



廚師簡介 Introduction :

蔡捷中 Jason Tsai

安得利大中華區烘培技術總監
台灣Gâteaux蛋糕協會教育委員及評委

參賽經歷

- 2014 第十三屆 台灣Gâteaux蛋糕技藝競賽, 安得利團隊第二名
- 2007 Coupe du Monde de la Pâtisserie法國里昂世界甜點大賽, 第七名
Chocolate Showpiece, 第三名
- 2007 World Chocolate Masters 法國巴黎 台灣代表隊
- 2007 World Chocolate Masters 台灣區選拔賽
巧克力慕斯蛋糕 .手工巧克力, 第一名
- 2006 Open de France de desserts 法國巴黎國際甜點公開賽, 第一名
Chocolate Showpiece, 第一名
- 2006 Japan Cake Show Tokyo日本東京全國蛋糕創意大賽, 第三名
- 2006 第五屆 台灣Gâteaux蛋糕技藝競賽, 第一名
- 2005 Japan Cake Show Tokyo日本東京全國蛋糕創意大賽, 第三名
- 2005 第四屆 台灣Gâteaux蛋糕技藝競賽, 第一名
- 2004 第四屆 台北國際蛋糕麵包創意烘焙大賽 第一名
- 2004 代表台灣參加 USA Las Vegas California Raisin World Culinary Challenge

進修

- 2014 法國, Cacao Barry Chocolate ACADEMY Paris 進修
- 2013 日本, 東京制菓學校進修
- 2006 法國, Ecole Bellouet Conseil Paris 巧克力工藝, 手工巧克力製作.
MOF Jean – Michel PERRUCHON 指導
- 2005 法國, Ecole LENOTRE Paris 法式甜點.
MOF Christophe RHEDON 指導
- 2005 法國國立糕點學校ENSP - YSSINGEAUX. 冰淇淋, 法式糕點, 馬卡龍
MOF Jean – Jacques BORNE 指導

工作經歷

- 台北, 香格里拉酒店 Pastry Chef
- 台北, 君悅酒店
- 台北, 中泰賓館
- 台北, 惟客爾連鎖蛋糕店
- 台北, 門卡迪咖啡