

南亞技術學院學生校外實習-廠商需求表

公司基本資料			
公司名稱	樂子國際股份有限公司	網址	https://thediner.com.tw/
公司地址	台北市信義區信義路四段391號 4樓之2	員工人數	100人
統一編號	90761677	資本額	
公司簡介	本土自創品牌之美式早午餐先驅者 the Diner 樂子餐廳，自2006年創立至今，掀起國內美式早午餐風潮，打造如置身美國 All Day Dining 的美式休閒用餐風格，並被票選為臺北必吃10大早午餐之一，其道地的美式風味，常受到外國朋友們在社群讚賞及肯定，也是許多藝人名人及美食愛好者的口袋名單，更是廣大喜愛早午餐朋友們歡聚首選的排隊餐廳。		
主要產品	美式早午餐飲		
實習工作資料說明			
實習地點	台北(三間店)新竹(兩間店)	需求人數	20
基本工時 (請詳填實際工作時間、休假方式等)	上班時間：每周40小 採四周變形工時 休假時間： 加班/輪班時間：輪班 其他：	實習薪資 (請符合勞基法規範，寫明薪資)	<input type="checkbox"/> 時薪 <input checked="" type="checkbox"/> 月薪29K~30K (本薪28K+全勤1K) <input type="checkbox"/> 津貼 <input type="checkbox"/> 獎助金 <input type="checkbox"/> 加班計薪方式
膳食提供	<input checked="" type="checkbox"/> 提供： <input type="checkbox"/> 早餐 <input type="checkbox"/> 午餐 <input type="checkbox"/> 晚餐 <input type="checkbox"/> 不提供	住宿提供	<input type="checkbox"/> 提供，費用 <input checked="" type="checkbox"/> 不提供
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input type="checkbox"/> 團保 <input checked="" type="checkbox"/> 提撥勞退 <input type="checkbox"/> 其他_____	實習期間	<input checked="" type="checkbox"/> 暑期(7-8月) <input checked="" type="checkbox"/> 上學期(9月初-隔年1月底) <input checked="" type="checkbox"/> 下學期(2月初-6月底) <input checked="" type="checkbox"/> 學年(7月~隔年6月底)
福利制度	福利制度依照勞基法辦理		
實習申請應備文件	<input checked="" type="checkbox"/> 填寫公司履歷表 <input type="checkbox"/> 自傳 <input type="checkbox"/> 歷年成績單(大一~大三) <input type="checkbox"/> 其他		
實習甄選方式	<input type="checkbox"/> 書面審查 <input type="checkbox"/> 筆試測驗 <input checked="" type="checkbox"/> 面試 <input type="checkbox"/> 其他		
實習甄選原則	對餐飲服務有興趣者		

參加本校校外實習廠商說明會		<input type="radio"/> 暑期、上學期、學年實習：3-4月辦理 <input type="radio"/> 下學期實習：9月~10月辦理，邀請需求科系學生參與。 <input checked="" type="checkbox"/> 願意 <input type="checkbox"/> 不願意				
實習人力需求說明						
實習期間	需求單位	工作職稱	人數	需求科系	工作內容	專業能力/其他資格需求說明
<input checked="" type="checkbox"/> 暑期 <input checked="" type="checkbox"/> 學期 <input checked="" type="checkbox"/> 學年	台北 新竹	內場 服務 人員	10	餐飲相 關可 系	外場: 1.負責跑菜、擺盤、送餐及聯繫內外場之工作。 2.負責客人帶位、倒水、點餐等工作。 3.於客人用餐完畢後，負責收拾碗盤與清理環境。 4.進行簡易餐飲之料理。 5.負責結帳、收銀之工作。	
<input checked="" type="checkbox"/> 暑期 <input checked="" type="checkbox"/> 學期 <input checked="" type="checkbox"/> 學年	台北 新竹	外場 服務 人員	10	餐飲相 關可 系	內場: 1.負責洗、剝、削、切各種食材，以完成烹飪的前置工作。 2.協助廚師測量食材的容量與重量。 3.依照客人的點單，準備不同菜色所需要的食材。 4.於出菜時負責菜餚擺盤或調整份量之工作。 5.廚房清潔作業。	
<input type="checkbox"/> 暑期 <input type="checkbox"/> 學期 <input type="checkbox"/> 學年						

學校承辦窗口：研發處就輔組 馬木蘭 老師

連絡電話：03-4361070分機2123、9628

E-mail：1888@ms.nanya.edu.tw