

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	六福開發股問有限公司-南港分公司〈六福萬怡酒店〉			研 014
負責人	莊豐如	統一編號	54397437	
公司地址	11561 台北市南港區忠孝東路七段 359 號 10 樓			
聯絡人	劉峻瑋	職 稱	專案主任	
聯絡電話	(02) 6615_65655 轉 2120	E-mail	HRM@leofoo.com.tw	
實習期間	自 115 年 7 月 1 日 至 115 年 8 月 31 日止 (工讀兼職) 自 115 年 9 月 1 日 至 116 年 5 月 31 日止 (實習身份)			
公司簡介 (含營業項目)	<p>Courtyard by Marriott 在全球擁有超過 1000 間飯店，台北六福萬怡酒店 Courtyard by Marriott Taipei 由萬豪國際集團或其子公司授予台北六福萬怡酒店特許酒店經營權。台北六福萬怡座落於南港捷運、高鐵、台鐵及轉運站四鐵共構建築 7 至 30 樓黃金地段上，距離南港展覽館僅需 5 分鐘車程，鄰近南港軟體園區、內湖科學園區及各大都會區極具便捷交通優勢，鄰近新興景點瓶蓋工廠台北製造所、台北流行音樂中心。四通八達的交通網，便於南來北往台灣各大知名景點，輕鬆連結世界及台灣脈絡。</p> <p>台北六福萬怡酒店位於南港車站上方，除了交通便捷與南港捷運、高鐵、台鐵及客運轉運站共構，相鄰的 CITYLINK、唐吉軻德南港店、蔦屋書店以及環球購物中心，豐富的商圈滿足購物需求，更適合作為台灣自助遊的第一站。</p> <p>酒店共有 465 間景觀客房，同時擁有敘日全日餐廳、粵亮廣式料理、The Lounge 季節茶飲及酒品，另有宴會會議廳等…多元且精緻的餐飲服務。歡迎體驗台北六福萬怡酒店，不僅提供專業親切服務更帶給每位旅客輕鬆、有趣、活力的精彩旅程。</p>			
國別/地區	台灣/台北市南港區	年營業額	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	免費供膳	休勤方式	輪休/排休	
員工人數	350	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	餐飲部/敘日〈外場〉	2 名	久任獎金〈滿三個月\$6000/ 滿六個月\$8000/滿一年 \$10000	
B	餐飲部/粵亮〈外場〉	2 名		
C	餐飲部/酒吧〈外場〉	2 名		
D	餐飲部/宴會〈外場〉	2 名		
E	餐飲部/敘日〈內場〉	2 名		
F	餐飲部/粵亮〈內場〉	2 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	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"/> 學期期間實習	名額	2 名	給付名義 <input type="checkbox"/> 實習薪資 <input checked="" type="checkbox"/> 實習津貼 <input type="checkbox"/> 實習獎金 <input type="checkbox"/> 其他_____
職稱	餐飲部/敘日全日餐廳 外場服務員/實習生		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計	每月 <u>6</u> 日匯款至 <u>第一銀行</u> (行庫別) 新臺幣： <u>\$30000</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>南港區</u> 路街： <u>忠孝東路7段</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07月01日 至115年07月15日	職前訓練 飯店/餐廳環境認識 餐飲衛生安全	新生入職必修課程，含公司文化、環境介紹、餐飲衛生與職場安全須知。 餐廳環境熟悉、桌號、同仁與工作崗位認識。	楊謹鴻	月中擇日 14:30
	第二期程 自115年07月16日 至115年07月31日	[現場1] 餐廳基本資訊 現場基礎服務	餐廳基本資訊含營業時間、價位、地址(停車場)及連絡電話，延伸顧客回應話術。 現場服務流程、桌面擺設、帶位與介紹。	楊謹鴻	月底擇日 14:30
	第三期程 自115年08月01日 至115年08月31日	[現場2] 餐廳優惠/票券資訊 POS機基礎操作	餐廳年度與現行優惠活動、各式平台自營及網路票券認識。 POS機介面熟悉、操作方式。	楊謹鴻	月中擇日 14:30
	第四期程 自115年09月01日 至115年09月30日	[現場3] 現場結帳流程	POS機進階操作，開桌、點單與分單步驟。 桌邊結帳標準話術與流程。	楊謹鴻	月中擇日 14:30
	第五期程 自115年10月01日 至115年10月31日	[現場4] 現場團體服務 基礎顧客抱怨處理	團體顧客服務流程，含半區/全區及包廂。 顧客訪桌、疑問與回饋回覆、客訴回報。	楊謹鴻	月中擇日 14:30
	第六期程 自115年11月01日 至115年11月30日	[客房餐飲1] 客房餐飲菜單認識 備餐作業流程	客房餐飲菜單知識，含過敏原與搭配器皿。 接單後作業流程，備餐演練與考核。 巡樓收餐作業流程(每日例行兩次)。	楊謹鴻	月中擇日 14:30
	第七期程 自115年12月01日 至115年12月31日	[客房餐飲2] 送餐作業流程 客房餐飲萬豪標準	客房餐飲送餐作業流程符合萬豪規範。 依照標準評核，須達滿分方可進行送餐。 客房餐飲入帳與總結帳流程。	楊謹鴻	月中擇日 14:30
	第八期程 自116年01月01日 至116年01月31日	[後場1] 後場作業流程 餐具器皿	後場例行事務、餐具器皿擦拭與歸位。 相關備品/餐點補充。 餐具器皿維護，每週例行保養。	楊謹鴻	月中擇日 14:30
	第九期程 自116年02月01日 至116年02月30日	[後場2] 飲料製備 生鮮領貨與倉儲	飲料製備方式、餐期轉換標準作業流程。 生鮮領貨與歸貨管理，倉儲維護。	楊謹鴻	月中擇日 14:30

