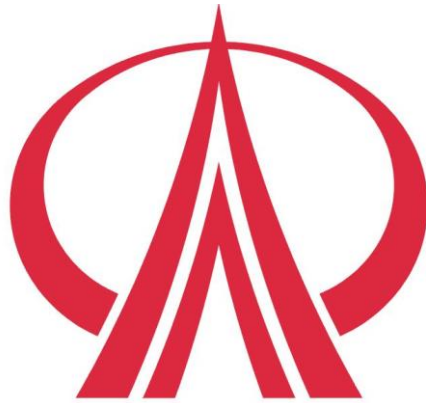


修 平 科 技 大 學  
行 銷 與 流 通 管 理 系  
校 外 實 習 專 題 報 告

壹玖捌玖 1989 咖啡廳



指導老師：李文明老師

學號：BZ101350

姓名：陳雅慈

中 華 民 國 1 0 5 年 5 月

# 摘要

這次主要是配合學校三明治校外實習的課程，系上會讓學生大一到大三在校上課，於大四的時候讓我們選擇實習單位，採用校內學習與職場學習交互的方式進行，校外實習時間約十個月，目的是為了讓我們能夠提早體驗職場生活，讓上課所學能發揮在實習職場上。而這次我所實習的單位是在壹玖捌玖咖啡廳，工作性質是內外場人員，主要負責協助內場出餐，以及外場服務，目標在於希望可以學習如何創業，以及飲料餐點製作，將學校老師教的課程學以致用在職場上。

在壹玖捌玖我學會製作輕食類餐點和飲料製作，也學會如何面對客人，處理緊急的狀況，餐飲業雖然很辛苦，但也可以讓我們更磨練自己。

# 致謝

這次能參與校外實習的課程，除了要感謝系上老師們給我這次寶貴的經驗，讓我們能去職場上學習，提早接觸社會磨練自己，在實習過程中，也時常叮嚀我們學校的課業。在這也要感謝壹玖捌玖的老闆，還有同事們，不吝嗇的教我很多事情，給了我這次學習的機會。

# 目錄

摘要 .....	I
致謝 .....	II
目錄 .....	III
圖目錄 .....	IV
表目錄 .....	V
一、前言 .....	1
1.1 實習動機 .....	1
1.2 實習目的 .....	1
1.3 實習公司甄選過程 .....	2
二、實習公司 .....	3
2.1 公司簡介 .....	3
2.2 營業項目 .....	3
2.3 競爭力分析 .....	3
2.4 SWOT 分析 .....	4
三、實習內容 .....	6
3.1 實習部門 .....	6
3.2 工作環境與同事 .....	6
3.3 工作內容 .....	8
3.4 作業流程分析 .....	8
3.5 問題點分析 .....	8
3.6 改善方案 .....	8
3.7 工作日誌 .....	9
四、結論與建議 .....	15
4.1 結論 .....	15
4.2 建議 .....	16

# 圖目錄

圖 1-1 公司甄選流程圖.....	2
圖 2-1 組織圖.....	3
圖 3-1 公司職位圖.....	6
圖 3-2 壹玖捌玖店內.....	6
圖 3-3 壹玖捌玖店外觀.....	6
圖 3-4 廚房作業.....	7
圖 3-5 吧檯作業.....	7
圖 3-6 外場整理.....	7
圖 3-7 環境整理.....	7
圖 3-8 工作內容表.....	8

# 表目錄

表 2-1 SWOT 分析表.....	5
表 3-1 工作日誌表 1.....	9
表 3-2 工作日誌表 2.....	10
表 3-3 工作日誌表 3.....	11
表 3-4 工作日誌表 4.....	12
表 3-5 工作日誌表 5.....	13
表 3-6 工作日誌表 6.....	14

# 一、前言

## 1.1 實習動機

從以前對於未來職場的想法，就是人一定要有一技之長，我覺得學歷不代表一切，出了社會進了職場，老闆同事只會看你的工作能力，學歷只是其次！從過去打工的經驗來說，到了一個職場，其實大家都是站在同一個起跑點，不管你是什麼學校都是一樣的。還有最重要的就是工作態度，沒有良好的工作態度，有再好的能力都是沒用的。很多人，靠的也都是自己的努力和態度來換取成功的，這是我們該學習努力方向。

