

# 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：112 年 1 月 7 日

|        |  |          |      |  |
|--------|--|----------|------|--|
| 實習機構名稱 | 共樂遊有限公司  |          | 統一編號 | 55734837   |
| 主要營業項目 | 早餐/早午餐、午餐/晚餐、咖啡、甜點   |          |      |  |
| 實習期間   | 112 年 7 月 1 日~113 年 6 月 30 日(共計 12 個月)<br>正職：112 年 9 月 1 日~113 年 6 月 30 日<br>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 <u>\$30000</u> 元      適應期(彈性排班)：時薪 <u>\$180</u> 元<br>津貼、獎金：\$2000 元  |          |      |  |
| 休假方式   | 月休：          天 <b>一頭班/排班輪休(依照勞基法規範)</b>  |          |      |  |
| 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<br><input type="checkbox"/> 員工宿舍( 住宿費用：_____ )<br><input checked="" type="checkbox"/> 其他員工福利：生日禮金/員工休假用餐七折優惠/淨利獎金 |          |      |  |
| 部門輪調   | <input type="checkbox"/> 須完全配合公司需求,隨時輪調(支援)部門<br><input checked="" 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<br><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   |
|        | gonnaEat   | 內、外場     | 內湖門市 | 內場： <ol style="list-style-type: none"> <li>1.負責開店準備與打烊清潔工作</li> <li>2.依標準執行工作站基本流程</li> <li>3.主管交辦事項</li> <li>4.透過主管分配·學習餐飲訓練及管理相關知識：                             <ol style="list-style-type: none"> <li>a.準備區-製備蔬果與烘烤類品項</li> <li>b.沙拉區 - 製備蔬果類以及沙拉類之點餐</li> <li>c.熱區-製備義大利麵類、早午餐與主餐類等品項</li> <li>d.煎台-製備帕里尼、漢堡、早午餐與主餐類品項</li> </ol> </li> </ol> 外場： <ol style="list-style-type: none"> <li>1.負責開店準備與打烊清潔工作</li> <li>2.依標準執行工作站基本流程</li> <li>3.主管交辦事項</li> <li>4.透過主管分配·學習餐飲訓練及管理相關知識：                             <ol style="list-style-type: none"> <li>a.Cashier- 點餐與收銀</li> </ol> </li> </ol> |

|          |      |      |  |   |
|----------|------|------|--|---|
|          |      |      |  | <p>b.Barista-咖啡與飲料製作.</p> <p>c.Server-迎接顧客與介紹菜單，上菜與收桌</p> <p>d.Host-迎接顧客，接訂位與安排座位</p> |
| gonnaEat | 內、外場 | 仁愛門市 | <p>內場：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.負責開店準備與打烊清潔工作</li> <li>2.依標準執行工作站基本流程</li> <li>3.主管交辦事項</li> <li>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管理相關知識：</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>a.準備區-製備蔬果與烘烤類品項</li> <li>b.沙拉區 - 製備蔬果類以及沙拉類之點餐</li> <li>c.熱區-製備義大利麵類、早午餐與主餐類等品項</li> <li>d.煎台-製備帕里尼、漢堡、早午餐與主餐類品項</li> </ol> <p>外場:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.負責開店準備與打烊清潔工作</li> <li>2.依標準執行工作站基本流程</li> <li>3.主管交辦事項</li> <li>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管理相關知識：</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>a.Cashier- 點餐與收銀 .</li> <li>b.Barista-咖啡與飲料製作.</li> <li>c.Server-迎接顧客與介紹菜單，上菜與收桌</li> <li>d.Host-迎接顧客，接訂位與安排座位</li> </ol> |   |
| gonnaEat | 內、外場 | 南港門市 | <p>內場：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.負責開店準備與打烊清潔工作</li> <li>2.依標準執行工作站基本流程</li> <li>3.主管交辦事項</li> <li>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管理相關知識：</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>a.準備區-製備蔬果與烘烤類品項</li> <li>b.沙拉區 - 製備蔬果類以及沙拉類之點餐</li> <li>c.熱區-製備義大利麵類、早午餐與主餐類等品項</li> <li>d.煎台-製備帕里尼、漢堡、早午餐與主餐類品項</li> </ol> <p>外場:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.負責開店準備與打烊清潔工作</li> <li>2.依標準執行工作站基本流程</li> <li>3.主管交辦事項</li> <li>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管理相關知識：</li> </ol>  |   |

