



我在職訓班的四個月

學員 莊碧靜

才記得剛接到李總幹事的通知，要我們到「桃園縣腎友協會」上課，時光飛逝的很快，一百多個日子，回想起來好像是昨天的事情呢……

剛開始以為自己不能夠勝任，因為自從洗腎後，對於自己的信心與工作能力都有所質疑，而體力與健康也大不如從前，但是我們這一班同學卻給了我很大的信心，因為大家都是同樣有著病痛，卻不會因此而覺得喪志，反而更加努力與學習，希望表現得更好，這一份積極向上的心是殘而不廢的。

在此次的課程中，我個人最有信心的是中餐調理，因為我本是一位家庭主婦，對於廚房的工作較能得心應手，反倒是班上的四位男同學要當煮夫，這課程對他們會比較辛苦，但他們也學習的頗有心得。其中有一位吃素的同學，雖然有些菜色他不能吃，但他也努力學習做各式料理，是值得讚美的！中餐課的大廚林水金老師，都會怕我們沒吃飽，做了好幾道菜。趕在 12 點鐘的午餐，真是辛苦她了！不懂咖啡的我們，剛開始以為 85°C 或 7-11 的咖啡就是咖啡，但是經過張琍琪老師的指導，她說喝咖啡是浪漫輕鬆的，不但教會我們選咖啡、品咖啡、泡咖啡，後來外面的咖啡根本比不上這香醇的味道。而林元益同學沖泡的冰咖啡，在他的朋友中是很受歡迎的喔！

後期有四堂西點課程，也是我們的最愛，大家都聚精會神的認真聽著小傑老師的步驟，深怕遺漏某一個步驟，就前功盡棄了。當然中間也有些輕鬆的小插曲，比如說我們這一班幾乎是超熟齡及媽媽級的，碰上了年輕老師，上起課大家都異常的 HIGH！只是有點遺憾，烘培西點最需要的就是烤箱，大家都想盡辦法看能否有一台。

最要感謝的是我們的調酒老師曹輝雄先生，因為調酒這一部份是大家從未接觸的區塊，從一開始上課時，大家都會問：這考試會不會考呀？那考試會不會考呀？可見得同學們都非常在乎這個機會。然而從認識酒名、酒瓶、味道、至於上手調酒在這短短的期間內，我們的基礎也日漸穩固。也有一些課程，比如果雕與創意吸管製做，都能讓我們調製的酒品有加分的作用。

終於等到了這一刻「考証照」，對於告別學生生涯的我，已經距離考試有相當的時間，所以當要考試時，我真的好緊張喔！還好不負眾望的學科高分通過，說到術科可就精彩了。考前在認識考場時，可見同學們超認真的「前置作業七分鐘開始」這是考試的第一句話。拿到考題的那一刻，在我的眼中，似乎文字都在跳舞，而我也不知道自己到底有沒有做錯，只見裁判老師走來走去，真是嚇到都忘了做到了第幾題呢！在考試過程中，忽然有同學喊：有人昏倒了…像我們身體有時比較差，真的很佩服自己，有這樣的勇氣堅持繼續考試！我們此次是即評即測，在等待成績的這一小時裡，雖然很緊張，但考完試也放鬆許多。哇！有 13 人過關耶！成績相當理想，幾乎是百分之 81 的人都上了。這時真的非常感謝曹老師，因為他對我們這麼有信心，在短短的時間內讓大家得到一張証照，還有泡茶老師、瞿老師……等等的老師們。我只能說：謝謝你們！你們教的真是太棒了！

考取執照使我當初的自我質疑一一地都有了信心與力量。在學習中，班上的同學似乎有了方向與希望，大家在心中想著未來方向：上班？開店？找工作……哪種選擇都很好，能夠再為自己的生涯添加一些美麗色彩，開展出更璀璨的人生。至此，很感謝腎友協會、縣政府、李總幹事等曾經幫助過我們的人。沒有這個機會，我可能還只是家中的一個普通家庭主婦。在此次的課程中，大家都是收穫滿滿、信心滿滿、快樂滿滿，因為每個人的努力，才能有所收穫、都是贏家。且看我們這一班裡、臥虎藏龍、人才濟濟，雖然大家的身體有著某部份的不適，但同學們的心裡，卻是有無比的勇氣與信心！在未來有了這張證照的加持「年紀不是問題、身高沒有距離、體重不是壓力」。我們能，大家也一定能。

祝福大家 永遠健康、快樂！