我覺得三明治校外實習是一個對學生很棒的課程，可以讓我們提早進入職場，在學校學的東西直接應用在產業上，雖然很多學生早已開始半工半讀，但這是融合理論與實務的一種課程安排方式，兩個還是稍為有差異。參加三明治校外實習更讓我了解，到了一個不適應的新環境，要怎麼調適，而不是像以前，可以說不喜歡就辭職！這不僅讓我們提早出社會，也讓我們提早磨鍊自己。

## 1.2 實習目的

我希望藉由三明治教學可以讓我增加實務經驗，對未來職場做準備，也訓練自己在職場上做事的效率。現在實習的這間店是老闆自己創業的，從裝潢、食材器具…等等，都是從頭開始的，而我現在的工作內容是幫忙內場製餐及外場送餐，不忙的時候還可以學一些飲料調製，所以說基本上是每個工作崗位都能接觸到的，目前在那邊實習已經一年了，現在已經非常熟練，所有流程都很了解，我希望未來不僅可以把學校教我們的發揮在職場上，在目前實習單位也可以從中學習到如何創業以及經營好一間店。

## 1.3 實習公司甄選過程

我目前實習的單位〈壹玖捌玖〉，是透過人力銀行的方式，接收到店家的簡訊通知面試，也有自行先上網了解整個店內的介紹等等，面試後覺得店內氣氛、裝潢、工作內容還有福利休假都還可以，就決定去試做看看，覺得這裡是可以讓我學習的地方，於是就

自行推薦給學校，學校通過後就跟店家簽約，開始了我的實習新考驗。

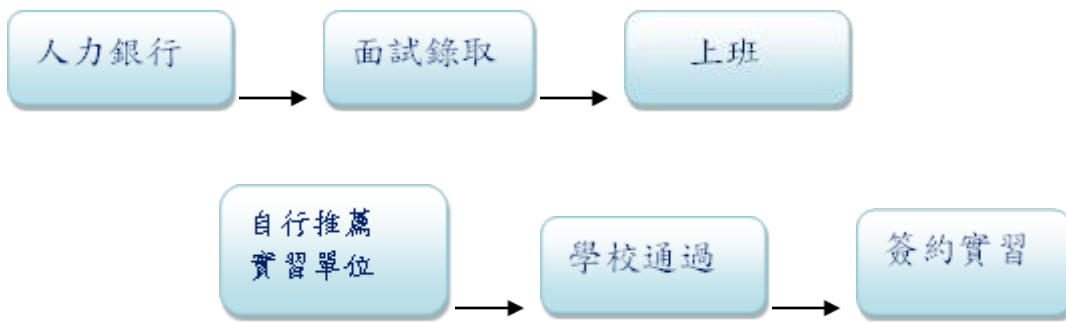


圖 1-1 公司甄選流程圖

我會選擇 1989 是因為，想要嘗試一下自己沒接觸過的工作環境，其實在大三下學期那時候本身就有在達美樂打工了，也在那邊待了一段時間了，那邊的工作內容是屬於比較繁忙的，除了要顧現場外帶的客人，更重要的是外送這一環，因為有公司規定每筆單到客人手上的時間，所以說一接到訂單就等於在跟時間賽跑，雖然很累但是跟同事們都已經是在工作上一起努力，互相扶持的好朋友了，當初選擇離開也是想了很久也非常不捨，不過我還是想要到外面的世界去嘗試不一樣的東西，所以我選擇到 1989 去實習。

