

## 南亞技術學院研究發展處實習就業輔導組 廠商求才登記表

|        |   |            |             |
|--------|---|------------|-------------|
| 公司名稱   | (請在此欄位填上公司名稱) 米塔集團  | 填表日期       | 114年03月06日  |
| 公司地址   | (填入主要據點地址, 工作地點請填在工作內容的欄位) 111054米塔人才招募與發展中心-台北市士林區中山北路四段16號  | 統一編號       | 90306397    |
| 負責人    | 白志雄   | 員工人數       | 1100        |
| 連絡人    | 羅可芸   | 連絡電話       | 02-28862788 |
| E-mail | mita.hr01@gmail.com   |            |             |
| 公司網址   | https://www.104.com.tw/company/1a2x6bmd39?jobsourc=google   |            |             |
| 服務項目   | 集客人間茶館<br>米塔手感烘培<br>米塔義式廚房<br>洋朵義式廚坊<br>洋城義大利餐廳<br>大河屋日式燒肉井<br>日本橋浜町食事處<br>川師傅功夫麵舖<br>千荷田食べ放題涮涮鍋<br>湯師傅鍋物專賣<br>Mita CAFE Bistro<br>米塔炙燒牛排專門店<br>泰舍·泰式料理<br>蜀川香 酸菜魚<br>巴蜀大爺 川料理·酸菜魚<br>大河牧場 漢堡排專賣<br>米塔黑糖飲品專賣<br>金春喜韓廚 |            |             |
| 勞動權益   | <input checked="" type="checkbox"/> 勞、健保 <input checked="" type="checkbox"/> 勞退 休假制度_____ (凡屬勞動基準法規訂定之項目請填入此欄位)   |            |             |
| 福利制度   | (例如: 團體保險、健康檢查、獎金分紅、活動或旅遊、餐飲住宿、教育訓練、圖書館、健身房、交通車、各項補助等)<br>【米塔夥伴福利】<br>1.每月-底薪、全勤獎金、其他津貼<br>2.每季-定期崗位考核調薪與升遷<br>3.年度-績效獎金<br>4.每月-餐飲證照獎津貼<br>5.顧客嘉許獎金<br>6.兼職夥伴, 全勤獎金<br>7.正職夥伴, 久任獎金                                  | 是否進用身心障礙人員 | 是           |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>8.介紹獎金累積達3萬元以上</p> <p>9.免費同仁餐點、餐費</p> <p>10.同仁及眷屬用餐優惠</p> <p>11.年度免費或補助健康檢查</p> <p>12.中秋節、端午節 禮券或禮品</p> <p>13.生日祝福禮卷</p> <p>14.夥伴宿舍(臺北/新竹/嘉義/屏東)</p> <p><b>【訓練及升遷】</b></p> <p>1.完整教育訓練體系(集團訓練/在職專業訓練/門市訓練)</p> <p>    1) 新進夥伴職前訓練</p> <p>    2) 組長/副店長(副主廚)/店長(主廚)/品牌副理升遷訓練</p> <p>    3) 門市/外場/廚房/吧檯在職訓練</p> <p>2.新人一對一小老師指導訓練</p> <p>3.不定期專業證照輔導</p> <p>4.升遷管道：</p> <p>    1)門市外場正職→組長→副店長→店長→區域/品牌副理→品牌經理</p> <p>    2)廚房正職夥伴→組長→副主廚→主廚→區域/品牌副理→品牌經理</p> |  |  |
|--|--|--|--|

**【『米塔集團』 跨國餐飲品牌，積極佈局未來成為上市櫃餐飲集團】**

『米塔集團』近年來致力於創立全新品牌，旗下擁有18大品牌，跨足義式料理、屋台料理、日式鍋物、日式料理、休閒茶館、咖啡餐館、手感烘焙、黑糖飲品、川式料理等，在國內近90間直營門市，持續朝著多元品牌目標發展，秉持著提供安心健康的宗旨、以永續經營的理念，致力於新品牌、產品研發、營運與組織創新。

(請於200字以內，簡要敘明)

| 職務名稱         | 人數 | 主要資格條件               | 待遇                                   | 工作內容  | 工作地點        | 工作時間                                      | 備註 |
|--------------|----|----------------------|--------------------------------------|---|-------------|---|----|
|              |    | (例如：學歷及系所、技能、語文、證照等) | (敬請配合填寫，至少填寫起薪)                      | (例如：工作內容、性質、工作時間、僱用期限等)   | (敬請填寫縣市+地區) |   |    |
| 儲備店長<br>儲備主廚 | 10 | 高中職以上畢業              | 月薪<br>43,000-<br>48,000元<br>(依經歷可再議) | ★具備2年副店長級以上，管理餐飲門市經驗。<br>1.執行門市夥伴排班管理及門市各級夥伴考核作業。<br>2.執行門市夥伴訓練和資 | 大臺北區        | 9:00-22:00<br>(須輪班，依營運一天排班8小時，另安排休息、用餐時間) |    |

