

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	永心鳳茶有限公司/心潮飯店有限公司			研 014
負責人	薛舜迪	統一編號	24986112 / 85121878	
公司地址	106090 台北市大安區新生南路一段 165 巷 15 號			
聯絡人	許嘉耘	職 稱	人資專員	
聯絡電話	(02)2325-6199	E-mail	debbieq@yonshin.info	
實習期間	自 115 年 9 月 1 日 至 115 年 5 月 31 日 止			
公司簡介 (含營業項目)	餐飲服務業			
國別/地區	臺灣/台北市	年營業額	8 億	
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 type="checkbox"/> 大專校院校外實習學生團體保險			
膳宿狀況	供午晚餐，無住宿	休勤方式	月休 9-11(排休)	
員工人數	400 人	交通狀況		
職缺別	實習項目/職缺名	名額	薪資、津貼、獎助金	
A	永心鳳茶 新光南西店-餐飲部	2 名	薪資 38,000 元(含全勤 1 千)	
B	永心鳳茶 新光南西店-廚藝部	2 名	薪資 38,000 元(含全勤 1 千)	
C	永心鳳茶 微風南山店-餐飲部	2 名	薪資 38,000 元(含全勤 1 千)	
D	永心鳳茶 微風南山店-廚藝部	2 名	薪資 38,000 元(含全勤 1 千)	
E	心潮飯店-餐飲部	2 名	薪資 38,000 元(含全勤 1 千)	
F	心潮飯店-廚藝部	2 名	薪資 38,000 元(含全勤 1 千)	
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		
許嘉耘				

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

<b>職缺別</b>	<b>A</b>	<b>實習期間</b> <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	<b>名額</b>	<b>2</b> 名	<b>給付名義</b> <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_____
<b>職稱</b>	餐飲部 實習生		<b>給付方式</b> <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計	每月 <u>5</u> 日匯款至 <u>台中銀行</u> (行庫別) 新臺幣：_____元	
<b>保險</b>	<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>公司團險</u>		<b>簽約方式</b> <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	<b>實習地點</b> <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>南京西路 15 號 3 樓</u>	

**本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)**

餐飲管理系

<b>實習課程培訓規畫主要內容</b>	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	新進報到與職場適應期 (新人教育訓練與在職訓練制度)	認識公司文化、品牌精神與組織架構，學習基本勞安衛生、職場安全規範、服裝儀容與服務禮儀，熟悉外場工作環境與動線，建立正確工作態度。		皆可
	第二期程 自 115 年 10 月	基礎服務技能訓練期 (外場服務標準作業流程 SOP 教材)	學習基本帶位、點餐、送餐、收桌、環境整理等外場基礎服務流程。了解菜單內容、基本餐點介紹與顧客服務應對方式。		皆可
	第三期程 自 115 年 11 月	服務成熟溪與獨立操作期(主管與資深夥伴 1 對 1 實務指導)	逐步獨力完成桌邊服務作業，學習尖離峰作業流程差異，訓練顧客溝通應對力，提升服務流暢度與正確率。		皆可
	第四期程 自 115 年 12 月	顧客服務與應對技巧強化期(定期工作檢核與回饋輔導機制)	學習顧客關係經營、客訴處理與臨場應變技巧，培養觀察力與即時回應能力，提升整體顧客服務滿意度。		皆可
	第五期程 自 116 年 1 月	外場專業能力精進期	深化飲品、餐點搭配建議能力，訓練高峰時段服務效率，學習外場備料與基本庫存概念。		皆可
	第六期程 自 116 年 2 月	團隊合作與支援能力養成期	學習跨部門協作(內外場溝通)、協助新人指導、團隊分工與服務節奏掌控，培養工作責任感。		皆可
	第七期程 自 116 年 3 月	服務品質與流程優化期	強化服務品質細節管理，學習服務流程優化、顧客回饋應用，提升工作穩定度與服務水準。		皆可
	第八期程 自 116 年 4 月	進階實務操作與綜合能力展現期	可獨立輪調外場崗位區，訓練現場應變能力與管理基礎概念，具備獨當一面之服務能力。		皆可
	第九期程 自 116 年 5 月	成果驗收與職涯銜接準備期	進行各區站能力總評估，強化職場態度、溝通能力與穩定度，協助協生進行晉升或就業之準備。		皆可