當初面試完，對 1989 的第一印象是覺得店內氣氛各方面甚麼的都還滿不錯的，屬於可以讓人喝杯咖啡，吃個小東西放鬆或者是聚會聊天的地方，這是我沒嘗試過的工作型態，加上自己本身也對這種咖啡店很有興趣及熱誠，在這上班可以穿著有氣質的襯衫，站在充滿咖啡香的吧台工作，我覺得是一件非常幸福的事，重點是老闆很帥人也很好。在這上班之後才慢慢了解，原來這間店是老闆一點一滴，從無到有自己創業起來的，從店面裝潢到菜單設計，食材選購外加如何行銷等等…… 這跟我們科系裡面學到的是很有關聯的，我覺得在這裡可以學習到很多，站內場可以學廚藝也可以了解廚房運作，站外場可以學習跟客人交流，站吧台可以跟老闆學一些飲料調製，跟同事相處也還不錯，大家都互相照顧，而且老闆對員工還有客人的態度都很好，所以我覺得在這裡實習不僅可以賺錢也可以學習，對我來說是一個很不一樣的體驗。



## 二、實習公司

### 2.1 公司簡介

1989 創辦人是老闆林伯賢，成立於 2015 年初，已經一年了，其實 1989 會創立是老闆的夢想，想要開一間咖啡廳，營造出清靜悠閒的地方，讓大家能夠跟朋友情人聚聚聊聊天。目前員工人數大概 7~10 個人，沒有分公司。

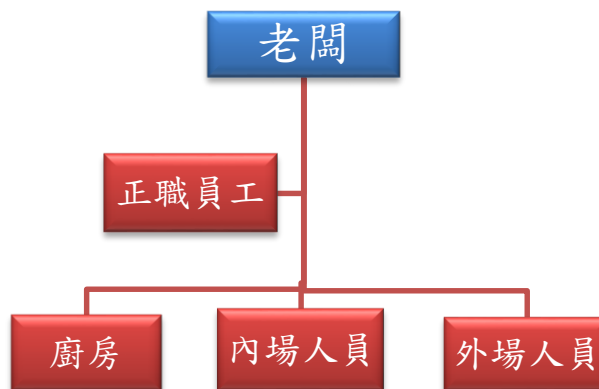


圖 2-1 組織圖

### 2.2 營業項目

1989 經營使命與目標：雖然沒有奢華的排場與誇張的擺盤，卻能以平易近人的價格，品嚐我們每一分用心，堅持使用新鮮食材與上等咖啡豆以及台灣茶葉，讓每一位客人離開時都有滿滿元氣，目標是開加盟店，賺更多利潤。

我們所提供的服務就是提供餐點與咖啡飲品給客人，主要顧客群為年輕人、家庭、文青、貴婦團和業務。

### 2.3 競爭力分析

目前我們 1989 的客群和知名度已經慢慢增加，起步是辛苦的，也經歷了很多改變，包括換菜單、行銷方面等等，努力用心的經營。而以咖啡廳來說，外在競爭環境是非常大的，隨著時代變遷，大家都開始喜歡去有氣氛的餐廳享受，導致咖啡廳越開越多，要在這個競爭激烈的環境生存，是必須更努力的。外在競爭者：憲賣咖啡、做咖啡、麋鹿咖啡…這些比較知名的咖啡店等等。

五力分析；

**來自消費者的議價能力：**消費者會自行決定自己可以接受的餐點價錢，所以可能會選擇其他的餐廳來代替來此消費。

**來自供應商的議價能力：**跟廠商訂貨的時候，可能會有跟原本預算的價錢有差別，會有更貴的可能，就會造成支出的增加。

**來自潛在進入者的威脅：**現在越來越多人投入餐飲的服務，所以有更多的競爭者會來參予競爭，所以價格常常會受到其他競爭者的影響還必須有所降低。

**來自替代品的威脅：**現在網路的發達，很多人會在網路上看到目前消費族群喜愛的模式，而進行模仿，會有被取代的危機。

**同業競爭者的競爭程度：**位於市中心，所以有很多的餐廳林立，例如：1.憲賣咖啡的優點是知名度高，用餐氣氛頗受消費者歡迎。2.高林鐵板燒的優點是老品牌，有許多的在地客戶。

## 2.4 SWOT 分析

### (一) S 優勢:

- (1) 餐點特別，有特別的咖啡和甜點，例如:棉花糖咖啡、白玉抹茶厚片
- (2) 食材都是當天跟菜商叫單的，沒用完的食材也會保存好，絕對不使用劣質品
- (3) 公司餐具都是特別挑選過的，有創意的燈泡飲料瓶，也有拼圖形的盤子，讓客人有驚艷的感覺
- (4) 公司設定的價錢，都是以奢華享受，平價消費為標準，讓學生也負擔的起