第十期程 自 116 年 03 月 01 日 至 116 年 03 月 31 日	[後場 3] 餐期 A 自助餐檯擺設 食材過敏原認識	午晚餐自助餐檯認識，餐檯菜色知識。 季度主題菜色與餐檯呈現。 認識政府規範所需標示之過敏原。	楊謹鴻	月中擇日 14:30
第十一期程 自 116 年 04 月 01 日 至 116 年 04 月 30 日	[後場 4] 餐期 B 自助餐檯擺設 菜牌卡製作	早餐或下午茶(依班別安排學習進度) 自助 餐檯認識，餐檯菜色知識。 餐期轉換標準作業流程，菜牌卡製作方法。	楊謹鴻	月中擇日 14:30
第十二期程 自 116 年 05 月 01 日 至 116 年 05 月 31 日	依狀況選修： a. 現場領班實務 b. 基礎出納領檯	依狀況與適性安排學習內容： a. 現場領班基層管理、基礎人力調度 b. 接線與出納簡易結帳、總結帳流程。	楊謹鴻	月中擇日 14:30

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"/> 學期期間實習	名額 2 名	給付名義 <input type="checkbox"/> 實習薪資 <input checked="" type="checkbox"/> 實習津貼 <input type="checkbox"/> 實習獎助金 <input type="checkbox"/> 其他_____

