

簡介：

〔記者黃美珠／關西報導〕2017-03-24 08:26

一樣用手，有人選擇在數位裝置上「刷存在感」，有人則用以打造自我的存在價值。16名華光智能發展中心的身心障礙院生，在師長引領下用雙手栽植食材、烘焙麵包、服務來客、維護環境，學習如何經營、運作以健康蔬食為概念的「桐花芽」蔬食咖啡廚房，展現他們經過時間淬鍊，一樣能自給自足的生存韌性。



這間以座落的客家庄為念，考慮院生純真、幼嫩、需要呵護及用心照顧的特質，所以取名「桐花芽」的義式蔬食餐廳，屬於華光附設磊質複合式庇護工坊的職能訓練場所之一。

它所處的環境優美，位在有「羅馬公路」之稱的 118 號縣道旁，被群山環抱。餐廳下方是一片如茵草坪，和讓小朋友玩得樂不思蜀的白沙池。北側看得到院生們辛勤耕耘的有機菜園，旁邊則有華光創辦人葉由根神父的紀念館、由根山居、以及聖斯德望天主堂。

為了創造華光院生們的職訓機會，「桐花芽」刻意用義式的料理跟沿途的客家美食做區隔。為了吸引來客踏入、進而建立口碑創造回流，他們的食材多選用華光院生所種，或是當地小農所產的健康、有機蔬果；餐前麵包也來自院生們的手做。

此外，他們也注重美食和餐盤共構的視覺趣味，目前正值春天時序，配色上還帶有春天的清爽、鮮嫩，十足的份量，使人食指大動。

包含現場服務人員、後場清潔員、烘焙坊的麵包師、園丁在內，這裡已創造了 16 個職訓機會給這些成年的身心障礙者。

他們也很爭氣地明顯進步，以現場服務員為例，他們從初時的害羞、不知所措、常送錯餐飲，慢慢到現在不僅能簡單向客人介紹餐點，有的甚至還能跟客人閒話家常聊上幾句，充分展現自信。

在好評逐漸傳開後，「桐花芽」4月就將擴大營業，除了正餐，也將恢復供應下午茶，餐點再添鬆餅、披薩等，讓華光院生的挑戰更多元，藉此磨練他們未來更能風吹不倒。

心得分享：

這篇我想分享的是：這樣的課程真的對於身障生一開始會壓力大，但在這篇文章裡面看得出來，他們的努力，有著師生的陪伴教學下，一天一天的有所進步，最後面對到客人一樣可以輕鬆的介紹餐點，或甚至能跟客人閒家話常，這樣讓我想到有時很想幫助身障生學長姐，為他們的未來的目標著想與人對面的擔心，自己有時會突然在腦海裡面出現他們的思考畫面，很有趣的是當在幫助他們尋找未來目標，他們也是會有緊張的感覺，但不知道該如何往下去思考這個問題，而也會偷偷的逃掉，哈哈。

最後還是不會放棄的，持續去詢問他們，給予支持。

*為尊重智慧財產權，選用之圖片、文字請附上網址，謝謝。

<http://news.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/2014706>