### (二) W 劣勢

- (1) 因為公司員工比較偏少，所以尖峰時期會有人手不足，而導致出餐速度慢

(2) 店裡坪數有限，最多容納大概 30 人，而且翻桌率不高，所以有時候會不夠位置

### (三) O 機會

(1) 現代人生活水準提高，開始懂得享受閒暇時光，所以咖啡廳是個可以經營的市場

(2) 進代越來越多人吃外面了，導致外食族增加

(3) 現代人越來越注重健康，不吃太油太膩，咖啡廳的輕飲食(三明治、貝果)更符合市場需求

### (四) T 威脅

(1) 現在連鎖咖啡店越來越多，要在這麼多競爭裡存活，需要更多努力和用心經營

(2) 近年來物價頻頻上漲，原物價不斷上漲，食材也都會受天氣影響，導致成本有時候會不一定。

(3) 隨著網路發達，很多人會在網路上看到目前消費族群喜愛的模式，進而讓更多人模仿，會被有與代的危機。

## SWOT 分析

2-1 SWOT 分析表

<b>S 優勢</b> 餐點特別 食材新鮮 創意餐具 平易近人的價錢	<b>W 劣勢</b> 尖峰時刻人手不足 座位偏少
<b>O 機會</b> 生活水準提高 外食族增加 輕飲食時代	<b>T 威脅</b> 連鎖咖啡店多 物價上漲 替代品

