

優豆坊(南勢店)負責人 -張伯昇

張伯昇先生於空軍航空技術學院（常士117期）88年班畢業，空軍士官長退役，民國111年以屆退官兵身分參加輔導會自辦班「餐飲廚藝管理班」職業訓練，取得「中餐烹調-葷食丙級」證照，結訓後於112年1月14日創業，現為優豆坊(南勢店)負責人。

服役年資超過23年，伯昇因懷抱夢想，希望有機會能夠打拚出一番事業，於是趁著年輕，毅然決定離開穩定的軍旅生涯，準備迎接人生新挑戰。在退役前，伯昇對於未來事業尚無具體規劃，但深知欲有一番作為勢必先取得一技之長，於是在部隊及學長的推薦之下，初次認識輔導會職訓中心，得知中心服務對象為榮民(眷)、二類官兵及屆退官兵，不僅提供豐富多元的職業訓練課程並輔導考照，且設有就業站，為職訓學員提供就業服務及創業輔導，對於想轉職就業或創業的屆退官兵及退除役官兵來說，是一大福音！伯昇在仔細瞭解課程簡章內容後，基於自己從小對餐飲有興趣，平日不僅喜歡到處享受美食，也喜歡動手做，每每在餐廳享用美味的餐點之後，就會忍不住購買食材在家自己研究、試做，享受烹飪的成就感，於是選擇參加「餐飲廚藝管理班」職業訓練課程。

職訓期間，伯昇對於中心課程設計的完整性以及老師們的專業性印象深刻。回想當初，以為接受職訓與參加坊間考照(補習)班類似，課程著重在操作技巧練習，以取得證照為主；然而，實際上課後發現中心課程設計兼具理論與實務，內容詳細而完整，授課老師不僅詳細指導標準操作流程，亦經常不藏私分享職場實務經驗，積極協助每位學員與職場實作接軌。伯昇尤其感謝羅明庚老師專業指導，以及其他老師們在課程中分享創業開店的注意事項及經營方法等等，對自己創業路上助益

良多。

結訓後，伯昇順利取得「中餐烹調-葷食丙級」證照，並在因緣際會下，與一群志同道合朋友技術合作，成立優豆坊(南勢店)。優豆坊(南勢店)是一家純手工製作豆類製品的食品坊，因堅持新鮮手作，產品隨著環境溫度、濕度、黃豆的含水量等等不同條件，每次製作皆需憑藉著經驗與手感彈性調整操作時間與技法，才能維持品質的穩定，這對一位新手來說，是艱難的挑戰，回想開店之初，經常都在解決意想不到的難題，絞盡腦汁尋找問題的答案，是一段磨練意志力及受挫力的過程。如今隨著產品獲得許多顧客的肯定與支持，事業漸漸步入穩定的階段，非常感謝自己一路的堅持，也謝謝中心老師在創業路上始終陪伴他，不吝給予鼓勵與指導。

凡事起頭難，唯有鼓起勇氣付諸行動，才有實現夢想的機會。伯昇從懷抱夢想、參加職訓、成立事業、堅持努力直到今天，有一份屬於自己的穩定事業，歸功於當年跨出了第一步，有了職訓專長及證照的加持，再加上堅持與不服輸的個性，最終實現了自己的目標。優豆坊(南勢店)是事業的起步，站穩腳步後，伯昇也開始勾勒未來的輪廓，希望能擴大經營，開創事業另一高峰，相信憑著堅定的信念，這個夢想一定能夠實現。

(照片一)



張伯昇先生工作照片
(張伯昇先生提供，112年拍攝)

(照片二)



張伯昇先生工作現場照片
(張伯昇先生提供，112年拍攝)

(照片三)



張伯昇先生工作照片
(張伯昇先生提供，112年拍攝)

(照片四)



優豆坊(南勢店)產品照片
(張伯昇先生提供，112年拍攝)