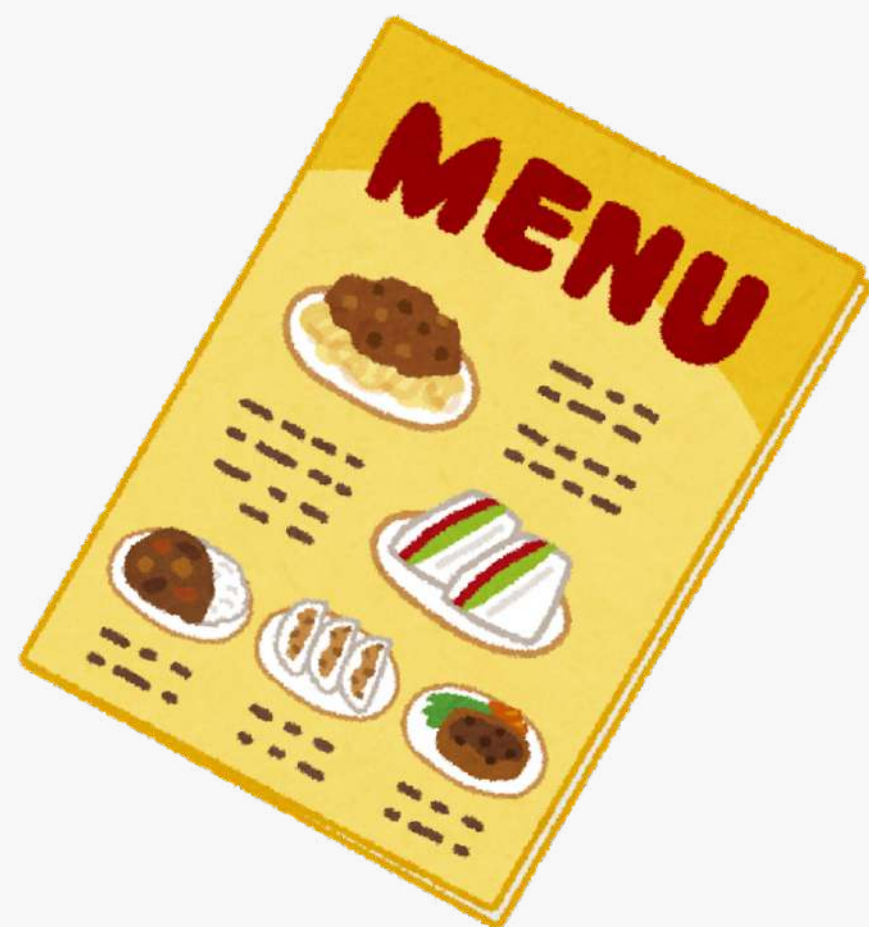


餐廳&宴會廳

Cordelia/Harñavlayne/Sophia



Outline



乾杯歷程辛苦談



心潮飯店開心談

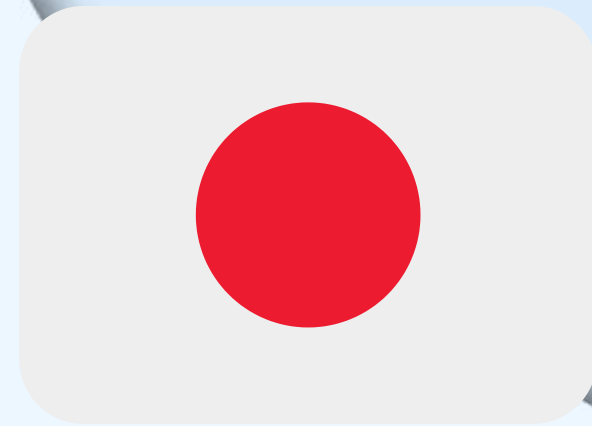


威斯汀實習經驗談

OPEN



工作挑戰跟職場氛圍



1. 日式企業注重翻桌率 → 速度要快但是不能出錯

2. 背日文菜單跟日文喊單 → 對於日文基礎的人會學得辛苦

3. 居酒屋的氣氛很广 𠵼 → 工人慎入

4. 可以喝酒 → 主管允許



乾杯內場工作內容



備材

出單機



飲料區的工作

乾杯外場

日文喊單

協助顧客烤牛排



送餐跟介紹烤法

三分鐘收桌

跟顧客聊天及換烤網

檔期一天200萬





SINCHAO RICE SHOPPE

Trendsetting Modern Taiwanese Dining Bar

Deeson, Founder & CEO
Since 2019

WHAT I LEARNED AND GAINED



1 菜單介紹

- 飲食禁忌
- 提升服務品質
- 幫助顧客選擇
- 展現對工作的熟悉與用心
- 提高效率減少錯誤



2 溝通技巧

- 使顧客有好的用餐時光
- 清楚表達想法
- 懂得傾聽他人
- 提升工作效率
- 培養解決問題能力



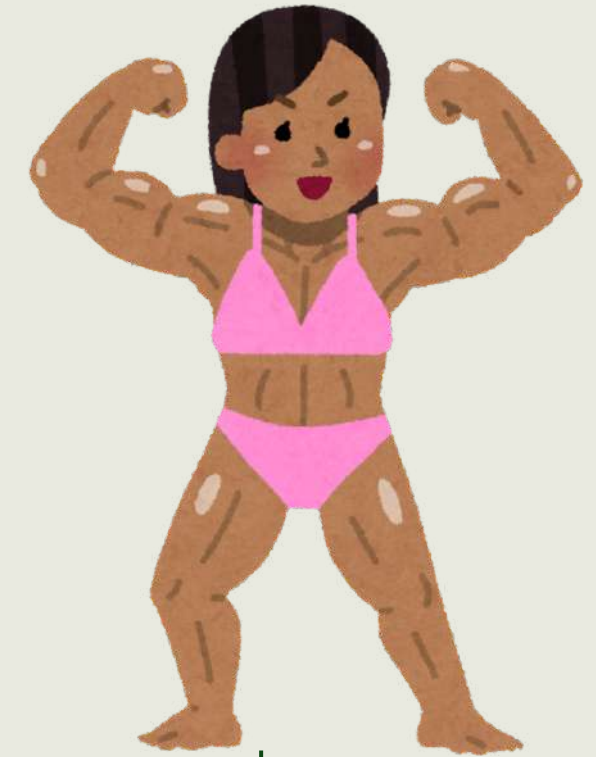
