

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	饗樂餐飲實業股份有限公司			研 014
負責人	鄭瑞賓	統一編號	54714095	
公司地址	□□□□□□□□ 新北市三重區中興北街 238 號			
聯絡人	陳蓉蓉	職 稱	人資專員	
聯絡電話	(02) 8991-3667#514	E-mail	eva.chen@qburger.com.tw	
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)	<p><b>【深耕台灣、佈局全球】</b> Q Burger 運用安心食材，帶領消費者健康生活，導入數位科技，優化消費體驗。成為每人每天第一餐首選，代表台灣、揚名國際的新世代餐飲領導品牌。</p> <p><b>企業使命【年輕人照顧年輕人】</b> 偕同有志一同的事業夥伴，提供消費者安心、快速、高品質餐飲，翻轉台灣的早午餐文化，創造每天第一個美好！</p> <p><b>首創業界【人才永續圓夢創業】專案</b> Q Burger 秉持「年輕人照顧年輕人」的品牌使命，讓夥伴有機會加速累積經營實力和創業財力」。讓優秀店經理，參與分潤獎金、持股分紅、合夥經營或內部優惠創業和內部升遷計畫...等。</p> <p><b>【量身打造個人生涯發展藍圖】</b> 我們重視每個人的與眾不同，提供各階段的培訓，如：在職進修補助，證照補助、學習補助金，同時導入數位科技，成立 Q Burger 餐飲管理學院提供線上及實體全方位的專業技能訓練，用多元的培訓課程，讓夥伴能做中學，迅速掌握技巧，綻放自我成就。「只要你想發展」在 Q Burger 不用身懷絕技，只需熱情的心及配合公司的訓練規劃，成為百萬店經理指日可待。</p> <p><b>實習課程目標：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.知識：運用企業提供良好場所及訓練，讓學生提早體驗職場，並將學校所學之技術及知識，實際運用於職場。</li> <li>2.技能：培養專業技能及經營管理能力</li> <li>3.態度：培養學生敬業負責及正確工作態度，訓練處世應對之道，培養團隊合作精神及職業倫理。</li> <li>4.其他：落實「學以致用」、「理論與實務結合」之目的，增加學校實務教學資源與學生就業機會。</li> </ol>			
國別/地區	台灣	年營業額	22.22 億元	
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	正職以上免費供膳	休勤方式	8-9 天	
員工人數	1400 人	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	

<b>A</b>	直營門市正職人員(依地區分發)	30	名	北市 37000\$ 其他縣市 35000\$
<b>B</b>			名	
<b>C</b>			名	
<b>D</b>			名	
<b>E</b>			名	
<b>F</b>			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		
陳蓉蓉				

**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	<b>A</b>	實習期間	<input checked="" type="checkbox"/> 暑期實習 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 學期期間實習	名額	<b>30</b> 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	直營門市正職人員		給付方式	<input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計 每月 10 日匯款至台灣中小企銀(行庫別) 新臺幣: 北市 37000\$/其他縣市 35000\$元			
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 大專校院校外實習學生團體保險 <input checked="" type="checkbox"/> 勞工保險 <input checked="" type="checkbox"/> 全民健康保險 <input type="checkbox"/> 其他_____		簽約方式	<input checked="" 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 (全台直營門市依地區分發)	
<b>本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)</b>							
無特別需求							
實習課程培訓規畫	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
	第一期程 自 115 年 9 月 1 日 至 115 年 9 月 15 日	實習宣言	實習前之安全講習、實習場所安全防護設備之配置及相關安全措施之規劃(含勞動安全、性工法、性騷)(教育部規定)。			陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30

第二期程 自 115 年 9 月 15 日 至 115 年 9 月 30 日	實習宣言	實習前之安全講習、實習場所安全防護設備之配置及相關安全措施之規劃(含勞動安全、性工法、性騷)(教育部規定)。	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30
第三期程 自 115 年 10 月 1 日 至 115 年 10 月 15 日	揭開美味的早午餐秘密	認識企業 QBurger 企業文化. 團隊夥伴	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30
第四期程 自 115 年 10 月 15 日 至 115 年 10 月 31 日	揭開美味的早午餐秘密	基礎工作站揭開美味的早午餐秘密(學習精緻早午餐營運流程)(後台備料/台式麵類製作、食品衛生安全學習)	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30
第五期程 自 115 年 11 月 1 日 至 115 年 11 月 15 日	揭開美味的早午餐秘密	基礎工作站揭開美味的早午餐秘密(學習精緻早午餐營運流程)(後台備料/台式麵類製作、食品衛生安全學習)	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30
第六期程 自 115 年 11 月 15 日 至 115 年 11 月 30 日	揭開美味的早午餐秘密	基礎工作站揭開美味的早午餐秘密(電話禮儀及應對技巧/飲料、咖啡調製)	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30
第七期程 自 115 年 12 月 1 日 至 115 年 12 月 31 日	工作站大補帖	進階工作站揭開美味的早午餐秘密(異國料理製作/麵包檯:刀工技巧、麵包烘烤)	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30
第八期程 自 116 年 1 月 1 日 至 116 年 1 月 31 日	工作站大補帖	進階工作站揭開美味的早午餐秘密(異國料理製作/麵包檯:刀工技巧、麵包烘烤)	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30
第九期程 自 116 年 2 月 1 日 至 116 年 2 月 28 日	工作站大補帖	進階工作站揭開美味的早午餐秘密(異國料理製作/麵包檯:刀工技巧、麵包烘烤)	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30
第十期程 自 116 年 3 月 1 日 至 116 年 3 月 31 日	進階獨立工作站	進階工作站: 切割食材、秤重分裝、食品保鮮sop、接待/電話接聽技巧 飲料製作、設備維護、咖啡拉花、咖啡製作、咖啡機維護 煎組類食材製作、食材熟度辨識、油炸食材製作、食材熟度辨識	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30
第十一期程 自 116 年 4 月 1 日 至 116 年 4 月 30 日	進階獨立工作站	進階工作站: 切割食材、秤重分裝、食品保鮮sop、接待/電話接聽技巧 飲料製作、設備維護、咖啡拉花、咖啡製作、咖啡機維護 煎組類食材製作、食材熟度辨識、油炸食材製作、食材熟度辨識	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30
第十二期程 自 116 年 5 月 1 日 至 116 年 5 月 31 日	職場新勢力-職涯發展累積店鋪管理的知識	培育學生具備觀光與休閒產業經營管理之能力。 培育學生具備資訊技術與技能。 培育學生具有服務、敬業精神與負責的態度。 培養學生具有溝通協調與團隊合作之能力。	陳蓉蓉	上午 09:30 至 10:30