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 7 月 1 日 至 115 年 7 月 31 日	餐廳基礎禮儀與 環境認識、制服儀 容整備、職場安全 訓練	認識餐廳區域動線、桌型配置及服 務流程，培養基本職場態度與禮 儀。	鄭企旺	14:30
	第二期程 自 115 年 8 月 1 日 至 115 年 8 月 31 日	桌面擺設與基本 服務流程	學習擺桌標準、茶水服務順序、毛 巾與餐具擺放細節。	鄭企旺	14:30
	第三期程 自 115 年 9 月 1 日 至 115 年 9 月 30 日	點菜服務與菜單 熟悉	熟悉菜單內容，練習點菜話術與確 認客人需求技巧。	鄭企旺	14:30
	第四期程 自 115 年 10 月 1 日 至 115 年 10 月 31 日	說菜與上菜流程 訓練	練習介紹菜色重點、上菜順序、上 菜禮儀與口頭報菜技巧。	鄭企旺	14:30
	第五期程 自 115 年 11 月 1 日 至 115 年 11 月 30 日	包廂服務細節與高 端接待禮儀	學習包廂服務規範、貴賓接待流 程、餐間補菜與換盤技巧。	鄭企旺	14:30
	第六期程 自 115 年 12 月 1 日 至 115 年 12 月 31 日	餐間觀察與顧客心 理應對	訓練察言觀色能力，練習主動服 務、應變突發狀況。	鄭企旺	14:30
	第七期程 自 116 年 1 月 1 日 至 116 年 1 月 31 日	後場總控與餐期協 調作業	理解後場備餐節奏，掌握菜品出餐 時序與外場協調。	鄭企旺	14:30
	第八期程 自 116 年 2 月 1 日 至 116 年 2 月 28 日	POS 機操作與結帳 流程	學習 POS 系統功能、帳單製作、折 扣輸入與收銀禮儀。	鄭企旺	14:30
	第九期程 自 116 年 3 月 1 日 至 116 年 3 月 31 日	餐飲營運與顧客關 係管理	學習熟客維繫、會員制度應用及顧 客滿意度調查技巧。	鄭企旺	14:30

第十期程 自 116 年 4 月 1 日 至 116 年 4 月 30 日	綜合實作與崗位團 隊支援	跨崗位支援(例如茶水、點心、收 銀等),強化整體協調力。	鄭企旺	14:30
第十一期程 自 116 年 5 月 1 日 至 116 年 5 月 13 日	成果回顧與案例研 討	撰寫實習報告,回顧服務細節、提 出改善建議。	鄭企旺	14:30
第十二期程 自 116 年 5 月 14 日 至 116 年 5 月 31 日	綜合評核與成果展 示	進行期末成果發表與主管評核,總 結學習歷程。	鄭企旺	14:30

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	D	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"/> 學期期間實習	名額	2 名	給付名義 <input type="checkbox"/> 實習薪資 <input checked="" type="checkbox"/> 實習津貼 <input type="checkbox"/> 實習獎助金 <input type="checkbox"/> 其他_____
職稱	餐飲部/宴會服務部 外場服務員/實習生		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計	每月 <u>6</u> 日匯款至 <u>第一銀行</u> (行庫別) 新臺幣: \$ <u>30000</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: 台北市 鄉鎮區: 南港區 路街: 忠孝東路 7 段	

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 7 月 1 日 至 115 年 7 月 31 日	宴會廳認識 與服務流程	熟悉宴會操作(會議、餐會、喜 宴、酒會)、環境大解析、停車場 規範、各樓層單位、公用設施、 停車指引、停車折抵、電梯、員 工更衣室、廁所、花房、管衣室、 各處廚房、2F 回收區	梅文敏	14:30
	第二期程 自 115 年 8 月 1 日 至 115 年 8 月 31 日			梅文敏	14:30
	第三期程 自 115 年 9 月 1 日 至 115 年 9 月 30 日			梅文敏	14:30
	第四期程 自 115 年 10 月 1 日 至 115 年 10 月 31 日	宴會廳各型式 實務操作 1 (會議/餐會)	熟悉宴會操作(會議、餐會)、迎 賓禮儀、包裹處理、報修、布巾 流程迎賓指引、電話禮儀、對講 機使用包裹收送貨管理、遺失物 處理、請修流程、布巾收送管理	梅文敏	14:30
	第五期程 自 115 年 11 月 1 日 至 115 年 11 月 31 日			梅文敏	14:30
	第六期程 自 115 年 12 月 1 日 至 115 年 12 月 31 日			梅文敏	14:30
	第七期程 自 116 年 1 月 1 日 至 116 年 1 月 31 日	宴會廳各型式 實務操作 2 (喜宴/酒會)	熟悉宴會操作(會議、餐會、喜 宴、酒會、飲料調製、備餐管理、 OE 管理)、公區電燈、空調、後 場電箱開關,各儲物間擺放物品	梅文敏	14:30
	第八期程 自 116 年 2 月 1 日 至 116 年 2 月 28 日			梅文敏	14:30

