

二〇二三年 (民國一一二年創校七十三年)

● 一月

- 1月 9 日，本校餐飲管理科參加烈火純青第三屆和泰盃高中職技能競賽，二 81 班邵柏晞、二 8A 班顏宏展榮獲第一名，指導老師為陳建佑師傅；三 82 班柯致均、二 82 班林睿霆榮獲佳作，指導老師為周振文師傅。

● 三月

- 3月 4 日，本校多媒體設計科三 41 班張皓翔、二 41 班昱緯、一 41 班王偉博、李天賜、張浩參加由錠嵒保險經紀人股份有限公司主辦之「人人有禮傳說對決 PK 賽」榮獲冠軍。
- 3月 22 日，本校餐飲管理科參加 2023 楓華國際盃第一屆美學美饌暨人文藝術競技大賽，三 82 班郭丞庭榮獲現場烹飪料理金牌、三 81 班邵柏晞榮獲現場烹飪料理銀牌，指導老師為陳建佑師傅。
- 3月 25 日，本校餐飲管理科參加第 53 屆全國技能競賽北區分區技能競賽，二 81 班藍子晴榮獲西點製作職類佳作，指導老師為游智雯老師；二 81 班顏翠岑榮獲麵包製作職類佳作，指導老師為黃桂琴老師。

● 四月

- 4月 21 日，日本札幌國際大學蒞校參訪交流。
- 4月 22 日，本校觀光事業科三 12 班李宛庭、林靖峰榮獲 2023 銘傳觀光國際研討會高中職中英文小論文組第二名，指導老師為巫珮瑤科主任。
- 4月 24 日，本校表演藝術科榮獲 112 年度全國學生創意戲劇比賽舞臺劇類高中職組特優，指導老師為伍玉婷老師、葉馥甄老師。
- 4月 26 日，本校舉辦「寵物造型設計實驗班」與「新媒體影視設計實驗班」成立發布記者會，由劉育仁校長偕同臺北市政府教育局、醒吾科技大學陳義文校長、三立電視台、東森寵物雲、寵物公園等產業代表共同進行啟動儀式。
- 4月 27 日，日本大和青藍高等學校蒞校參訪交流。
- 4月 28 日，111 學年度臺北市國中技藝競賽，本校獲核准承辦餐飲職群飲料調製職種、藝術職群口語傳播職種、藝術職群表演藝術類展演實務職種、設計職群 3D 數位遊戲角色設計職種、家政職群美容職種等五項賽事。於本屆競賽，本校各職種選手群表現出色，創下第一名 8 人、第二名 5 人、第三名 6 人、第四名 4 人、第五名 6 人、第六名 4 人、佳作 33 人，共計 66 位選手獲獎紀錄。

● 五月

- 5月 4 日，本校餐飲管理科參加 2023 中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽，三 82 班陳彥慈榮獲創意飲品咖啡組特金、二 81 班林晏華榮獲調茶師潮飲組金牌、二 81 班林宇豪榮獲創意茶酒組金牌。
- 5月 4 日，韓國白石藝術大學蒞校參訪交流。
- 5月 8 日，本校餐飲管理科參加 2023 全國跨域創新遊憩綜合競賽，三 82

班陳彥慈、二 81 班林晏華、二 81 班林宇豪榮獲第一名。

- 5 月 13 日，本校餐飲管理科參加 2023 健行好棒盃全國餐旅技能公開賽，三 82 班郭丞庭、二 81 班邵柏晞榮獲創意義大利麵組冠軍；二 81 班周宇寬、二 81 班蕭承竑榮獲法式烘焙甜點組季軍；二 81 班顏翠岑、二 81 班吳婉臻榮獲法式烘焙甜點組佳作；三 82 班顏彤恩、二 81 班藍子晴榮獲題蛋糕展示組佳作。
- 5 月 21 日，本校餐飲管理科參加 2023 美國密西根 MNS 國際菁英盃競賽，二 81 班林晏華榮獲現場創意茶飲無酒精冠軍、線上創意調飲傳統調酒冠軍、線上創意茶飲無酒精亞軍；二 81 班林宇豪榮獲現場創意茶飲有酒精冠軍、線上創意茶飲有酒精冠軍、線上創意茶飲無酒精冠軍。
- 5 月 22 日，本校與 ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) 義大利國際廚藝學院，正式簽訂國際教育策略聯盟合作，成為全台唯一與 ICIF 正式合作的高中。

● 六月

- 6 月 2 日，本校餐飲管理科參加 2023 SFH 韓國烹飪廚藝挑戰賽，三 82 班郭丞庭榮獲海鮮組銅牌、肉類組銅牌，指導老師為陳建佑師傅；二 81 班邵柏晞榮獲肉類組銅牌，指導老師為陳建佑師傅；三 82 班郭丞庭、81 班邵柏晞榮獲雙人義大利麵組銅牌，指導老師為陳建佑師傅；鐘尤君老師榮獲肉類組銅牌。
- 6 月 6 日，本校餐飲管理科參加 2023 ABF 亞洲美學美饌職能創意大賞，二 81 班林宇豪榮獲傳統調酒組金牌；二 81 班林晏華榮獲傳統調酒組銅牌。
- 6 月 23 日，本校雙語高中部夏翊軒老師榮獲 2023 年「素養導向與雙語教學評量設計徵選活動」學科導向雙語評量組高中職組第一名，超越各公立名校。