## 三、實習內容

### 3.1 實習部門

實習單位：壹玖捌玖咖啡廳

負責販賣：咖啡、飲料、輕食、餐點

職位：實習工讀生

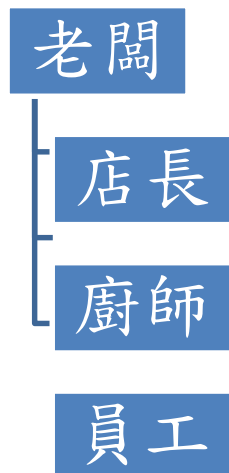


圖 3-1 公司職位圖

1. 爐台、吧檯人員

2. 吧檯人員負責接單和製作飲料，內場負責把菜準備好給爐台人員出餐，

並且負責炸物輕食類，出餐後外場人員負責送給客人，關連性在於都是要負責出餐。

### 3.2 工作環境與同事

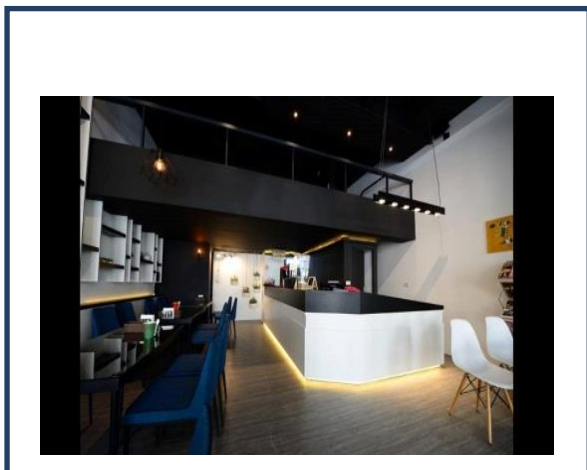


圖 3-2 壹玖捌玖店內

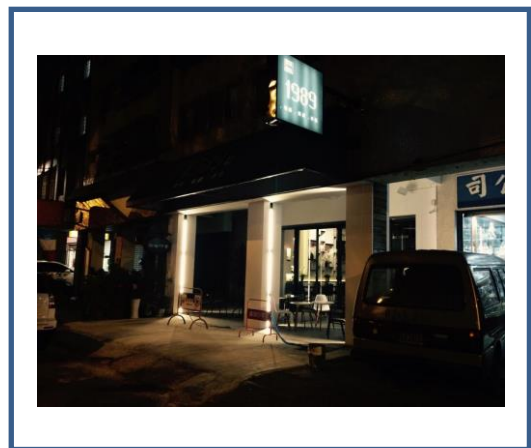


圖 3-3 壹玖捌玖店外觀



圖 3-4 廚房作業

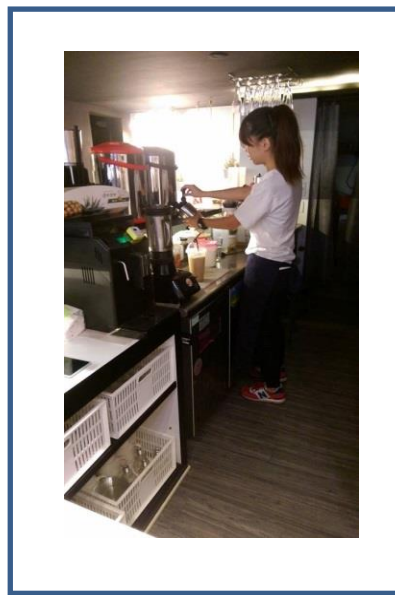


圖 3-5 吧檯作業

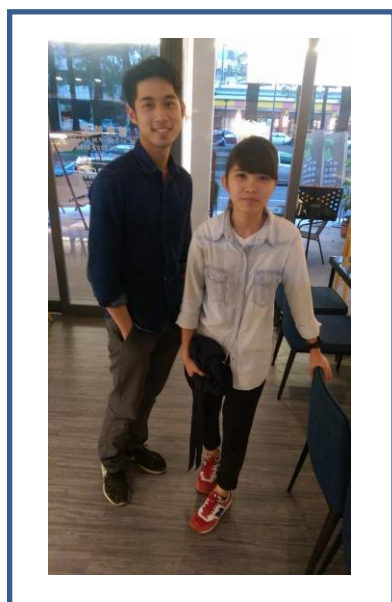


圖 3-6 壹玖捌玖店長



圖 3-7 環境整理

### 3.3 工作內容

- 1.內外場人員：備餐、出餐、吧檯、環境整潔
2. 平日分早晚班制，假日分早中晚班，基本上都是配合實習單位，所以都會排到，休假日大概 6-8 天。

### 3.4 作業流程分析

- 1.接待客人 - 點餐 - 廚房備餐 - 出餐



圖 3--8 工作內容圖

### 3.5 問題點分析

有時候店裡生意很好，人手不足，內場會產生爆單的狀況，一次進來的單太多，讓我會有一點小混亂，導致影響到出餐時間。

### 3.6 改善方案

我學會把出單順序排好，餐點一定要由鹹至甜製作，接到單時先幫主廚準備主菜的部分，等待主廚出餐的同時，我也開始製作我負責的餐點，最後在製作甜點類，這樣子就不會手忙腳亂，也可以快速出餐。

