

景文科技大學 115 學年度學生校外實習企業基本資料表

公司名稱	王品餐飲股份有限公司			研 014
負責人	陳正輝	統一編號	84630426	
公司地址	403 台中市西區台灣大道二段 218 號 29 樓			
聯絡人	曾楹方	職 稱	人資部 組長	
聯絡電話	(04)23221868 #2005	E-mail	tina.tseng@wowprime.com	
實習期間	自 115 年 9 月 1 日 至 116 年 5 月 31 日 止			
公司簡介 (含營業項目)	王品集團深耕台灣餐飲市場三十多年，時刻關注市場變化與顧客需求，致力於打造多元、豐富的品牌與菜色，滿足消費者對美食的追求。無論您是傳統美食的愛好者；還是喜愛挑戰味蕾的冒險家；亦或追求豐富美食的大食客，我們都有適合您的餐飲選擇。歡迎您與我們一起探索美食、品味生活。			
國別/地區	台灣	年營業額	暫不提供	
保險狀況	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保、勞退 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input checked="" type="checkbox"/> 大專校院校外實習學生團體保險			
膳宿狀況	當班免費供餐/宿舍可申請(外縣市優先)	休勤方式	月休 8~10 天(依營運安排)	
員工人數	9000 人以上	交通狀況	自理	
職缺別	實習項目/職缺名	名額	薪資、津貼、獎助金	
A	大廳組/見習專員(品牌依學校規定)	10 名	33,600~36,800(含全勤)	
B	廚藝組/見習專員(品牌依學校規定)	10 名		
合作經驗	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 _____			
實習機會 來源簡述	<input checked="" type="checkbox"/> 廠商申請 <input type="checkbox"/> 經 _____ 老師推介 <input type="checkbox"/> 校友推介(企業) <input type="checkbox"/> 創新育成中心推介 <input type="checkbox"/> 其他 _____			
申請人/經辦人 ①		系主任/單位主管 ②		

實習期間填寫建議：

- **暑期實習**：建議自 7 月 1 日起至當年 8 月 31 日，以日期計算足 8 週(或小時計算合計達 320 小時)
- **全學期全部學分實習**：上學期建議自 9 月 1 日起至~隔年 1 月 15 日；下學期：建議自 2 月 1 日起至當年 6 月 15 日(以日期計算足 18 週，或以小時計算，每半年需達合計 720 小時)
- **全學年全部學分實習**：建議自 9 月 1 日開始到~隔年 5 月 31 日(以日期計算足 36 週)。(或以小時計算，全年需達合計 1440 小時)。
- **學期期間實習**：實習期間會返校修習其他學分、課程，校外實習每學分至多以 80 小時計。
- 因企業個別需求，實習合約期間若有調整，須符合前述說明之連續實習週數(或實習總時數)，否則無法符合實習學分授與認定。

