

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	老爺大酒店股份有限公司			研 014
負責人	林清波	統一編號	12401402	
公司地址	104004 台北市中山區中山北路二段 37 之 1 號			
聯絡人	梁小華	職 稱	人資部主任	
聯絡電話	(02)2542-3299#361	E-mail	maggie.liang@tp.hotelroyal.com.tw	
實習期間	自 115 年 09 月 01 日 至 116 年 05 月 31 日止			
公司簡介 (含營業項目)	<p>營業項目：客房及餐飲</p> <p>開幕於 1984 年 1 月 10 日，係互助營造股份有限公司關係企業之一，委由大倉日航酒店管理集團(Okura Nikko Hotel Management Co., Ltd.)經營管理，是一家五星級國際觀光旅館同時也是台灣第一家國際日航連鎖飯店(Nikko Hotels International)。座落於台北市中心-中山北路上，交通便利，條件優越。房間總數 202 間，酒店設有三間主題餐廳：Le Cafe 咖啡廳、中山日本料理廳、明宮中式粵菜廳以及老爺烘焙坊、Royal VIP Lounge、會議室、停車場及休閒設施等，員工人數約為 250 人。</p>			
國別/地區	中華民國	年營業額		
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	免費供膳、無提供宿舍	休勤方式	每 28 天公休 9 天	
員工人數	250 人	交通狀況	鄰近中山捷運站	
職缺別	實習項目/職缺名		名額	薪資、津貼、獎助金
A	餐飲部外場/實習生-服務員		6 名	30,000 元/月、兩頭班 130 元/日
B	餐飲部內場/實習生-助廚		4 名	30,000 元/月、兩頭班 130 元/日
合作經驗	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 城市科大、中國文化大學、高雄餐旅大學、金門大學...等等			
實習機會 來源簡述	<input 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	
梁小華				

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	A	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 6 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	餐飲部餐廳外場實習生		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計 每月 <u>最後一</u> 日匯款至 <u>新光銀行</u> (行庫別) 新臺幣： <u>30,000</u> 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 checked="" type="checkbox"/> 其他 <u>團保</u>	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： <u>台北市</u> 鄉鎮區： <u>中山區</u> 路街： <u>中山北路</u>	

本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)

具服務熱誠、學習精神-餐飲管理系

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
	第一期程 自 115 年 9 月 1 日 至 115 年 9 月 30 日	1. 基礎現場服務 2. 餐台每日餐期 流程完善執行 3. 開班、收班完 善執行	1. 托盤拿取、站姿服務細節、單 點製作。 2. 開餐、補餐、收餐細項執行。 3. 開班事前準備擺設，閉店收善 檢查。	餐廳經理	
	第二期程 自 115 年 10 月 1 日 至 115 年 10 月 31 日				
	第三期程 自 115 年 11 月 1 日 至 115 年 11 月 30 日	1. 訂位控管、排 桌 2. 叫貨領貨系統 操作 3. 季節菜卡更換 製作控管	1. 有效接聽訂位，安排客用膳座 位執行各餐期來客數座位最大 化。 2. 因應每日所需控管安全庫存叫 貨，確實領取每日必須品。 3. 因應每季更換主題菜色，和廚 師溝通索取菜單，翻譯英、日 文，製作餐台菜卡，並分類控 管。	餐廳經理	
	第四期程 自 115 年 12 月 1 日 至 115 年 12 月 31 日				
	第五期程 自 116 年 1 月 1 日 至 116 年 1 月 31 日	1. 每季盤點控管 2. 控管每月酒水 、備品 3. 單位新人訓練 員	1. 每月盤點營業器皿破損，有效 知道各項用品所需安全值，並 適時提出採購所需數量，實施 訓練有效控管破損率。 2. 因應每日所需控管每個月所需 酒水量及備品所需量，有效控 管勿造成酒水耗材之浪費。 3. 一帶一以前述方式帶領新進同 仁完成基礎訓練。	餐廳經理	
	第六期程 自 116 年 2 月 1 日 至 116 年 2 月 28 日				
	第七期程 自 116 年 3 月 1 日 至 116 年 3 月 31 日	1. 領檯結帳事宜 2. 獨立帶領會議 執行事宜 3. 客訴處理	1. 熟細各項優惠結帳方式，完成 各餐期結帳事宜。 2. 從準備到 Setting 到顧會議、 結帳、收善帶領其他人員完	餐廳經理	

第八期程 自 116 年 4 月 1 日 至 116 年 4 月 30 日		成。 3. 簡易客訴直接處理(潑灑、異物、口味不符)。		
第九期程 自 116 年 5 月 1 日 至 116 年 5 月 31 日				
第十期程 自 年 月 日 至 年 月 日				
第十一期程 自 年 月 日 至 年 月 日				
第十二期程 自 年 月 日 至 年 月 日				

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	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 4 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	餐飲部餐廳內場實習生		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計 每月 <u>最後一</u> 日匯款至 <u>新光銀行</u> (行庫別) 新臺幣： <u>30,000</u> 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 checked="" type="checkbox"/> 其他 <u>團保</u>	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： <u>台北市</u> 鄉鎮區： <u>中山區</u> 路街： <u>中山北路</u>		
本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)					
中餐或烘焙丙級證照-餐飲管理系					
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
	第一期程 自 115 年 9 月 1 日 至 115 年 9 月 30 日	教育培訓、專人指導	1.認識基本廚務工作流程,學習並執行基礎廚務工作,如洗菜、切菜、備料、進貨運送物料、環境整理等 2.學習如何協助菜品前製備之廚務工作,學習衛生與安全知識與廚務衛生前中後實務執行工作	廚房主廚	
	第二期程 自 115 年 10 月 1 日 至 115 年 10 月 31 日				
	第三期程 自 115 年 11 月 1 日 至 115 年 11 月 30 日	教育培訓、專人指導	1.學習出菜流程之掌控,協助菜品出餐前之盤/碗/碟之準備與配料製備 2.持續執行衛生與安全知識與廚務衛生前中後實務執行工作	廚房主廚	
	第四期程 自 115 年 12 月 1 日 至 115 年 12 月 31 日				
	第五期程 自 116 年 1 月 1 日 至 116 年 1 月 31 日	教育培訓、專人指導	1.認識基本廚務工作流程,學習並執行基礎廚務工作,如洗菜、切菜、備料、進貨運送物料、環境整理等 2.學習如何協助菜品前製備之廚務工作,學習衛生與安全知識與廚務衛生前中後實務執行工作	廚房主廚	
	第六期程 自 116 年 2 月 1 日 至 116 年 2 月 28 日				
	第七期程 自 116 年 3 月 1 日 至 116 年 3 月 31 日	教育培訓、專人指導	1.學習出菜流程之掌控,協助菜品出餐前之盤/碗/碟之準備與配料製備 2.持續執行衛生與安全知識與廚務衛生前中後實務執行工作	廚房主廚	

第八期程 自 116 年 4 月 1 日 至 116 年 4 月 30 日				
第九期程 自 116 年 5 月 1 日 至 116 年 5 月 31 日				
第十期程 自 年 月 日 至 年 月 日				
第十一期程 自 年 月 日 至 年 月 日				
第十二期程 自 年 月 日 至 年 月 日				