在放牛，遇到下雨，他趕緊牽著牛在樹林之間，找尋適合躲雨地方，用樹枝、樹葉就搭起一個棚子，每次都在研究怎麼搭起來不會淋到雨，他笑著說「從選地、到搭建都一手包辦，或許是因為我從小就想要蓋房子吧。」

黃春壽回憶起學習水泥的過程，自己成了非常注重細節的人「有些住家磁磚沒幾年就裂開、膨脹有沒有，可能是當初在弄得時候水分沒控制好，或者用了不好的黏著劑，像更早以前還有用海菜粉來黏著的，現在都差不多裂開來了。」

他也談起水泥匠的工資，在台南建設成功大學的時候，飆漲最快，「天天缺水泥師傅。」數十年來用心的經營，也讓他在偶然的機會下，接下別人的公司，自己當了老闆，現在他擁有自己的工程行，若再加上配合的下包廠商，他可以調動的水泥師傅多達二、三十人。一個



國中畢業的工匠，和黏著磁磚一樣，經過數十年層層的洗鍊，已經當上老闆了。

傅榮良跟長輩踏入工地

另一位搭檔，較年輕的傅榮良則是晚幾年出道，在當兵前，他只在工廠實習幾個月而已，民國 83 年他退伍之後，正在考慮要考大學、還是去找工作？都已經 23 歲了「同一個村的阿伯建議，叫我到工地去，賺得錢比多。」內心掙扎了許久，想到念完大學拿到的薪水也不見得豐厚，就毅然地跟著這位長輩踏進工地「那天我記得很清楚，11 月 1 日，我開始上班。」

在工地裡，比的是誰的動作快、學習快，傅榮良要從抹刀、推刀等工具熟悉起來，然後對整個鋪設磁磚的流程要記清楚「中午我都不敢休息，趕快學。」這位長輩等於是他的啟蒙老師，沒多久，第二份工作就找上門來。

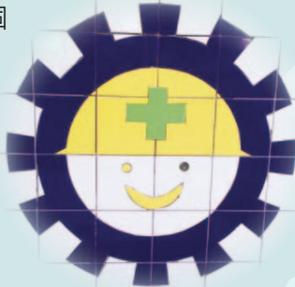
「我進入水泥這行，有人帶、有人肯教我，才學得快。」這時傅榮良遠房親戚有個改建案，他就大膽的一個人做起完整的流程，越做越順手，半年之內就兩個案子。接著又有大型工地需要人，讓他去操作噴漿機，一做就是三年。傅榮良已經不知不覺的變成了師傅等級。

做水泥這行二十多年來，令他最難忘的是九二一大地震之後，那三年的工地生涯。「那個案子和地震無關拉，只不過是剛好在九二一發生之後，工作的地點在台中大甲、后里一帶，我離家北上去住工寮。」

那時傅榮良才新婚沒多久，接了這份工作，一個月只休假兩個星期六、日，「周六下午放假，從工地離開，馬上開車上高速公路，直奔台南老家。」在家裡住到星期一，凌晨四點，又趕緊出發回台中，他說這種感覺很像在當兵的時候，放假么八兩么的感覺。

「在工地感覺很孤獨，沒有家人陪伴，小孩子又剛出生，為了生活，就在台中工寮裡面住了三年，有時候沒有假可以放，就一個人在工地裡面做一些前置作業。」那三年的生活，讓傅榮良學了不少技術，但也讓他下定決心，留在家人身邊，當一個陪著小孩長大的父親。

做工匠的精神，讓傅榮良一直穩扎穩打，即使到現在，他向客戶報價，運用哪種工法都寫得一清二楚「讓客戶知道，他花這個預算的價值在哪裡，為什麼我要收這樣的金額。」而且傅榮良還敢開給客戶保固期限，以示負責，這種腳踏實地的精神，是傅榮良認為做一個工匠必須具備的態度。☺



老闆夥伴聯手 稱霸造園創作



造園景觀創作 · 黃建樺 楊曙旭

採訪撰文 高永謀



勞動部今年舉辦「103年全國職場達人盃技能競賽活動」，其中，造園創作組競爭異常激烈，有十一組報名參賽，創下歷屆比賽人數最高紀錄。而第一次參賽就摘下冠軍的儷景園藝，是一家成立僅八年的年輕公司，三十五歲的負責人黃建樺帶領團隊憑藉扎實的基本功與創新的資材運用，獲得評審一致高度讚賞。



「參賽是為了證明存在的價值。」近年四處征戰國內景觀園藝競賽的黃建樺說，園藝界是一個講究經驗與人脈的行業，透過競賽是證明實力最好的一種方式，所以早在2010年他即帶領團隊參加台北花博花園競賽，也幸運地獲得造園景觀藝術類冠軍。

當時，他們以桂竹林、石牆及潺潺流水營造出「流泉竹影的美麗時光」，透過純熟的造園技術打造出令人驚豔不已的景觀作品，最後打敗來自全國各地的園藝高手，讓剛成立不久的儷景在業界開始竄紅。