請實習企業(單位)依照所提供之各項「職缺別」,須各填寫一份實習內容綱要說明

職缺別	大廳組	實習期間 <input type="checkbox"/> 暑期實習 <input type="checkbox"/> 全學期全部學分實習 <input checked="" type="checkbox"/> 全學年全部學分實習 <input type="checkbox"/> 學期期間實習	名額 10 名	給付名義 <input checked="" type="checkbox"/> 實習薪資 <input type="checkbox"/> 實習津貼 <input type="checkbox"/> 實習獎助金 <input type="checkbox"/> 其他_____	
職稱	見習專員		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計 每月 <u>10</u> 日匯款至 <u>台新/中信</u> (行庫別) 新臺幣: <u>33,600~36,800</u> (含全勤)元		
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 大專校院校外實習學生團體保險 <input type="checkbox"/> 勞工保險 <input type="checkbox"/> 全民健康保險 <input type="checkbox"/> 其他_____		簽約方式 <input type="checkbox"/> 合作意向書 <input checked="" type="checkbox"/> 三方校外實習合約 <input type="checkbox"/> 公函 <input type="checkbox"/> 專簽	實習地點 <input checked="" type="checkbox"/> 國內 <input type="checkbox"/> 外國_____國名 縣市: 全台皆可安排(依分發) 鄉鎮區: 路街:	
本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)					
1. 態度誠懇 2. 願意學習 3. 對餐飲業有高度熱忱					
實習課程培訓規畫主要內容	學習期程	實習企業培訓資源 課程規劃、應用設備資源	實習內容摘要	業師姓名	方便學校老師實地訪視時間
	第 1~6 個月	專業訓練(I) Professional Training	1. 同仁守則 2. 集團介紹 3. 了解服務禮儀 4. 了解食品衛生、倉管 5. 顧客服務及工具介紹 6. 了解送餐、桌邊服務 7. 點餐、上菜內容說明及顧客應對 8. 菜口及備料作業	依實習門店安排	依實習門店安排
	第 4~7 個月	專業訓練(II) Professional Training	1. 顧客接待技巧 2. 各餐點送餐要領與注意事項 3. 點膳技巧學習及操作 4. 桌邊服務技巧及注意事項	依實習門店安排	依實習門店安排
	第 8~11 個月	專業訓練(III) Professional Training	1. 餐點增值解說內容及注意事項 2. 吧檯作業 3. 區樓控技巧	依實習門店安排	依實習門店安排

請實習企業(單位)依照所提供之各項「職缺別」,須各填寫一份實習內容綱要說明

職缺別	廚藝組	實習期間	<input type="checkbox"/> 暑期實習 <input type="checkbox"/> 全學期全部學分實習 <input checked="" type="checkbox"/> 全學年全部學分實習 <input type="checkbox"/> 學期期間實習	名額	10 名	給付名義	<input checked="" type="checkbox"/> 實習薪資 <input type="checkbox"/> 實習津貼 <input type="checkbox"/> 實習獎助金 <input type="checkbox"/> 其他 _____
職稱	見習專員		給付方式	<input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計 每月 10 日匯款至 台新/中信 (行庫別) 新臺幣: 33,600~36,800(含全勤)元			
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 大專校院校外實習學生團體保險 <input type="checkbox"/> 勞工保險 <input type="checkbox"/> 全民健康保險 <input type="checkbox"/> 其他 _____		簽約方式	<input type="checkbox"/> 合作意向書 <input checked="" type="checkbox"/> 三方校外實習合約 <input type="checkbox"/> 公函 <input type="checkbox"/> 專簽	實習地點	<input checked="" type="checkbox"/> 國內 <input type="checkbox"/> 外國 _____ 國名 縣市: 全台皆可安排(依分發) 鄉鎮區: 路街:	

本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)

1. 態度誠懇
2. 願意學習
3. 對餐飲業有高度熱忱

實習課程培訓規畫主要內容	學習期程	實習企業培訓資源 課程規劃、應用設備資源	實習內容摘要	業師姓名	方便學校老師 實地訪視時間
	第 1~6 個月	專業訓練(I) Professional Training	1. 同仁守則 2. 集團介紹 3. 了解服務禮儀 4. 了解食品衛生、倉管	依實習門店 安排	依實習門店 安排
	第 4~7 個月	專業訓練(II) Professional Training	1. 洗滌區 1-1 學習洗滌各項餐盤技巧 1-2 洗滌後之存放與歸位 2. 後備區作業訓練 2-1 後備區各項產品之前處理 2-2 製備作業流程 3. 刀工技法訓練 3-1 基礎刀工技能分級 3-2 刀工技法練習	依實習門店 安排	依實習門店 安排
	第 8~11 個月	專業訓練(III) Professional Training	1. 沙拉區作業訓練 1-1 沙拉區的作業前製備 1-2 沙拉區烹調技能與擺盤 2. 湯區作業訓練 2-1 湯區的作業前製備 2-2 湯區烹調技能練習 3. 甜點區作業訓練 3-1 甜點區作業前製備 3-2 甜點區製作與盤飾操作 4. 主餐區訓練 4-1 主餐品項認識	依實習門店 安排	依實習門店 安排