<b>職缺別</b>	<b>C</b>	<b>實習期間</b> <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	<b>名額</b>	<b>2</b> 名	<b>給付名義</b> <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 實習生		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計	每月 <u>5</u> 日匯款至 <u>台中銀行</u> (行庫別)	
				新臺幣：_____元	
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 大專校院校外實習學生團體保險		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	縣市： <u>台北市</u> 鄉鎮區： <u>信義區</u> 路街： <u>松智路17號2樓</u>
	<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>公司團險</u>				

**本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)**

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	新進報到與職場適應期 (新人教育訓練與在職 訓練制度)	認識公司文化、品牌精神與組織架構，學習基本勞安衛生、職場安全規範、服裝儀容與服務禮儀，熟悉外場工作環境與動線，建立正確工作態度。		皆可
	第二期程 自 115 年 10 月	基礎服務技能訓練期 (外場服務標準作業流 程 SOP 教材)	學習基本帶位、點餐、送餐、收桌、環境整理等外場基礎服務流程。了解菜單內容、基本餐點介紹與顧客服務應對方式。		皆可
	第三期程 自 115 年 11 月	服務流成熟溪與獨立操作期(主管與資深夥伴 1 對 1 實務指導)	逐步獨立完成桌邊服務作業，學習尖離峰作業流程差異，訓練顧客溝通應對力，提升服務流暢度與正確率。		皆可
	第四期程 自 115 年 12 月	顧客服務與應對技巧強化期(定期工作檢核與 回饋輔導機制)	學習顧客關係經營、客訴處理與臨場應變技巧，培養觀察力與即時回應能力，提升整體顧客服務滿意度。		皆可
	第五期程 自 116 年 1 月	外場專業能力精進期	深化飲品、餐點搭配建議能力，訓練高峰時段服務效率，學習外場備料與基本庫存概念。		皆可
	第六期程 自 116 年 2 月	團隊合作與支援能力養成期	學習跨部門協作(內外場溝通)、協助新人指導、團隊分工與服務節奏掌控，培養工作責任感。		皆可
	第七期程 自 116 年 3 月	服務品質與流程優化期	強化服務品質細節管理，學習服務流程優化、顧客回饋應用，提升工作穩定度與服務水準。		皆可
	第八期程 自 116 年 4 月	進階實務操作與綜合能力展現期	可獨立輪調外場崗位區，訓練現場應變能力與管理基礎概念，具備獨當一面之服務能力。		皆可
	第九期程 自 116 年 5 月	成果驗收與職涯銜接準備期	進行各區站能力總評估，強化職場態度、溝通能力與穩定度，協助協生進行晉升或就業之準備。		皆可

職缺別	E	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	2 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_____
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 公司團險		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 縣市：台北市 鄉鎮區：信義區 路街：忠孝東路五段 68 號 2 樓	

**本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)**

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	新進報到與職場適應期 (新人教育訓練與在職訓練制度)	認識公司文化、品牌精神與組織架構，學習基本勞安衛生、職場安全規範、服裝儀容與服務禮儀，熟悉外場工作環境與動線，建立正確工作態度。		皆可
	第二期程 自 115 年 10 月	基礎服務技能訓練期 (外場服務標準作業流程 SOP 教材)	學習基本帶位、點餐、送餐、收桌、環境整理等外場基礎服務流程。了解菜單內容、基本餐點介紹與顧客服務應對方式。		皆可
	第三期程 自 115 年 11 月	服務流成熟溪與獨立操作期(主管與資深夥伴 1 對 1 實務指導)	逐步獨力完成桌邊服務作業，學習尖離峰作業流程差異，訓練顧客溝通應對力，提升服務流暢度與正確率。		皆可
	第四期程 自 115 年 12 月	顧客服務與應對技巧強化期(定期工作檢核與回饋輔導機制)	學習顧客關係經營、客訴處理與臨場應變技巧，培養觀察力與即時回應能力，提升整體顧客服務滿意度。		皆可
	第五期程 自 116 年 1 月	外場專業能力精進期	深化飲品、餐點搭配建議能力，訓練高峰時段服務效率，學習外場備料與基本庫存概念。		皆可
	第六期程 自 116 年 2 月	團隊合作與支援能力養成期	學習跨部門協作(內外場溝通)、協助新人指導、團隊分工與服務節奏掌控，培養工作責任感。		皆可
	第七期程 自 116 年 3 月	服務品質與流程優化期	強化服務品質細節管理，學習服務流程優化、顧客回饋應用，提升工作穩定度與服務水準。		皆可
	第八期程 自 116 年 4 月	進階實務操作與綜合能力展現期	可獨立輪調外場崗位區，訓練現場應變能力與管理基礎概念，具備獨當一面之服務能力。		皆可
	第九期程 自 116 年 5 月	成果驗收與職涯銜接準備期	進行各區站能力總評估，強化職場態度、溝通能力與穩定度，協助協生進行晉升或就業之準備。		皆可