3 危機處理

- 展現責任感與專業度
- 保持冷靜確實處理
- 避免小問題變大
- 短時間內做出正確決定



4 葡萄酒知識

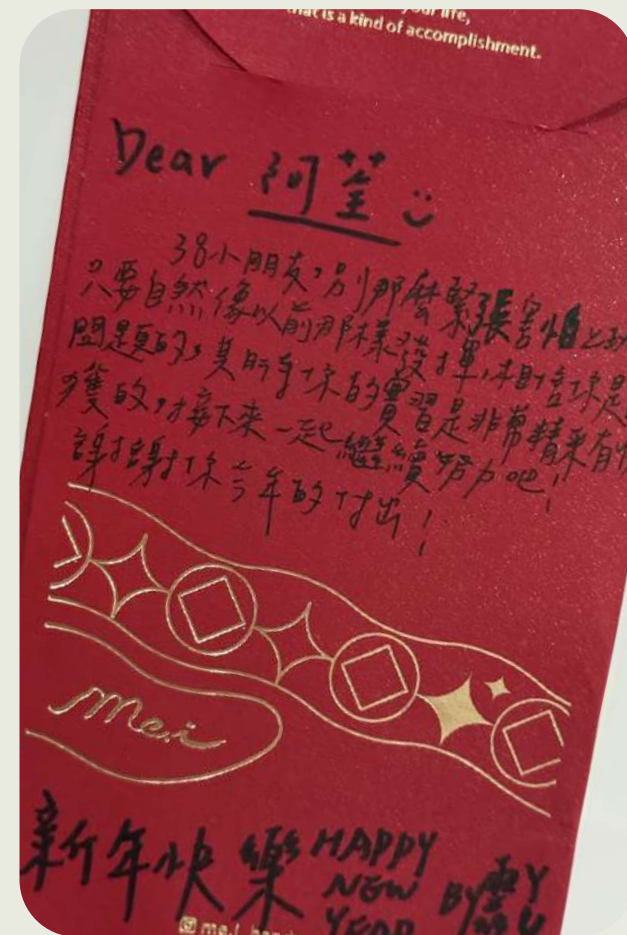
- 開酒
- 提供更好用餐體驗
- 避免失誤
- 增加餐廳營業額



5 自我調適

不要忘記因何開始
結束也不忘初衷

MEMORABLE INTERNSHIP EXPERIENCE



除夕夜



MEMORABLE INTERNSHIP EXPERIENCE

TAIPEI

DANGDAI

SINCHAO RICE SHOPPE
心潮飯店
IN TAIPEI DANGDAI
MODERN TASTE FROM TAIWAN 2025

team
work

MEMORABLE INTERNSHIP EXPERIENCE



春



酒





宴會服務主要內容

1 準備每場活動setting

2 翻場

3 服務上菜&酒水



工作挫折&挑戰

體力



- 物品準備品項多且量大
- 常搬重物
- 工作時長8-12小時不等
- 無固定下班時間
- 晚班接隔天早班
- 支援別部門
- 提前看顧客需求做筆記



心理



- 被安排的學習進度快
- 有時無固定工作崗位
- 不同工作崗位準備
- 與工作夥伴摩擦
- 處理顧客問題
- 班表一周一周出



宴會服務-新娘小管家



Q & A





THANK
YOU

