

景文科技大學 112 學年度餐飲管理系學生實習企業基本資料表

填報日期：2022 年 12 月 06 日

實習機構名稱	永心鳳茶有限公司 心潮飯店有限公司	統一編號	永心鳳茶 (24986112) 心潮飯店 (85121878)	
主要營業項目	永心鳳茶-復古茶沙龍·台灣茶、台灣料理 心潮飯店-舞動的米粒·炒飯為主體的台洋餐酒館			
實習期間	112 年 7 月 1 日~113 年 6 月 30 日(共計 12 個月) 正職：112 年 9 月 1 日~113 年 6 月 30 日 適應期：112 年 7 月 1 日~8 月 31 日(以時薪計·並彈性排班)			
薪酬方式	薪資：月薪 \$32,000 起薪 (含全勤獎金\$1,000) 實習期間通過各階訓練·即調薪\$1,000 通過【3 個月培訓期】加\$1,000/月 通過【3 個月成長期】加\$1,000/月 通過【3 個月實戰期】加\$1,000/月 實習期滿 \$35,000/月 (含全勤獎金\$1,000)		適應期(彈性排班)：\$200/時	
休假方式	月休：9~10 天			
福利事項	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 公司提撥 6%勞退 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input checked="" type="checkbox"/> 員工餐 <input checked="" type="checkbox"/> 加班費 <input type="checkbox"/> 員工宿舍(住宿費用：_____) <input checked="" type="checkbox"/> 其他員工福利： <u>教育訓練(新進人員訓練與在職訓練)</u> 、 <u>關係品牌用餐折扣(8 折)</u> 、 <u>生日禮券\$2,000</u> 、 <u>三節禮品/禮金</u> 、 <u>每月最佳同仁(MVP)獎金\$2,500</u> 、 <u>春節年終紅包</u> 、 <u>畢業後留任實習年資保留</u>			
部門輪調	<input checked="" type="checkbox"/> 須完全配合公司需求,隨時輪調(支援)部門 <input type="checkbox"/> 視工作表現,適時調整服務單位,但以同部門或相近工作性質為限 <input type="checkbox"/> 依實習培訓計畫輪調部門			
人力需求	部門(廳別)	單位 (內、外場)	工作地點	主要工作事項
	永心鳳茶	餐飲部	台北新光南西店 台北微風信義店 台北微風南山店 台中勤美誠品店	1. 菜單說明與餐點介紹。 2. 提供非制式的貼心親切服務。 3. 負責客人帶位、上菜、茶水服務。 4. 負責跑單、送餐及聯繫內外場之工作。 5. 於客人用餐完畢後·負責收拾與清理環境。
		廚藝部		1. 負責洗、剝、削、切各種食材·以完成烹飪的前置工作。 2. 協助廚師測量食材的容量與重量。

				<ul style="list-style-type: none"> 3. 依照客人的點單，準備不同菜色所需要的食材。 4. 於出菜時負責菜餚擺盤或調整份量之工作。 5. 需具備基本廚藝技能與知識(刀工、基本烹調方法、食品衛生規範...等)。
心潮飯店		餐飲部	台北微風信義店	<ul style="list-style-type: none"> 1. 菜單說明與餐點介紹。 2. 提供非制式的貼心親切服務。 3. 負責客人帶位、上菜、茶水/酒類服務。 4. 負責跑單、送餐及聯繫內外場之工作。 5. 於客人用餐完畢後，負責收拾與清理環境。
		廚藝部		<ul style="list-style-type: none"> 1. 負責洗、剝、削、切各種食材，以完成烹飪的前置工作。 2. 協助廚師測量食材的容量與重量。 3. 依照客人的點單，準備不同菜色所需要的食材。 4. 於出菜時負責菜餚擺盤或調整份量之工作。 5. 需具備基本廚藝技能與知識(刀工、基本烹調方法、食品衛生規範...等)。
需求條件	<ul style="list-style-type: none"> 1. 用心、積極、熱情、好客的款待服務。 2. 與夥伴一同創造最棒的團隊精神。 3. 為顧客提供最佳的餐點及美好的用餐體驗。 			
備註				