黃建樺說，此次參加勞動部比賽，依規定必須在十一個小時內，完成一個二~七坪的主題性小型庭園，他坦言挑戰不小，不只要有新穎的設計能力，也考驗泥作實務經驗，為了在極短的時間內完工，他與夥伴楊曙旭在參賽前三個禮拜，除了發想設定主題，就不斷在公司內以比賽所指定的「灰泥」提前模擬試作圓形拱橋，才克服了溫度與空間的限制勝出。

高中便立志進入園藝界

屏科大農園生產科技系畢業後就踏入園藝界的黃建樺，就讀桃園農工農場經營科時，就已立定向朝景觀業發展，由於父親務農，他個人也在讀高職期間利用暑假在園藝公司工作，讓他有機會將興趣與工作結合。

比較特別的是，黃建樺出社會的第一份工作雖然是在園藝公司，但他卻選擇投入景觀工程現場磨練基本功，「可能因為工地都要曬太陽很辛苦，大家不喜歡去，我又不喜歡一窩蜂朝人多的地方去，那段時間影響我很深。」

他說，園藝工地現場就好像是小型的建築工程，要付出很多勞力，包括泥作基礎、排水系統都需要了解，說不辛苦是騙人的，但也因為那段時期跟著師父從頭開始學習，讓他養成扎實的技術底子，成為日後自行創業的重要基礎。

2006年，黃建樺與合夥人共同在三峽成立了儷景園藝，讓他終於有機會可以發揮理想，在園藝界闖出一片天。





黃建樺表示，雖然園藝業講求美感設計，但實務需要時間累積，因此業界經常形容，「現場人員是最難培養的」，他謙虛地認為，此次他們可以贏得第一名殊榮，或許是因為他非常重視理論與實務的結合。

中文系畢業的花藝高手

事實上，與黃建樺一同參賽的楊曙旭，原本是一位景觀門外漢，他大學唸的是中文系，因為在花店工作才因緣際會踏入景觀業，2008年，他從花藝資材公司轉入儷景，沒想到文學院的背景，卻讓他與黃建樺互補，成為公司內企劃主題的得力幫手。

楊曙旭說，景觀業範圍廣泛，牽涉到木工、佈置與美學，因此他平時會大量閱讀外國雜誌，掌握最新園藝界的資訊；此外，只要有工具展、水族展、家具展或照明展他都不會缺席，就是希望可以從中獲取設計靈感來源，甚至要花心思研究同樣一種材料，如果運用在園

藝業會產生哪些特殊的效果，才能提供給客戶更具有價值的服務。

「創作，是一種發現不同組合的過程。」楊曙旭表示，儷景最擅長的是運用大量純手工人造石材，再以人工施作，營造出五感氛圍，例如在花博比賽他們就用一顆顆人造石嵌入牆面，營造出寧靜的空間。

他指出，景觀業進入門檻不高，相關從業人員也很多，想要勝出就必須鑽研一些新的工法或技術，例如目前社區景觀工程都不喜歡噴灑農藥，儷景團隊也會去農改場進修病蟲害相關課程，甚至要了解土壤改良的專業，進入這行之後他才發現學問非常多。

「做好一件事沒有最完美的方法，但一定要很專注才能成功。」對黃建樺來說，造園創作的作品，是利用工藝技術來表現藝術意涵的一種動作，要有渲染力，要讓人能感動，因此，工藝技巧是過程，藝術的表達才是結果，應該更重視設計理念與作品的關係。

他認為，造園創作是在說好一個故事，實現一個夢，而他也以此次參加勞動部競賽的主題「初衷」勉勵自己，千萬不要忘記當年創業的熱情與堅持，而他也正用一步一腳印的精神，逐步實現自己的夢想。☺



學長學弟搭檔 獲西餐技藝首獎



西餐技藝 · 王一昌 黃宏仁

採訪撰文 高永謀



一隻巴掌大小的春雞，能做出怎樣的料理？大部分的人都是烤春雞，但同樣是炸雞，經過王一昌的巧手，把融入香料的雞肉泥，填入春雞的腿肉中，兩種層次的口感，讓他的炸春雞拿下全國職場達人盃技能競賽西餐技藝第一名，擊敗各大飯店團隊。



考試總共兩道菜，一道甜點，王一昌負責西餐，與他多次搭檔參賽的黃宏仁則負責拿手的甜點，兩個人都是高雄餐旅大學的老師，得獎這年王一昌才三十六歲、黃宏仁大他一歲而已，都是年輕一代的廚師。

第一道菜是烤春雞，許多參賽者照著傳統的作法，用炸的、烤的，王一昌則是堅持多費點心思，讓主考官吃到兩種口感的雞肉，一個是軟的、香的、細緻的，外層就是被烤香的雞腿肉，是粗曠的、直接的，一舉擄獲裁判的心。

第二道推出的菜是高檔食材的鸚哥魚，每組參賽者拿到一條一公斤左右的



鸚哥魚，市價都上千元，等級和紅猴差不多。由於鸚哥魚肉質軟，料理過程中容易散開、掉落，因此傳統煮法多用清蒸，但王一昌冒著魚肉脫落的風險，採用干煎，「而且用煎的，兩邊容易翹起來，是屬於比較難的作法。」他再度用非傳統的料理方式，贏得評審的青睞。