|          |      |        |   |  |
|----------|------|--------|---|--|
|          |      |        |   | <p>a.Cashier- 點餐與收銀</p> <p>b.Barista-咖啡與飲料製作</p> <p>c.Server-迎接顧客與介紹菜單，上菜與收桌</p> <p>d.Host-迎接顧客，接訂位與安排座位</p> |
| gonnaEat | 內、外場 | 京站門市   | <p>內場：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.負責開店準備與打烊清潔工作</li> <li>2.依標準執行工作站基本流程</li> <li>3.主管交辦事項</li> <li>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管理相關知識：</li> </ol> <p>a.準備區-製備蔬果與烘烤類品項</p> <p>b.沙拉區 - 製備蔬果類以及沙拉類之點餐</p> <p>c.熱區-製備義大利麵類、早午餐與主餐類等品項</p> <p>d.煎台-製備帕里尼、漢堡、早午餐與主餐類品項</p> <p>外場:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.負責開店準備與打烊清潔工作</li> <li>2.依標準執行工作站基本流程</li> <li>3.主管交辦事項</li> <li>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管理相關知識：</li> </ol> <p>a.Cashier- 點餐與收銀</p> <p>b.Barista-咖啡與飲料製作</p> <p>c.Server-迎接顧客與介紹菜單，上菜與收桌</p> <p>d.Host-迎接顧客，接訂位與安排座位</p> |  |
| gonnaEat | 內、外場 | 桃園華泰門市 | <p>內場：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.負責開店準備與打烊清潔工作</li> <li>2.依標準執行工作站基本流程</li> <li>3.主管交辦事項</li> <li>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管理相關知識：</li> </ol> <p>a.準備區-製備蔬果與烘烤類品項</p> <p>b.沙拉區 - 製備蔬果類以及沙拉類之點餐</p> <p>c.熱區-製備義大利麵類、早午餐與主餐類等品項</p> <p>d.煎台-製備帕里尼、漢堡、早午餐與主餐類品項</p> <p>外場:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.負責開店準備與打烊清潔工作</li> <li>2.依標準執行工作站基本流程</li> <li>3.主管交辦事項</li> <li>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管</li> </ol>  |  |

|      |              |      |              |   |
|------|--------------|------|--------------|---|
|      |              |      |              | <p>理相關知識：</p> <p>a.Cashier- 點餐與收銀 .</p> <p>b.Barista-咖啡與飲料製作.</p> <p>c.Server-迎接顧客與介紹菜單，上菜與收桌</p> <p>d.Host-迎接顧客，接訂位與安排座位</p>   |
|      | gonnaEat     | 內、外場 | 竹北門市         | <p>內場：</p> <p>1.負責開店準備與打烊清潔工作</p> <p>2.依標準執行工作站基本流程</p> <p>3.主管交辦事項</p> <p>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管理相關知識：</p> <p>a.準備區-製備蔬果與烘烤類品項</p> <p>b.沙拉區 - 製備蔬果類以及沙拉類之點餐</p> <p>c.熱區-製備義大利麵類、早午餐與主餐類等品項</p> <p>d.煎台-製備帕里尼、漢堡、早午餐與主餐類品項</p> <p>外場:</p> <p>1.負責開店準備與打烊清潔工作</p> <p>2.依標準執行工作站基本流程</p> <p>3.主管交辦事項</p> <p>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管理相關知識：</p> <p>a.Cashier - 點餐與收銀 .</p> <p>b.Barista-咖啡與飲料製作.</p> <p>c.Server-迎接顧客與介紹菜單，上菜與收桌</p> <p>d.Host-迎接顧客，接訂位與安排座位</p> |
|      | gonnaEXPRESS |      | SOGO<br>忠孝門市 | <p>1.負責開店準備與打烊清潔工作</p> <p>2.依標準執行工作站基本流程</p> <p>3.主管交辦事項</p> <p>4.透過主管分配，學習餐飲訓練及管理相關知識：</p> <p>a.準備區-製備蔬果與烘烤類品項</p> <p>b.沙拉區 - 製備蔬果類以及沙拉類之點餐</p>  |
| 需求條件 | 餐飲科系佳        |      |              |   |
| 備註   |              |      |              |   |