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	2 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_____
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 公司團險		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 縣市：台北市 鄉鎮區：中山區 路街：南京西路 15 號 3 樓	

**本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)**

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	新進報到與職場適應期 (新人教育訓練與在職 訓練制度)	認識公司文化、品牌精神與組織架構，學習基本勞安衛生、職場安全規範、廚房安全規範及設備正確使用方式，建立基本廚房紀律與工作態度。		皆可
	第二期程 自 115 年 10 月	基礎備料與食材認識期 (內場標準作業流程 sop 教學手冊)	學習基本食材分類、清洗、切割與前置作業，認識常用調味料與原物料特性，培養基本備料與時機管理能力。		皆可
	第三期程 自 115 年 11 月	基礎烹調與站位學習期 (主管與資深夥伴 1 對 1 實務指導)	學習基本烹調方式(煎、炒、炸、燙等)，認識各工作站作業流程，逐步參與簡易餐點製作。		皆可
	第四期程 自 115 年 12 月	製成穩定與出餐流程熟悉期(定期工作檢核與 回饋輔導機制)	配合尖峰時段出餐節奏，強化出餐速度與品質穩定度，學習內場分工協作、出餐標準與擺盤基本原則。		皆可
	第五期程 自 116 年 1 月	內場專業能力精進期	加強調理技巧與食材運用能力，學習成本概念、分量控制與品質管控，提升餐點一致性。		皆可
	第六期程 自 116 年 2 月	團隊合作與內場輪調期	學習跨站支援與輪調訓練，培養與外場溝通協調能力，強化團隊合作與責任分工觀念。		皆可
	第七期程 自 116 年 3 月	品質管理與衛生強化期	熟悉廚房衛生管理、食安規範、庫存管理與效期控管，培養對食品安全與品質的高度責任感。		皆可
	第八期程 自 116 年 4 月	進階實務操作與獨立作業期	可獨立負責部分站位工作，提升出餐速度、品質穩定與現場應變能力，逐步具備正職廚務人員能力。		皆可
	第九期程 自 116 年 5 月	成果驗收與職涯銜接準備期	進行各區站能力總評估，強化職場態度、專業技術、團隊合作與穩定度，協助協生進行晉升或就業之準備。		皆可