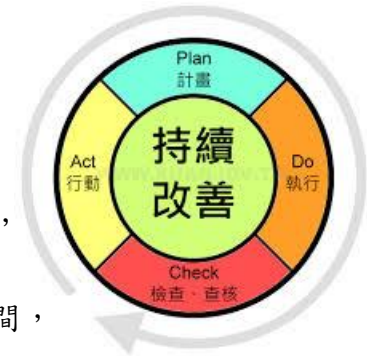
### 3.7 工作日誌表

# 修平科技大學行銷與流通管理系校外實習 工作日誌表 1

班級：行流四丙	學號：BZ101350	姓名：陳雅慈	撰寫日期：104/10/13
撰寫期間：104/07/01~104/10/13		期間總實習時數：568 小時	
實習機構(含分店名)：壹玖捌玖茶飲店			
部門(單位)/職稱：內外場/實習生			
工作日誌內容			
<p>1.發生什麼事(Do)</p> <p>有一次假日店裡忙完要準備收班，因為有點晚了我就想快點收完下班，所以動作很快，在洗刀子的時候，突然有血流下來，我才發現我的手被刀子劃傷，當下我就傻住了，然後愣了大概三秒後我馬上去找店長，他們看到我手在流血就馬上拿藥跟OK 蹦給我止血包紮傷口。</p>			
<p>2.反省(Check)</p> <p>發生這件是因為我不太小心了，為了求快而發生小意外，當下真的有嚇到，同事店長也都有幫我包紮，覺得自己怎麼這麼不小心，如果那時候注意一點，或許是可以避免受傷的。</p>			
<p>3.學習(Action)</p> <p>這次經驗讓我了解，欲速則不達，做事情要做好，而不是速度快就好，讓自己受了傷不值得，反而還要花更多時間去彌補失誤，讓我學到在職場上做任何事都要先求穩再求快，才是最好的。我覺得這件事跟經營理論中的計畫有關聯，就是做事前先計畫好每件事，這樣就不用趕來趕去，導致意外發生。</p>			
<p>4.行動計畫(Plan)</p> <p>我會開始更注意使用會讓自己受傷的器具，廚房很多危險的東西，除了刀子還有烤箱鐵盤、瓦斯火、油鍋等等，其實工作中難免會受傷，在廚房我也常常被油噴到燙到，所以真的要注意安全，小心為上。</p>			
指導教師輔導紀錄			
指導教師：		系主任：	

## 工作日誌表 2

班級：行流四丙	學號：BZ101350	姓名：陳雅慈	撰寫日期：104/11/18
撰寫期間：104/07/01~104/11/18		期間總實習時數：656 小時	
實習機構(含分店名)：壹玖捌玖茶飲店			
部門(單位)/職稱：內外場/實習生			
工作日誌內容			
<p>1. 發生什麼事(Do)</p> <p>有一次上班時間，店裡客滿客人很多，非常的忙碌，廚房的出單機因為一次跑出太多張單，有一兩張不小心掉到角落沒人發現，後來客人來反應餐點未到齊，我們才發現單子遺漏，當下馬上跟客人道歉，並且立即出餐。</p>			
<p>2. 反省(Check)</p> <p>當下因為太忙碌，加上我們自己沒有注意到導致事情發生，當下馬上跟客人道歉，並且立刻出餐，也打折補償客人，當時覺得對客人真的非常抱歉，現在覺得當時如果把單子都確認好事情就不會發生了。</p>			
<p>3. 學習(Action)</p> <p>在這一次的事件中，我學到怎麼把出餐的程序處理的更完整，讓要訂單不會遺漏。</p> <p>這次的事件中，跟經營理念中的危機處理有相關，在第一時間，了解問題並快速有效的解決問題。</p>			
<p>4.行動計畫(Plan)</p> <p>現在會主動的去核對每張訂單，跟客人在做一次確認餐點的動作，詳細的把全部都檢查過，降低失誤，讓客人可以吃的輕鬆又開心。</p>			
指導教師輔導紀錄			
指導教師：		系主任：	





## 工作日誌表 3

班級：行四丙	學號：BZ101350	姓名：陳雅慈	撰寫日期：104/12/17
撰寫期間：104/07/01~104/12/17		期間總實習時數：726 小時	
實習機構(含分店名)：壹玖捌玖咖啡廳			
部門(單位)/職稱：櫃台/實習生			
工作日誌內容			
<p>1.發生什麼事(Do)</p> <p>從開始實習到現在不到半年的時間，工作已經熟練也很上手了而且現在已經有能力可以教導新人減少店長的工作量，到現在這段時間最開心的事情，就是老闆跟我說這些日子很努力也很認真，所以主動幫我加薪。</p>			
<p>2.反省(Check)</p> <p>其實對於工作我是抱持一種態度，不能保證每一次結果都是最好，但是過程我會很努力得去完成它，並且達到老闆要的標準，而這次老闆突然要幫我加薪讓我覺得很意外也很開心，不過還是會有沒有做到最好的地方，所以還是要再多與店長學習。</p>			
<p>3.學習(Action)</p> <p>讓我學習到努力是會有收穫的，不要求一定要有獎賞或獎勵，其實最重要的是有沒有達到自己心目中的目標，我也學到成就感會使人有更加向上的心，我希望自己能教這些正面能量記在心中，無論多久都不要忘記初衷。</p>			
<p>4.行動計畫(Plan)</p> <p>用心做好每一件事，不讓老闆感到失望，也更用心去接待每一位客人，無論上班多累都應該隨時保持笑容，教導新人時也應該更有耐心，不可以因為忙碌就發脾氣，我會學習店長的好脾氣，更專業的面對這個工作。</p>			
指導教師輔導紀錄			
指導教師：		系主任：	