第九期程 自 116 年 3 月 1 日 至 116 年 3 月 31 日			梅文敏	14:30
第十期程 自 116 年 4 月 1 日 至 116 年 3 月 30 日	進階崗位與 職能實務操作	熟悉宴會操作（會議、餐會、喜 宴小管、酒會、飲料調製、OE 管 理） 宴會活動顧場、現場管理、人力 安排、結帳作業、翻枱作業	梅文敏	14:30
第十一期程 自 116 年 5 月 1 日 至 116 年 5 月 31 日			梅文敏	14:30
第十二期程 自 116 年 5 月 1 日 至 116 年 5 月 31 日			梅文敏	14:30

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	C	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"/> 學期期間實習	名額	2 名	給付名義 <input type="checkbox"/> 實習薪資 <input checked="" type="checkbox"/> 實習津貼 <input type="checkbox"/> 實習獎助金 <input type="checkbox"/> 其他_____
職稱	餐飲部/大廳酒吧 外場服務員/實習生		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計	每月 <u>6</u> 日匯款至 <u>第一銀行</u> (行庫別) 新臺幣: <u>\$30000</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: 台北市 鄉鎮區: 南港區 路街: 忠孝東路 7 段

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 2 月 1 日 至 115 年 2 月 28 日	認識公司與 大廳酒吧	新生訓練課程: 認識公司創立由 來與理念; 講解單位營業時間, 熟悉現場菜單、服務流程與座位。	王筱筑	15:30
	第二期程 自 115 年 3 月 1 日 至 115 年 3 月 31 日	大廳酒吧 外場工作流程	熟悉現場菜單、顧客服務流程, 基本開桌擺放與餐具擺設。	王筱筑	15:30
	第三期程 自 115 年 4 月 1 日 至 115 年 4 月 30 日	大廳酒吧 餐點工作流程	熟悉現場餐點, 並了解餐點內 容, 與廚房建立溝通橋樑。	王筱筑	15:30
	第四期程 自 115 年 5 月 1 日 至 115 年 5 月 31 日	大廳酒吧 吧檯工作流程	水吧學習技術與考核; 日常結帳 與總結。	王筱筑	15:30
	第五期程 自 115 年 6 月 1 日 至 115 年 6 月 30 日	大廳酒吧 吧檯工作流程	酒吧學習技術與考核; 認識現場 烈酒與葡萄酒。	王筱筑	15:30
	第六期程 自 115 年 7 月 1 日 至 115 年 7 月 31 日	大廳酒吧 晚班收班	學習現場收班與晚班獨立作業能 力。	王筱筑	15:30
	第七期程 自 115 年 8 月 1 日 至 115 年 8 月 31 日	大廳酒吧 早班開班	學習現場開班與早班獨立作業能 力。	王筱筑	15:30
	第八期程 自 115 年 9 月 1 日 至 115 年 9 月 30 日	大廳酒吧 吧檯工作流程	加強酒水製作 SOP 與吧台備料, 研發節慶酒水單。	王筱筑	15:30

第九期程 自 115 年 10 月 1 日 至 115 年 10 月 31 日	大廳酒吧 區域工作流程	外場服務，酒水製作與研發。	王筱筑	15:30
第十期程 自 115 年 11 月 1 日 至 115 年 11 月 30 日	大廳酒吧 區域工作流程	外場服務，酒水製作與研發。	王筱筑	15:30
第十一期程 自 115 年 12 月 1 日 至 115 年 12 月 31 日	大廳酒吧 區域工作流程	外場服務，酒水製作與研發。	王筱筑	15:30
第十二期程 自 115 年 1 月 1 日 至 115 年 1 月 31 日	大廳酒吧 區域工作流程	外場服務，酒水製作與研發。	王筱筑	15:30

