

**樹德科技大學休閒與觀光管理系
校外實習生需求調查表**

企業名稱	都會生活開發股份有限公司				
企業負責人	蘇聖峯				
聯絡人	吳美瑤	職稱	人資專員	電話	07-536-3788#5515
代理人		職稱		電話	
電子信箱	yaowu@mld.com.tw		傳真號碼	07-537-1821	
聯絡地址	高雄市前鎮區忠勤路8號				
人力需求	休閒與觀光管理系_____人，包含男_____人，女_____人，不拘 26 人				
部門別	工作地點	名額	應具備技能	工作時間	提供薪資/津貼
房務部	Hotel dùa	3	無過敏體質(對塵蟎或羽毛製品過敏)	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
客務部	Hotel dùa	2	具備高度耐心、服務熱忱以及良好的應變與溝通協調能力	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
悅品中餐廳	Hotel dùa	4	對中式餐飲具高度興趣，且具服務熱忱	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
悅品中廚房	Hotel dùa	2	對中式餐飲廚房具高度興趣，且具熱忱	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
西餐廳外場	Hotel dùa	3	對西式餐飲業具高度興趣，且具服務熱忱	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
西餐廳內場	Hotel dùa	2	對西式餐飲廚房具高度興趣，且具熱忱	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
晶綺盛宴 (宴會廳)	MLD 台鋁	3	對宴會餐飲服務有高度興趣者	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
晶綺盛宴 (宴會廚房)	MLD 台鋁	4	對宴會廚房工作有高度興趣者	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
悅品點心	MLD 台鋁	4	對中式餐飲業具高度興趣，且具服務熱忱	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
牛排館	MLD 台鋁	2	Fine Dining(高級餐廳)具高度興趣，且願意學習者	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
牛排館廚房	MLD 台鋁	2	對西式廚房(乾式熟成/直火烹調)具高度興趣，且具熱忱	每日工作時間 8小時	27,000+1,000 全勤獎金
提供薪資	<input type="checkbox"/> 時薪 NT\$ 27,000+1,000 全勤 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 月薪 <input type="checkbox"/> 否			提供 <input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 月休天數：9-10 天	
提供膳食	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		提供宿舍	<input type="checkbox"/> 是，需扣費用 NT\$_____元 <input checked="" type="checkbox"/> 否	

提供訓練課程內容	<p>客務部</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.接待、辦理入住、退房客務相關 2.電話接聽禮儀 3.客房應對技巧 4.旅客關係維護技巧 <p>房務部</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.客房清潔保養 2.床舖及浴室整理標準程序 3.備品補給及擺放 4.房客服務應對 <p>悅品中餐廳外場</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.中式餐廳服務禮儀 2.認識各類中式菜系 3.菜色解說技巧 4.餐點銷售技巧 <p>悅品內場</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.認識各類中式菜系 2.中式料理食材備製實務 3.各類港式點心製作 4.廚房安全衛生管理 <p>宴會外場</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.多元宴會/會議桌型規劃與管理 2.現場服務禮儀 3.場控及應變能力 4.宴會餐具擺設及餐桌佈置 <p>宴會內場</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.認識各類宴會菜系 2.宴會食材備製實務 3.宴會擺盤技巧 4.廚房安全衛生管理 <p>牛排館外場</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.精緻義法式服務禮儀 2.酒標及酒品知識 3.餐點解說技巧 4.餐點銷售技巧 <p>牛排館內場</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.肉品熟成工法 2.柴火烤爐火候控制訓練 3.各類食材備製實務 4.廚房安全衛生管理 		
面試地點	<input type="checkbox"/> 貴公司主管至學校面試 <input checked="" type="checkbox"/> 學生至貴公司面試	面試時間	<input checked="" type="checkbox"/> 待定 <input type="checkbox"/> __/__/__ :
履歷表	貴公司是否有制式履歷 <input checked="" type="checkbox"/> 是(如附件) <input type="checkbox"/> 否(自製或使用系上履歷範本皆可)		
履歷收件截止日	111年11月30日 <input type="checkbox"/> 12:00前 <input checked="" type="checkbox"/> 17:00前	實習期間	112年02月至07月底止
負責老師	郭玟琳	學生登記程序	(1)E-mail的主旨及履歷檔案名稱請標明廠商及姓名。 (2)同時寄給負責老師及系助後，至系辦填寫登記表。

其他福利、補充說明或注意事項：

〈正職員工福利〉

◆ 獎金/禮金(禮品)類

1.年終獎金、三節禮金或禮品(福委會)

2.生日禮金、結婚禮金、生育禮金、傷病慰問金、喪葬慰問金(福委會)

◆ 保險類：勞工保險、全民健保、員工團體保險

◆ 優惠類：員工及親屬住宿優惠、員工結婚喜宴優惠、員工餐飲優惠

負責人：蘇聖峯

人資主管：張維倫

填表人：吳美瑤