## 工作日誌表 4

班級：行三丙	學號：BZ101350	姓名：陳雅慈	撰寫日期：105/03/04
撰寫期間：104/07/01~105/03/04		期間總實習時數：816 小時	
實習機構(含分店名)：壹玖扒玖茶飲店			
部門(單位)/職稱：櫃台/實習生			
工作日誌內容			
<p>1.發生什麼事(Do)</p> <p>現在在 1989 也做一段時間了，店裡事物也都很上手，所以店長常常會請我帶新人，我帶完新人時，店長也會跟我討論新人的狀況，來評估是否適任。有時候很認真的帶新人，可是新人上班卻心不在焉，一樣的事情教過很多次，還是一樣忘東問西，雖然會讓我稍微灰心，不過有時候也會遇到很認真的新人，教一次就上手，老闆誇獎，也會讓我很有自新</p>			
<p>2.反省(Check)</p> <p>我覺得應該是我平常上班的努力認真老闆有看到，他才敢放心把新人交給我。其實帶新人也是等於在重新訓練自己，平常就要把事做得好，需要時才能給新人一個好榜樣，如果哪裡不小心教錯，也要找出問題點，因為代表自己也不熟，所以帶新人也是訓練自己的一種方式。</p>			
<p>3.學習(Action)</p> <p>這讓我學到，平常就要把事情好，不能因為做久了變厲害了，就可以什麼都不去用，或者是有一些老鳥心態，所以每次帶新人都把自己的做事態度、方法調整到最好，才有辦法把自己的實作經驗交給別人。</p>			
<p>4.行動計畫(Plan)</p> <p>其實不管有沒有帶新人，平常就應該把事情做好，失誤是難免的，不過怎麼把失誤變成經驗，取決於自己的態度，把自己會曾經做的失誤更加謹記在心，帶新人時就可以特別去提醒他們</p>			
指導教師輔導紀錄			
指導教師：		系主任：	

## 工作日誌表 5

班級：行三丙	學號：BZ101350	姓名：陳雅慈	撰寫日期：105/03/10
撰寫期間：104/07/01~105/03/10		期間總實習時數：846 小時	
實習機構(含分店名)：壹玖玖玖茶飲店			
部門(單位)/職稱：櫃台/實習生			
工作日誌內容			
<p>1.發生什麼事(Do)</p> <p>過年期間是餐飲業最忙的日子，尤其今年過年有遇到情人節，我們店裡訂位和現場後位都是爆滿的狀態，因為營業前我們都有做忙前會議，大家都有分配好自己的工作崗位，所以在過年這段期間，即使爆客爆單，我們的作業流程都還算非常流暢。</p> <p>2.反省(Check)</p> <p>這次過年能順利完成流程，靠的是團隊努力，大家分工合作、互相幫助，才能流暢的完成 S O P，這也可以藉機檢討自己，哪裡還做得不夠好，大家忙起來的時候，自己是幫助團隊，還是拖累團隊，這很重要！</p> <p>3.學習(Action)</p> <p>有這次經驗，我了解到事前準備是很重要的，餐飲業忙起來像打仗，如果甚麼都沒準備會非常混亂，食材備料、人力分配一定要提前準備好，雖然忙起來真的很累，不過忙完之後，你會發現其實自己又更往前一步了，壓力使人成長，雖然真的很累，不過賺到的卻是經驗。</p> <p>4.行動計畫(Plan)</p> <p>之後做事都要了解到分工合作的重要，很多事除了靠自己完成以外，也可以跟別人一起努力、互相分擔，去職場上了解到，能跟同事同甘共苦的感覺也是很棒的。</p>			
指導教師輔導紀錄			
指導教師：		系主任：	

