

THE Tango

天閣酒店

酒店服務人員-實習

品牌

1. The Tango 天閣酒店
2. Tango inn 天雲旅棧
3. Tango house 天豪屋
4. Tan Tan 天恬工坊

實習規劃

紮實的嫗姆制度以及完整的職涯發展，透過系統化培訓，各單位輪調實習訓練，增加旅館業職能的認知及視野。

A: 客房部

房務、餐廳、服務中心、禮賓接待	實習 4 單位 各輪 2~3 個月
<u>上班時段</u>	
房務：	早班 08:00-16:00 或 09:00~17:00
餐廳：	早班 06:40-14:40
服務中心：	早班 07:00-15:00 晚班 15:00~23:00
禮賓接待：	早班 07:00-15:00 晚班 15:00~23:00
休假制度: 月休 9-10 天，排体制	

B: 市場行銷部

訂房中心、業務、禮賓接待	實習訂房中心、業務 10 個月，禮賓接待 2 個月
<u>上班時段</u>	
訂房中心：	A 班 09:00-18:00 (中午休息 1 小時) B 班 11:00-19:00
業務：	09:00-18:00 (中午休息 1 小時)
禮賓接待：	早班 07:00-15:00 晚班 15:00~23:00
休假制度: 固定周日休假，剩餘天數排体制，週六及國定假日需配合排班	

C: 餐飲內場

廚師助手	實習 12 個月
<u>上班時段</u>	
05:30-13:30	
休假制度: 月休 9-10 天，排体制	

D: 烘焙內場

廚師助手	實習 12 個月
<u>上班時段</u>	
06:00-14:00	
休假制度: 月休 9-10 天，排体制	

THE Tango

天閣酒店

條件說明

- 1.對飯店營運工作有興趣、喜歡與人互動、具社交能力。
- 2.客房部、市場行銷部，需有基礎英文或日文能力(檢附英文或日文檢定證書)。
餐飲內場、烘焙內場，需為相關科系。
- 3.大三、大四實習生。
- 4.實習一年為一個訓練週期。
- 5.擁有高度彈性與抗壓性(配合輪班及輪調單位訓練)。
- 6.具合作精神、協調力，能與團隊成員合作達成任務。

薪資

底薪： 台中區 23500 、 台北區 24000 / 全勤 1000

交通津貼：晚班 120 元 (每月依有上晚班天數計算)

福利制度

- 月休 9~10 天，排休制
- 勞保.健保.員工團保.
- 上班日供 1 餐或提供餐費
- 提供制服及送洗.
- 教育訓練
- 任職半年享年資假 3 天
- 女性同仁生理假
- 業績獎金，達標季領
- 單位小費
- 實習成績優越者.保留正職名額，畢業後可直接報到無須面試，保留實習期間年資

酒店位置

<u>天閣酒店</u> [台北信義] 台北市 信義區 忠孝東路五段 297 號 [台北復興] 台北市 松山區 復興北路 147 號 [台北林森] 台北市 中山區 中山北路一段 83 巷 15 號 [台北長安] 台北市 中山區 林森北路 80 號 [台北南西] 台北市 中山區 南京西路 3 號 [台北劍潭] 台北市 士林區 基河路 16 之 6 號 [台中館] 台中市 南屯區 大墩路 525 號	<u>天雲旅棧</u> [台北基河] 台北市 士林區 基河路 18 號 [台北西門] 台北市 萬華區 昆明街 96 巷 8 號 <u>天恬工坊</u> [台中館] 台中市 南屯區 大墩路 525 號 <u>天豪屋</u> [台北信義] 台北市 信義區 忠孝東路五段 297 號 3~5 樓
---	--

THE Tango

天閣酒店

訓練目標

- 「新進訓練」行業認知，融入企業文化
- 「專業訓練」服務、行為形象、銷售、顧客關係
- 「語言訓練」提升語言能力，環境帶領學習
- 「實務訓練」強化專業職能，發揮自我潛能
- 「服務訓練」增加顧客互動，創造顧客滿意度，獲得成就感。

實習單位工作內容

實習內容

- 房務部- (1)客房清潔(2)產品陳列及設備保養維護，
(3)為顧客創造最佳的客房品質
- 餐飲部- (1)帶位 (2) 佈置及清理餐桌(3)維持環境品質清潔
(4)餐點陳列擺設 (5)內外場餐期運作
- 服務中心-(1)飯店迎賓接待及行李運送服務 (2)各項業務服務
- 禮賓接待-(1)迎賓接待(2)顧客諮詢相關服務(3)辦理住宿手續作業
(4)資料文件處理及輸入系統(5)總機接待
- 市場行銷- (1)顧客關係管理維護(電訪/親訪)(2)行政文書作業及合約事務
(3)接聽電話及網路信件回覆 (4)訂房作業(5) 顧客諮詢相關服務
(6)各通路商訂單作業及控房 (7)節慶贈禮拜訪客戶
- 餐飲內場-(1)餐點備料工作(2)負責洗、剝、削、切各種食材，完成烹飪的前置工作
(3)掌控菜餚的擺盤與出菜順序 (4)完成主管交辦任務
(5)進行廚房內的衛生管理工作
- 烘焙部- (1)基礎工作、備料(2)執行發酵、壓延、分割、整形、、烤焙等工作
(3)主管交辦任務(4)廚房內的衛生管理工作