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	E	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"/> 學期間實習	名額	2 名	給付名義 <input type="checkbox"/> 實習薪資 <input checked="" type="checkbox"/> 實習津貼 <input type="checkbox"/> 實習獎助金 <input type="checkbox"/> 其他_____
職稱	餐飲部/敘日西廚 內場廚務員/實習生		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計	每月 <u>6</u> 日匯款至 <u>第一銀行</u> (行庫別) 新臺幣：\$ <u>30000</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>南港區</u> 路街： <u>忠孝東路 7 段</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 115 年 7 月 1 日 至 115 年 7 月 31 日	廚房基礎作業流程	熟悉廚房作業流程與分工。 培養食材處理、烹調與衛生管理能力。 建立餐飲現場團隊合作與溝通技巧。	陳俊杉	14:30
	第二期程 115 年 8 月 1 日 至 115 年 8 月 30 日	廚房基礎作業流程	熟悉廚房作業流程與分工。 培養食材處理、烹調與衛生管理能力。 建立餐飲現場團隊合作與溝通技巧。	陳俊杉	14:30
	第三期程 115 年 9 月 1 日 至 115 年 9 月 31 日	廚房基礎作業流程	熟悉廚房作業流程與分工。 培養食材處理、烹調與衛生管理能力。 建立餐飲現場團隊合作與溝通技巧。	陳俊杉	14:30
	第四期程 115 年 10 月 1 日至 115 年 10 月 31 日	前置與出餐	食材前置準備、餐點製作、出餐流程、廚房 清潔 學習 HACCP 觀念與環境消毒作業。	陳俊杉	14:30
	第五期程 115 年 11 月 1 日至 115 年 11 月 30 日	前置與出餐	食材前置準備、餐點製作、出餐流程、廚房 清潔 學習 HACCP 觀念與環境消毒作業。	陳俊杉	14:30
	第六期程 115 年 12 月 1 日至 115 年 12 月 31 日	前置與出餐	食材前置準備、餐點製作、出餐流程、廚房 清潔 學習 HACCP 觀念與環境消毒作業。	陳俊杉	14:30
	第七期程 116 年 1 月 1 日 至 116 年 1 月 31 日	食材驗收與備料	食材驗收、清洗與保存管理。 基本烹調技巧與菜色製作。出餐擺盤及品質 檢視。廚房清潔、環境維護與衛生管理。 支援餐期備料與生產流程。	陳俊杉	14:30
	第八期程 116 年 2 月 1 日 至 116 年 2 月 28 日	食材驗收與備料	食材驗收、清洗與保存管理。 基本烹調技巧與菜色製作。出餐擺盤及品質 檢視。廚房清潔、環境維護與衛生管理。 支援餐期備料與生產流程。	陳俊杉	14:30

第九期程 116年3月1日 至116年3月31日	食材驗收與備料	食材驗收、清洗與保存管理。 基本烹調技巧與菜色製作。出餐擺盤及品質 檢視。廚房清潔、環境維護與衛生管理。 支援餐期備料與生產流程。	陳俊杉	14:30
第十期程 116年4月1日 至116年4月30日	獨立作業	能獨立完成基礎餐飲服務與廚務作業。 具備正確的職場態度與衛生安全觀念。 建立餐飲業實務經驗，提升未來就業競爭力。	陳俊杉	14:30
第十一期程 116年5月1日 至116年5月31日	獨立作業	能獨立完成基礎餐飲服務與廚務作業。 具備正確的職場態度與衛生安全觀念。 建立餐飲業實務經驗，提升未來就業競爭力。	陳俊杉	14:30
第十二期程 116年5月1日 至116年5月31日	獨立作業	能獨立完成基礎餐飲服務與廚務作業。 具備正確的職場態度與衛生安全觀念。 建立餐飲業實務經驗，提升未來就業競爭力。	陳俊杉	14:30