## 工作日誌表 6

班級：行三丙	學號：BZ101350	姓名：陳雅慈	撰寫日期：105/03/04
撰寫期間：104/07/01~105/03/04		期間總實習時數：896 小時	
實習機構(含分店名)：壹玖玖玖茶飲店			
部門(單位)/職稱：櫃台/實習生			
工作日誌內容			
<p>1.發生什麼事(Do)</p> <p>常常在客人離開我們幫它們收桌的時候，我們會收到許多客人留的小紙條，內容都是稱讚我們的餐點很好吃，氣氛很棒服務態度很好，收到的時候我們都會覺得很窩心，這讓忙碌的我們更加有動力。</p> <p>2.反省(Check)</p> <p>其實客人對我們好的評語或是壞的評語，我們都應該要虛心接受，而不能只選擇只聽好的不聽壞的，這樣我們才能知道自己的優缺點，好的繼續維持，不好的再加以改進，讓客人的抱怨降到最少。</p> <p>3.學習(Action)</p> <p>從有些顧客身上可以學到如何當一個好的消費者，現在看到很多新聞都是客人不滿店家，完全不在乎旁人眼光，也不管是不是誤會，然後就直接在大庭廣眾咆嘯，可是我們該做的是，不管這間店有再多的缺點，我們應該也要用委婉的方式去告知店家，不是選擇當一個奧客，而是要互相體諒包容。</p> <p>4.行動計畫(Plan)</p> <p>我們收到客人的紙條會變得更去努力，因為客人的支持對我們來說就是最大的鼓勵，所以我們應該要把最好的服務態度獻給客人，客人提醒的缺點要改進，優點就要繼續保持。</p>			
指導教師輔導紀錄			
指導教師：		系主任：	

## 四、結論與建議

### 4.1 結論

一開始進去 1989 的時候，我覺得這裡是一個氣氛很棒，讓人可以很放鬆的喝咖啡吃點心的地方，開始實習得時候，對餐點沒有特別了解，後來才知道每一份餐每一杯飲料，都是老闆精心設計的，常常送餐給客人的時候，大家都會忍不住發出讚嘆的聲音。

剛開始認為在這裡，是送餐顧外場就好了，結果實際開始上班才知道也要進去廚房幫忙製作餐點，剛開始進去廚房的時候，會不太適應新環境，所以常常會發生錯誤，尤其是忙起來的時候，會覺得給同事麻煩，所以剛進去的感受就是很緊張，有時也會覺得累，也會有想抱怨的時候，不過後來慢慢學習，慢慢習慣，當我上手了以後，就覺得其實沒有那麼難，也發覺這樣子可以學到許多東西。

其實我覺得實習就已經算是出一半社會了，跟以前打工的心態是完全不一樣的，要變得更成熟更有責任感，我也非常慶幸遇到一個好老闆，他讓我學到有好老闆才会有好的員工。

我覺得工作做餐飲業是非常辛苦的，尤其是實習，因為這是有綁合約的，不能說走就走，而且餐飲業每逢節慶假日一定得上班，下班時間不固定，三餐也不能正常吃，要等客人吃飽我們才能吃，就算心情不好或是身體不舒服，也還是得面帶微笑服務客人，雖然真的很辛苦但也算是對自己的一種磨練。

在學校所學行銷課程，這方面我覺得對出社會很有用，因為現在任何一樣產品，包裝再好東西在棒，不會行銷還是一樣沒有人會知道。

現在還是學生，能學就盡量學，多吸收一點知識，多存一點錢，以後能創個自己的店，雖然現在還沒有確切的想往哪一種店發展，不過多走多看多體驗，努力往自己的夢想邁進。

### 4.2 建議

#### 一. 對公司建議

目前是有點缺人的狀態，希望公司可以趕快解決這個問題，不然忙起來人手會有點不夠。

## 二. 對學校建議

我覺得實習對學生是好的，可增加社會經驗，不過合約時間有點長，如果不小心遇到覺得不適合自己的工作，這樣就會蠻痛苦的。還有建議學校學費可以減半或者減免一些，這樣我們學生多少可以減少些金錢負擔。

也建議實習單位，種類可以多樣化一些，讓學生們有更多選擇。

## 三. 對學弟妹建議

對學弟妹的建議就是希望工作要慎選，一旦決定了就不要輕易放棄，實習是一個考驗，希望他們可以加油，不單單是實習，這也是在為未來鋪路。