

修平科技大學海外實習報告

應用財務金融系



學號：BL103103

姓名：塗欣芸

指導老師：張呈徽 老師

目錄

目錄

01 緒論

- 實習動機與目的

02 實習公司

- 柄澤飯店與水明館的介紹

03 實習內容

- 實習部門
- 工作環境與同事
- 工作內容
- 問題點分析
- 改善方法

04 結論與建議



一、緒論



實習動機與目的

- 增加自己的膽量
- 讓自己的想法更獨立
- 自己的經歷
- 視野更寬廣、更國際化
- 學會與人之間的交際



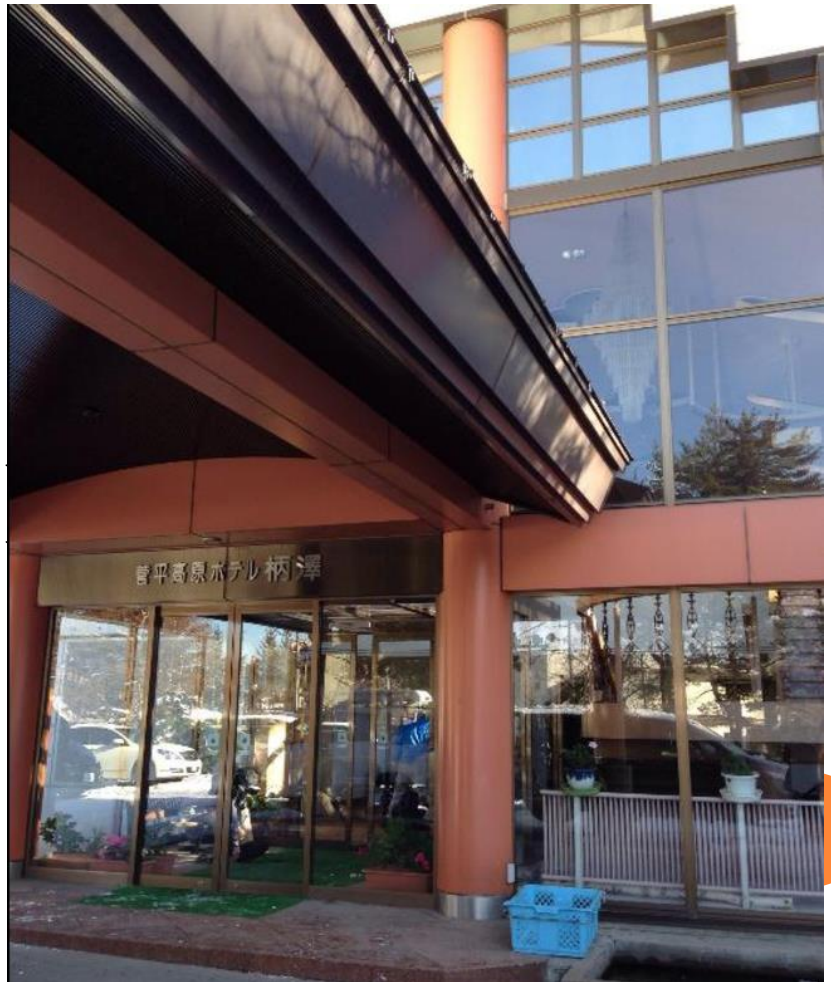
二、實習公司



菅平高原ホテル柄澤

- 飯店簡介

- 代表者：柄澤 章司
- 從業人員：約7人
- 客房數：66間
- 附近擁有公共多功能運動場
田徑場、足球場、橄欖球場
美式足球場
- 主要顧客：團體學生



菅平高原ホテル柄澤



水明館 - 飯店簡介

- 代表者：瀧 康洋
- 從業人員：220人
- 客房：由4間分館構成
- 主要顧客：旅遊遊客
- 日本三大名泉之一
— 下呂溫泉



水明館



三、實習內容



菅平高原ホテル柄澤

- 餐點的擺盤以及準備茶水
 - 隨時注意客人的任何需求
 - 收拾桌面
 - 廚房整潔
-
- 上班時間：
早上6點~早上9點半，
早上10點半~下午2點，
下午4點~晚上8點半



水明館 - 洋食部

- 負責協助廚房內的食材準備、廚房整潔等業務。
- 早上提供洋食餐點給食用早餐的客人
下午時間處理晚餐食材及隔天早餐食材的提前準備
晚上時段負責出洋食部份餐點供客人食用。
- 正常班：
早上6點~下午3點
- 值晚班：
早上6點~中午12點，下午5點~晚上8點



水明館 — 法式料理部

- 負責所有客人的前菜
 - 隔天早餐食材的提前準備
 - 甜點、生日蛋糕
 - 廚房整潔
-
- 上班時間：
早上9點~下午2點半
下午4點~晚上9點



水明館



問題點分析與解決

- 避免使用過期食材、浪費食材



四、結論與建議



結論

- 想法上的改變
- 困難的解決與克服



建議

- 做好心理準備再前往海外實習



報告結束

感謝聆聽

辛苦了~