職缺別	D	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	2 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	廚藝部 實習生		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計	每月 5 日匯款至 台中銀行 (行庫別) 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 公司團險		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 縣市：台北市 鄉鎮區：信義區 路街：松智路 17 號 2 樓		
<b>本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)</b>						
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	新進報到與職場適應期 (新人教育訓練與在職 訓練制度)	認識公司文化、品牌精神與組織架構，學 習基本勞安衛生、職場安全規範、廚房安 全規範及設備正確使用方式，建立基本廚 房紀律與工作態度。			皆可
	第二期程 自 115 年 10 月	基礎備料與食材認識期 (內場標準作業流程 sop 教學手冊)	學習基本食材分類、清洗、切割與前置作 業，認識常用調味料與原物料特性，培養 基本備料與時機管理能力。			皆可
	第三期程 自 115 年 11 月	基礎烹調與站位學習期 (主管與資深夥伴 1 對 1 實務指導)	學習基本烹調方式(煎、炒、炸、燙等)， 認識各工作站作業流程，逐步參與簡易餐 點製作。			皆可
	第四期程 自 115 年 12 月	製成穩定與出餐流程熟 悉期(定期工作檢核與 回饋輔導機制)	配合尖峰時段出餐節奏，強化出餐速度與 品質穩定度，學習內場分工協作、出餐標 準與擺盤基本原則。			皆可
	第五期程 自 116 年 1 月	內場專業能力精進期	加強調理技巧與食材運用能力，學習成本 概念、分量控制與品質管控，提升餐點一 致性。			皆可
	第六期程 自 116 年 2 月	團隊合作與內場輪調期	學習跨站支援與輪調訓練，培養與外場溝 通協調能力，強化團隊合作與責任分工觀 念。			皆可
	第七期程 自 116 年 3 月	品質管理與衛生強化期	熟悉廚房衛生管理、食安規範、庫存管理 與效期控管，培養對食品安全與品質的高 度責任感。			皆可
	第八期程 自 116 年 4 月	進階實務操作與獨立作 業期	可獨立負責部分站位工作，提升出餐速 度、品質穩定與現場應變能力，逐步具備 正職廚務人員能力。			皆可
	第九期程 自 116 年 5 月	成果驗收與職涯銜接準 備期	進行各區站能力總評估，強化職場態度、 專業技術、團隊合作與穩定度，協助協生 進行晉升或就業之準備。			皆可

<b>職缺別</b>	<b>F</b>	<b>實習期間</b> <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	<b>名額</b> <b>2</b> 名	<b>給付名義</b> <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_____
<b>職稱</b>	廚藝部 實習生		<b>給付方式</b> <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計 每月 <u>5</u> 日匯款至 <u>台中銀行</u> (行庫別) 新臺幣：_____元	
<b>保險</b>	<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>公司團險</u>		<b>簽約方式</b> <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	<b>實習地點</b> <input checked="" type="checkbox"/> 國內 <input type="checkbox"/> 外國 _____ 國名 縣市：台北市 鄉鎮區：信義區 路街：忠孝東路五段 68 號 2 樓

**本職缺需求條件(敘明所屬科、系、所)**

餐飲管理系

<b>實習課程培訓規畫主要內容</b>	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	新進報到與職場適應期 (新人教育訓練與在職訓練制度)	認識公司文化、品牌精神與組織架構，學習基本勞安衛生、職場安全規範、廚房安全規範及設備正確使用方式，建立基本廚房紀律與工作態度。		皆可
	第二期程 自 115 年 10 月	基礎備料與食材認識期 (內場標準作業流程 sop 教學手冊)	學習基本食材分類、清洗、切割與前置作業，認識常用調味料與原物料特性，培養基本備料與時機管理能力。		皆可
	第三期程 自 115 年 11 月	基礎烹調與站位學習期 (主管與資深夥伴 1 對 1 實務指導)	學習基本烹調方式(煎、炒、炸、燙等)，認識各工作站作業流程，逐步參與簡易餐點製作。		皆可
	第四期程 自 115 年 12 月	製成穩定與出餐流程熟悉期(定期工作檢核與回饋輔導機制)	配合尖峰時段出餐節奏，強化出餐速度與品質穩定度，學習內場分工協作、出餐標準與擺盤基本原則。		皆可
	第五期程 自 116 年 1 月	內場專業能力精進期	加強調理技巧與食材運用能力，學習成本概念、分量控制與品質管控，提升餐點一致性。		皆可
	第六期程 自 116 年 2 月	團隊合作與內場輪調期	學習跨站支援與輪調訓練，培養與外場溝通協調能力，強化團隊合作與責任分工觀念。		皆可
	第七期程 自 116 年 3 月	品質管理與衛生強化期	熟悉廚房衛生管理、食安規範、庫存管理與效期控管，培養對食品安全與品質的高度責任感。		皆可
	第八期程 自 116 年 4 月	進階實務操作與獨立作業期	可獨立負責部分站位工作，提升出餐速度、品質穩定與現場應變能力，逐步具備正職廚務人員能力。		皆可
	第九期程 自 116 年 5 月	成果驗收與職涯銜接準備期	進行各區站能力總評估，強化職場態度、專業技術、團隊合作與穩定度，協助協生進行晉升或就業之準備。		皆可