

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	吉比鮮釀股份有限公司			研 014
負責人	葛長林	統一編號	27981688	
公司地址	30281 新竹縣竹北市惟馨街 79 號			
聯絡人	黃筱菁	職 稱	人資招募副理	
聯絡電話	(03)5519188#121	E-mail	jessica.huang@gbarestaurants.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>吉比鮮釀餐廳源於2007年代理美國品牌Gordon Biersch，2008年在台北信義區開設亞洲第一間門市 --GB鮮釀餐廳，最讓客人印象深可的就是吉比鮮釀的手工創意料理、鮮釀啤酒以及親切友善的款待精神。</p> <p>2020 年品牌在地化升級—吉比鮮釀餐廳(GBA)，迄今已有 8 間直營門市。秉持以「創意手工料理、得獎無數的鮮釀啤酒、親切友善的款待精神、全心感受的用餐環境」，打造全新體驗的餐酒文化，使鮮釀啤酒融入華人世界的日常，成為亞洲華人地區最知名的鮮釀啤酒餐廳。</p>			
國別/地區	台灣	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	提供值班餐點/不提供住宿	休勤方式	每週排班 40 小時 月排休 8-10 天	
員工人數	314 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	
A	美式餐廳-外場服務人員	20 名	月薪 34,000~36,000	
B	美式餐廳-內場人員	20 名	月薪 34,000~36,000	
C		名		
D		名		
E		名		
F		名		
合作經驗	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有 _____			
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		
黃筱菁				

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 checked="" type="checkbox"/> 全學期全部學分實習 <input type="checkbox"/> 全學年全部學分實習 <input type="checkbox"/> 學年期間實習	名額	20 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	美式餐廳-外場服務人員		給付方式	每月 5 日匯款至 上海商業儲蓄銀行 (行庫別) <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計 新臺幣: _____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 公司團體保險		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: _____ 鄉鎮區: _____ 路街: _____
本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)							
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	課堂課/實務課	企業簡介、工作衛生與安全、外場工作概要		實習門市 店總經理	平日 15:00~16:00	
	第二期程 自 115 年 10 月 1 日 至 115 年 10 月 31 日	課堂課/實務課	樓面服務員(1)-學習外場服務步驟、認識餐具,學習傳菜		實習門市 外場經理	平日 15:00~16:00	
	第三期程 自 115 年 11 月 1 日 至 115 年 11 月 30 日	課堂課/實務課	樓面服務員(2)-點餐 SOP、每日例行性工作職責、開/閉店工作須知		實習門市 外場經理	平日 15:00~16:00	
	第四期程 自 115 年 12 月 1 日 至 115 年 12 月 31 日	課堂課/實務課	餐桌服務員(1)-認識與介紹菜單、POS 點餐作業須知		實習門市 外場經理	平日 15:00~16:00	
	第五期程 自 116 年 1 月 1 日 至 116 年 1 月 31 日	課堂課/實務課	餐桌服務員(2)-認識酒單、結帳作業流程須知		實習門市 外場經理	平日 15:00~16:00	
	第六期程 自 116 年 2 月 1 日 至 116 年 2 月 28 日	實務課	獨立上站、接桌服務		實習門市 外場經理	平日 15:00~16:00	
	第七期程 自 116 年 3 月 1 日 至 116 年 3 月 31 日	課堂課/實務課	接待員(1)-接待員服務步驟、接待技巧		實習門市 外場經理	平日 15:00~16:00	
	第八期程 自 116 年 4 月 1 日 至 116 年 4 月 30 日	實務課	接待員(2)-現場候位管理、電話訂位管理		實習門市 外場經理	平日 15:00~16:00	
	第九期程 自 116 年 5 月 1 日 至 116 年 5 月 31 日	實務課	實習課程檢核、結業。		實習門市 外場經理	平日 15:00~16:00	
	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 checked="" type="checkbox"/> 全學期全部學分實習 <input type="checkbox"/> 全學年全部學分實習 <input type="checkbox"/> 學年期間實習	名額	20 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	美式餐廳-內場人員		給付方式	每月 5 日匯款至 上海商業儲蓄銀行 (行庫別) <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計 新臺幣: _____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 公司團體保險_____		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: _____ 鄉鎮區: _____ 路街: _____						
本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)						
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	課堂課/實務課	企業簡介、工作衛生與安全、內場工作概要		實習門市 店總經理	平日 15:00~16:00
	第二期程 自 115 年 10 月 1 日 至 115 年 10 月 31 日	課堂課/實務課	洗碗區與準備區(1)-操作洗碗設備、學習初階備料作業		實習門市 主廚/副主廚	平日 15:00~16:00
	第三期程 自 115 年 11 月 1 日 至 115 年 11 月 30 日	實務課	洗碗區與準備區(2)-獨立操作洗碗過程、學習進階備料作業		實習門市 主廚/副主廚	平日 15:00~16:00
	第四期程 自 115 年 12 月 1 日 至 115 年 12 月 31 日	實務課	工作站訓練(1)-依照指派工作站學習製作餐點(沙拉區、比薩區、煎炒區、炭烤區、油炸區)		實習門市 主廚/副主廚	平日 15:00~16:00
	第五期程 自 116 年 1 月 1 日 至 116 年 1 月 31 日	實務課	工作站訓練(2)-通過工作站考核,獨立上站製作餐點		實習門市 主廚/副主廚	平日 15:00~16:00
	第六期程 自 116 年 2 月 1 日 至 116 年 2 月 28 日	實務課	內場開/閉店作業須知		實習門市 主廚/副主廚	平日 15:00~16:00
	第七期程 自 116 年 3 月 1 日 至 116 年 3 月 31 日	課堂課/實務課	食材進出貨管理(1)-了解各項食材擺放位置與儲存標準		實習門市 主廚/副主廚	平日 15:00~16:00
	第八期程 自 116 年 4 月 1 日 至 116 年 4 月 30 日	實務課	食材進出貨管理(2)-學習內場進出貨管理		實習門市 主廚/副主廚	平日 15:00~16:00
	第九期程 自 116 年 5 月 1 日 至 116 年 5 月 31 日	實務課	實習課程檢核、結業。		實習門市 主廚/副主廚	平日 15:00~16:00
	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						