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	F	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"/> 學期期間實習	名額	2 名	給付名義 <input type="checkbox"/> 實習薪資 <input checked="" type="checkbox"/> 實習津貼 <input type="checkbox"/> 實習獎助金 <input type="checkbox"/> 其他_____
職稱	餐飲部/粵亮廚 內場廚務員/實習生		給付方式 <input checked="" type="checkbox"/> 月計 <input type="checkbox"/> 時計	每月 <u>6</u> 日匯款至第一銀行(行庫別) 新臺幣：\$ <u>30000</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：台北市 鄉鎮區：南港區 路街：忠孝東路7段

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 115年7月1日 至115年7月31日	廚房基礎作業流程	熟悉廚房作業流程與分工。 培養食材處理、烹調與衛生管理能力。 建立餐飲現場團隊合作與溝通技巧。	蔡閔凱	14:30
	第二期程 115年8月1日 至115年8月30日	廚房基礎作業流程	熟悉廚房作業流程與分工。 培養食材處理、烹調與衛生管理能力。 建立餐飲現場團隊合作與溝通技巧。	蔡閔凱	14:30
	第三期程 115年9月1日 至115年9月31日	廚房基礎作業流程	熟悉廚房作業流程與分工。 培養食材處理、烹調與衛生管理能力。 建立餐飲現場團隊合作與溝通技巧。	蔡閔凱	14:30
	第四期程 115年10月1日至 115年10月31日	前置與出餐	食材前置準備、餐點製作、出餐流程、廚房 清潔 學習 HACCP 觀念與環境消毒作業。	蔡閔凱	14:30
	第五期程 115年11月1日至 115年11月30日	前置與出餐	食材前置準備、餐點製作、出餐流程、廚房 清潔 學習 HACCP 觀念與環境消毒作業。	蔡閔凱	14:30
	第六期程 115年12月1日至 115年12月31日	前置與出餐	食材前置準備、餐點製作、出餐流程、廚房 清潔 學習 HACCP 觀念與環境消毒作業。	蔡閔凱	14:30
	第七期程 116年1月1日 至116年1月31日	食材驗收與備料	食材驗收、清洗與保存管理。 基本烹調技巧與菜色製作。出餐擺盤及品質 檢視。廚房清潔、環境維護與衛生管理。 支援餐期備料與生產流程。	蔡閔凱	14:30
	第八期程 116年2月1日 至116年2月28日	食材驗收與備料	食材驗收、清洗與保存管理。 基本烹調技巧與菜色製作。出餐擺盤及品質 檢視。廚房清潔、環境維護與衛生管理。 支援餐期備料與生產流程。	蔡閔凱	14:30

第九期程 116年3月1日 至116年3月31日	食材驗收與備料	<p>食材驗收、清洗與保存管理。</p> <p>基本烹調技巧與菜色製作。出餐擺盤及品質檢視。廚房清潔、環境維護與衛生管理。</p> <p>支援餐期備料與生產流程。</p>	蔡閎凱	14:30
第十期程 116年4月1日 至116年4月30日	獨立作業	<p>能獨立完成基礎餐飲服務與廚務作業。</p> <p>具備正確的職場態度與衛生安全觀念。</p> <p>建立餐飲業實務經驗，提升未來就業競爭力。</p>	蔡閎凱	14:30
第十一期程 116年5月1日 至116年5月31日	獨立作業	<p>能獨立完成基礎餐飲服務與廚務作業。</p> <p>具備正確的職場態度與衛生安全觀念。</p> <p>建立餐飲業實務經驗，提升未來就業競爭力。</p>	蔡閎凱	14:30
第十二期程 116年5月1日 至116年5月31日	獨立作業	<p>能獨立完成基礎餐飲服務與廚務作業。</p> <p>具備正確的職場態度與衛生安全觀念。</p> <p>建立餐飲業實務經驗，提升未來就業競爭力。</p>	蔡閎凱	14:30