

陳耀訓

2017, Mondial du Pain

第六屆世界麵包大賽，冠軍

經歷：高雄不二家、台中羅娃麵包、台中巴蕾麵包、日本MONSIEUR IVAN麵包、現任高雄巴黎波波主廚

☆2012, 苗育秀先生烘焙達人麵包大賽，亞軍

☆2014, 樂斯福盃世界麵包大賽-台灣代表選拔賽，法國長棍麵包與歐式特色麵包組，銅牌獎

☆2016, Mondial du Pain第六屆世界麵包大賽，台灣代表選拔賽，冠軍

☆2017, Mondial du Pain第六屆世界麵包大賽冠軍

☆2018, 熊本製粉株式会社聯名講師



課程大綱：

一、世界麵包大賽歷程

二、台灣在地食材運用：紅藜、草莓乾

三、走到國際：日本熊本麵粉，第一位海外聯名講師

四、台灣在地食材運用：「馬告」

五、嘉義洲南鹽場

六、高雄月照農場

七、義大利國際慢食活動