● 八月

- 8 月 29 日，本校表演藝術科街舞團體「E.M.P」參加元智盃熱舞大賽，榮獲冠軍。

● 九月

- 9 月 3 日，本校餐飲管理科參加 2023 第五屆 TCAC 臺灣國際廚藝挑戰賽，鐘尤君老師榮獲經典義大利麵銀牌、現場西式熱烹家禽類銅牌、展示類四種不同開胃菜銅牌、最佳專業廚師；三 81 班邵柏晞榮獲現場西式熱烹肉類最高分榮譽獎、現場西式烹調肉類金牌、現場西式烹調海鮮銀牌；三 81 班王靜誼、三 81 班藍子晴榮獲下午茶現場製作（雙人團隊賽）銅牌；三 81 班周宇寬榮獲現場蛋糕裝飾佳作；三 81 班林宇豪榮獲高中職傳統調飲組（無酒精）銅牌；三 81 班林晏華榮獲高中職傳統調飲組（無酒精）銅牌；二 82 般黃宥均榮獲高中職傳統調飲組（無酒精）銅牌。
- 9 月 3 日，本校觀光事業科參加 2023 第五屆 TCAC 臺灣國際廚藝挑戰賽，二 11 班陳怡潔榮獲高中職傳統調飲組（無酒精）銀牌；二 11 班王意萱榮

獲高中職傳統調飲組（無酒精）銅牌。

➤ 9月10日，本校餐飲管理科參加2023第五屆環太平洋國際廚藝大賽，三83班許翰元、林睿霆、張博宇榮獲銅牌，指導老師為周振文師傅。

● 十月

- 10月17日，多媒體設計科參加臺北市學生美術比賽獲獎，創連續14年獲獎紀錄，三42班呂悅葶、三年41班陳懋瑄、二年42班陳宜薰榮獲「漫畫類」佳作，指導老師為莊翔宇老師
- 10月17日，財政部臺北國稅局推行「舞林稅月」租稅宣導，活動以「舞蹈競賽」和「租稅教育」為兩大主軸，表演藝術科「E.M.P Crew」舞團榮獲第一名。
- 10月24日，時尚造型科高三同學運用專業與創意美學，參加「2023全國大專院校與高中職創新創意創業競賽」榮獲特優。
- 10月25日，2023陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽，榮獲2金5銀3銅的佳績，三年82班張博宇同學榮獲中餐廚藝競賽金牌，三年81班王靜誼、藍子晴與二年81班黃昱慈同學榮獲烘焙組競賽銀牌；三年81班周宇寬、二年81班林宥葳同學榮獲烘焙組競賽銅牌；創意飲調無酒精組二年82班蕭宥蓁同學榮獲金牌，二年82班黃宥均、三年81班林晏華同學榮獲銀牌，三年81班林晏華、林宇豪同學榮獲銅牌。指導老師為周振文師傅、王澤岳老師、飲調組廖翊合科主任、謝佑辰教練及王建華老師。

● 十一月

- 11月02日，法國葡萄酒文化教育協會研究中心教學總監David Capdepon、Capdepon夫人、理事主席葉志堅與JR東日本大飯店台北THE BAR的劉張廷軒調酒師，蒞臨臺北育達高中與餐飲科交流分享餐酒相關知識也為餐飲科的同學帶來一系列的飲調課程。
- 11月20日，前進臺北賓館「2023藝文聯合茶會產學合作計劃案」，臺北育達高中餐飲科攜手特製原住民料理。
- 11月22日，Apicius義大利國際廚藝學院，聯手行政主廚帶領臺北育達高中餐飲科學生接軌國際，學習更多樣性的異國料理。
- 11月24日，2023TINA第13屆金指獎國際金指美業競賽，時尚造型科二92班黃郁惠同學榮獲金指獎的創意芭比組冠軍，指導老師為楊文莉老師；二91班陳又禎同學亦榮獲金指獎的創意芭比組亞軍，指導老師為余素菁老師及賀麗蓉老師。
- 11月28日，韓國瀚林設計高等學校來臺，參訪臺北育達高中時尚造型科再現國際交流。
- 11月28日，112學年度全國高級中等學校商業類學生技藝競賽，連續12年獲獎紀錄。

● 十二月

- 12月06日，全國高級中等學校112學年度全國商業類技藝競賽，臺北育達高中餐飲管理科榮獲了1金手獎2優勝，三年82班許瀚元同學、三年82班李文妤同學都榮獲優勝，三年81班藍子晴同學榮獲金手獎。
- 12月16日，臺北育達高中七十四週年校慶，共鑄柒肆弘揚創辦人「育才達人」精神再創新卓越。