王一昌靠外語晉升主廚

說起做廚師這條路，王一昌只是單純的想法「我看到做廚師的人都可以四處旅遊，又可以吃美食，就想學。」他進入高雄餐旅管理專科學校學西餐，畢業後也是從學徒做起，他經歷高雄國賓飯店、台北福華飯店、君悅飯店等多家飯店，還在墾丁H會館當到主廚。

「我升主廚升得比別人快，除了勤奮以外，還有一項意外的能力。」王一昌笑著說「就是比其他本土廚師好一點的外語。」原來，當年在學校教西餐的是來自法國的老師，只能用英文跟學生上課，出考題也是用英文，因此王一昌為了學好西餐，每天回宿舍都對英文下苦功，造就好的底子。這種西方餐飲的基本功，讓他在本土餐廳做事的時候，遇上了升遷的機會。

「烹調機械廠商會派外籍廚師來示範，或者交流，傳統大飯店裡面很多廚師不太敢講英文，誤打誤撞就派我上去做翻譯，公司就注意到我這個人，很快地就有升遷的機會。」王一昌回憶說。

作為一個西餐廚師，王一昌的成長並沒有停留在大飯店的廚房裡，他也有自己的成長方式。「到各國參加比賽，和國外廚師交流，最遠跑到西班牙去學做菜。」一年參加四到六場大型國際比賽，累計到現在已經十二場經驗，這種邊比賽邊學技術的方法，成為他技能的核心。

他也鼓勵想成為廚師的年輕學子說「當廚師最重要的是態度，現在很多學徒上班還會遲到，問他們的理由竟是“早就到了，只是在換衣服”，各種鬆懈的態度，不容易讓你在這行出人頭地。」

王一昌也分享了在國內傳統大飯店廚房與外資五星級飯店廚房的相同，「本土飯店做西餐，有時候比較不講究，像調那個白醬，有些老師傅就用麵粉參水調一調就上桌了，在外資飯店，像我做過的君悅，白醬就是白醬，不能馬虎，連擺盤也很注重。」

若比較學習環境，王一昌還是鼓勵年輕人往外國大飯店走，「西方廚師用英文溝通，你得強迫自己國際化，還有



他們教你東西不會留一手，你肯學的話，機會很多。」

黃宏仁因落榜而當廚師

這次比賽中負責甜點的黃宏仁和王一昌畢業自同一所學校，是王一昌的學長，他精細製作的「夏日鳳梨布里歐」有著突破傳統的鳳梨點心做法。黃宏仁表示，用鳳梨當點心，最需要注意的是它的纖維，太硬的話會刮傷客人的嘴巴，味道也不能太酸。「這次比賽則是將一般師傅不用的鳳梨心切成細條，再用糖和酒熬了兩個小時。」他指出困難所在「把糖拿去煮，就有燒焦的風險，但用細火慢熬，就能避免這個問題、也不會過酸，煮出來才會透明、透明金黃金黃，色香味俱全。」這道菜成功擄獲評審的胃。

餐飲有中餐、西餐和點心幾大分類，黃宏仁為什麼會選上點心這條路呢？「說起來也好笑，是因為國中畢業後，高中也沒考上、專科也沒考上、高職也沒考上。」那怎麼辦呢？「我家隔壁有個岡山農工食品建教班，不用考試，就學做罐頭、魚丸、蘿蔔糕，就只有做到點心的時候，我吃下去會笑，心裡就覺得這個一定要學。」黃宏仁喜歡做點心，他的太太也是學餐飲，「在追她的時候，都會送她吃我做的點心，起士蛋糕、水果塔等等。」

一轉眼十八年過去了，黃宏仁待過觀光飯店如花蓮美崙飯店，也待過圓山飯店，更是高雄大型連鎖咖啡店金礦咖啡第一代蛋糕設計廚師，他也發現，台灣的點心水準不斷在進步。「十幾年前，你做個甜甜圈、布丁就算很好的點心了，比較粗糙，後來進入到 85 度 c 的水準，精緻又亮麗，現在又進入養生時代，吃甜點又不希望熱量太高，養生的、有機的食材開始流行。」

不要小看點心，點心的好壞，可以看出一個國家進步的程度，像越南的西點水準，還停留在早期的階段，有些是中看不中用，黃宏仁說「以前有統一低筋麵粉、高筋麵粉就很好用了，現在都要用到法國粉、美國粉。」

國內點心主流是日本派，精緻外表，讓人捨不得吃下去，法國的點心比較粗曠，吃下去比較重口味。黃宏仁為了保持進步，每年都和幾位廚師好友一起出國，吃片各大飯店的點心「一般人吃點心都是整口吃下去，我們是切開來一層一層的吃，看看他用什麼食材、設計成什麼元素、用什麼工法去做出來。」

到今日，黃宏仁仍然堅持做點心的初衷「一個好的點心，外表要好看，吃起來也要好吃，但講到最後，還是當初我在建教班的感覺，就是吃下去會讓人笑出來。」☺