

# 創造價值 技職生也能發光發亮

作者／張瓊玲

攝影／羅 賓



正豪上大學之後開始住校，同時也不再跟家裡伸手，如果家中有需要，還有能力補貼家用。選擇技職這條路，通常是想要習得一技之長，但他想得更遠，不只自我要求技藝精湛，更要創造不能被AI替代的價值；他自詡在學習和工作過程中，即使一時之間還不能做到最好，起碼態度要讓人留下好印象，這樣當機會降臨的時候，才可能成為被優先眷顧的人。

正豪(化名)的母親是越南華僑，祖先來自福建，1988年，全家人以難民身分從越南來台定居。正豪的母系長輩們從小受廣東籍保母影響，日常溝通語言是廣東話，也因此，他聽得懂廣東話，小學還刻意學習台語和客語，但就是不會越南語。

從小對讀書沒興趣的正豪，國中、小從沒當過任何幹部，一進到赫赫有名的天王級高職，卻被導師指定當班長，一當就是三年，還當到被學校頒發金牌，而他也從大量參與校內外各式活動、營會，累積種種正向學習經驗，並充分展現領導能力；不但人沒頹廢，還發光發亮，改寫讀流氓學校的黑印象。

他從國中畢業的暑假起，展開在餐飲行業的工讀，除了第一個打工在同學家餐廳，其他經驗都是在知名連鎖店，最近的工讀是日商餐飲業，看好他的主管表示，等他內外場工作都上手，就打算把店交給他負責，而他也還只是大三餐飲科系學生。

同輩之中，他常常是那個肯吃苦、耐操、耐罵、具抗壓性的人，明明只是工讀生，卻常被交付帶領新進正式員工的任務。對烘焙有熱情、有理想也擔任烘焙社副社長的正豪，原本就有到日本進修的長程規劃，而目前工讀的餐廳如果畢業後轉正職，有朝一日也可能赴日本總公司學習或工作；他有心理準備，畢業後至少投入五到十年扎根學習，無論是到海外進修或發展，都保持開放態度。

假如有一天能在烘焙領域創業的話，正豪想的是，許多人體質本身或對食材過敏，往往只能望美食興嘆，他期許自己在透徹了解各種食材的本質與特性後，有能力製作出具同樣口感、同樣美味，卻不會對身體造成負擔與傷害的糕點，讓原先迫於無奈必須和美食保持距離的人，也能享有小確幸的福份。