

實踐大學 餐飲管理學系

餐飲實習報告

實習飯店或餐廳名稱

實習單位/部門名稱

實習職務名稱：外場服務生

實習期間：2014. 7. 1 ~ 2015. 1. 31

總時數：？小時

指導老師：○○○老師

日餐四甲 A0111000

實習報告寫作格式：

實習書面報告依規定時限，存至系上電腦，並請裝訂成冊繳交〔封面顏色統一〕，格式設定如下：

1. 檔案/版面設定/邊界：A4 紙張，上下左右各 2 cm，裝訂邊 0.5 cm，頁尾 1.75 cm
2. 插入/頁碼：頁尾，置中，1, 2, 3... 字型標楷體，大小 **14** (目錄 i ii ...)
3. 格式/段落/縮排與行距：與前後段距離 0 pt，單行間距
4. 字型大小，標楷體：
標題一、二、...粗體 **16**，子標題 **1.2.... (1) (2)...**粗體 **14**，本文...一般 14
5. 標題一至九，共 20 頁以上〔每頁約 600 字〕

封面、目錄〔頁碼〕、裝訂：

封面：校名、系名、實習餐廳、職位、班級、學號、姓名、實習期間、指導老師

一、實習機構簡介：

簡史、經營理念、部門介紹、人事結構、人事制度、管理方式、排班方式等。

二、餐廳機構的同業競爭：

餐廳半徑 500 公尺內競爭對象之示意圖與說明。

三、餐廳機構硬體：

佈局與特色。

四、餐廳機構之危機處理：

客訴, 危機處理實務(實習時所遇之實例)。

五、菜單或產品：

類別、時段、節慶之特別菜單、有特色之菜餚、製作方式、價位、成本分析等。

六、工作內容摘要：

準備工作、餐期、整理工作、空班、雜務、餐飲服務、設備的規劃設計特色、內外場部門協調等。

七、工作心得、檢討及反省：

人際關係、狀況處理、對個人職涯規劃的影響等。

八、訓練課程：

內容、學習成效及心得。

九、對實習機構、系之建議事項：

對實習機構營運之 SWOT 分析及對實習安排的具體建議等。

十、參考資料：

餐廳簡介、菜單、訓練課程資料等(附上或列印均可)

十一、實習日誌：

內容撰寫、是否準時繳交。(附上正本)

十二、實習指導老師評語：(標題+空白頁) 由老師填寫

※藍色封面封底紙張、膠帶請至系辦領用。

(紙本請於口頭報告後一週內交給 A、B 組負責老師)

電腦檔案

※請以學號及姓名作為檔名，若有一個以上的 Word 檔案，請將檔案編號，

例如：若王小明有 3 個電子檔，請將檔名取為：A0111XXX 王小明 (PPT)，

A0111XXX 王小明 1(Word)，A0111XXX 王小明 2(Word)。

※各週報告的檔案一週內請存至系辦電腦桌面之文件夾

(單號請存於「104 餐飲實習報告 A」、雙號請存於「104 餐飲實習報告 B」)

週別	日期	人數	報告同學				
1	9月14日	準備週					
2	9月21日	準備週					
3	9月28日	Holiday					
4	10月5日	4	21 朱恩沛	63 宮明玉	39 林宥蒞	23 劉嘉琪	
5	10月12日	5	43 王柏涵	72 劉道祥	06 張芷瑜	20 李明峰	54 林韋吟
6	10月19日	5	11 黃惠筠	47 黃國榮	62 蔡奕勤	13 魏慧明	07 廖婉萱
7	10月26日	5	24 蔡尚誠	03 陳穎欣	69 李麗珊	64 朱純慧	25 吳 彤
8	11月2日	5	03 李珍貞	22 呂蕙芳	40 文鈺潔	28 陳若瑜	30 董紋秀
9	11月9日	3	04 鄔秉諭	27 何政昕	65 鄭詩琪	202 施佳玲	[重報告]
10	11月16日	5	05 宋宜庭	58 蕭景云	26 郭彥廷	18 陳詠瑄	75 邱子玲
11	11月23日	5	01 詹宜儒	61 高 鏞	36 陳虹宇	15 莊博宇	10 郭靜
12	11月30日	5	74 游宗儒	46 楊子毅	50 陳少勳	12 林哲永	53 鄭語慈
13	12月7日	5	41 徐立穎	78 黃韻年	38 魏君萍	56 吳書嫻	17 詹誠億
14	12月14日	5	42 柯淳馨	37 陳姍慈	33 李姿嫻	31 呂 奕	19 林皓耘
15	12月21日	5	35 張巧薇	01 毛可妮	09 羅元鴻	52 周俐媻	48 鄭佩玟
16	12月28日	5	45 羅翎喬	14 黃韋嘉	76 王筑君	71 王莉婷	16 王子宜
17	1月4日	5	44 李 淇	73 陳姿穎	51 楊舒帆	77 郭奇勳	78 黃韻年
18	1月11日	期末檢討					[重報告]
	共	67					