|                                     |    |         |   |   |          |   |
|-------------------------------------|----|---------|---|---|----------|---|
|                                     |    |         | <p>※有中<br/>餐、西餐<br/>丙檢證照<br/>佳，另有<br/>證照獎勵<br/>金，每月<br/>1000元。</p>  | <p>源統籌分配。</p> <p>3.負責門市營運績效管理<br/>和執行。</p> <p>4.配合集團展店規劃調度<br/>人力與教育訓練。</p> <p>5.隨時支援門市各職務之<br/>作業。</p>   |          |   |
| <p>內場儲備<br/>幹部<br/>外場儲備<br/>幹部</p>  | 10 | 高中職以上畢業 | <p>月薪<br/>38,000-<br/>42,000元<br/>(依經歷可<br/>再議)</p> <p>※有中<br/>餐、西餐<br/>丙檢證照<br/>佳，另有<br/>證照獎勵<br/>金，每月<br/>1000元。</p>                                  | <p>1.具企圖心、良好溝通及<br/>學習能力。</p> <p>2.對餐飲服務高度熱忱和<br/>責任感，願意接受餐飲服<br/>務培訓(總部及門市訓練與<br/>考核升遷)。</p> <p>3.能接受全方位學習，為<br/>一年內擔當主管(品牌經/<br/>副理、店長/主廚、副店長<br/>/副主廚)做準備。</p> <p>4.配合集團展店規劃調度<br/>人力與教育訓練。</p> <p>5.隨時支援門市各職務之<br/>作業</p> | 大臺北<br>區 | <p>9:00-22:00<br/>(須輪班，依營運一<br/>天排班8小時，另<br/>安排休息、用餐時<br/>間)</p>  |
| <p>外場服務<br/>夥伴(正<br/>職、兼<br/>職)</p> | 15 | 高中職以上畢業 | <p>【正職】<br/>月薪<br/>32000~3<br/>7000元(依<br/>經歷可再<br/>議)</p> <p>【兼職】<br/>時薪<br/>190~200<br/>元</p> <p>※有中<br/>餐、西餐<br/>丙檢證照<br/>佳，另有<br/>證照獎勵<br/>金，每月</p> | <p>1.迎賓帶位、菜單介紹、<br/>協助點餐與商品銷售服<br/>務。</p> <p>2.跑單、擺盤、送餐及聯<br/>繫內外場服務。</p> <p>3.於客人用餐完畢後，負<br/>責收拾碗盤與清理環境。</p> <p>4.協助進行簡易餐飲料<br/>理，如：調配飲料、製作<br/>甜點等。</p>   | 大臺北<br>區 | <p>【正職】<br/>9:00-22:00<br/>(須輪班，依營運一<br/>天排班8小時，另<br/>安排休息、用餐時<br/>間)</p> <p>【兼職】<br/>早班9:00-16:00<br/>晚班18:00~22:00<br/>(時段彈性調整)</p> |

|  |    |         |  |  |      |  |
|--|----|---------|--|--|------|--|
|  |    |         | 1000元。   |  |      |  |
| 內場服務夥伴(正職、兼職)  | 15 | 高中職以上畢業 | <p>【正職】<br/>月薪<br/>32000~37000元(依經歷可再議)</p> <p>【兼職】<br/>時薪<br/>190~200元</p> <p>※有中<br/>餐、西餐<br/>丙檢證照<br/>佳，另有<br/>證照獎勵<br/>金，每月<br/>1000元。</p> | <p>1.準備食材的前置作業，一般簡易餐點、套餐烹調。</p> <p>2.菜口控單、出餐時負責菜餚擺盤服務。</p> <p>3.叫貨點貨、控制食材成本及鮮度。</p> <p>4.餐飲品質控管。</p> | 大臺北區 | <p>【正職】<br/>9:00-22:00<br/>(須輪班，依營運一天排班8小時，另安排休息、用餐時間)</p> <p>【兼職】<br/>早班9:00-16:00<br/>晚班18:00~22:00<br/>(時段彈性調整)</p> |
|  |    |         |  |  |      |  |
|  |    |         |  |  |      | 如表格不夠請自行增加   |
| <p>學校承辦窗口：研究與教學發展中心 范玉美 老師<br/> 連絡電話：03-4361070分機2125<br/> E-mail：<a href="mailto:tina2278@nanya.edu.tw">tina2278@nanya.edu.tw</a></p> |    |         |  |  |      |  |