

# 緒樂海鮮市場場實習報告

## 實習動機

- 在之前的暑假，常常都宅在家裡，想在這學期有實習機會和順便賺點生活費，就在專題和實習中選擇了實習，在外面工作，可以讓我學到許多學校沒教的事，實務的經驗，比書本更加深刻，可以學習到如何做人處事和解決問題的辦法。

## 實習目的

- 選擇實習廠商時透過老師介紹，選擇在鱒樂工作，之前沒在餐廳工作過，所以花了點時間適應。

以下是我對未來這一年工作的期望：

- 與工作團隊的默契培養、能適應新環境新的人事物
- 與顧客的友誼建立，提升說話技巧
- 做事效率提升，完成主管交代的事情都能有效率的完成
- 對於不同的客層、不同的顧客處理，做更大的挑戰
- 忠於工作、樂於工作，凡是抱持著愉快心情挑戰每一天

## 公司簡介

- 四季彩國際餐飲集團 以創新、時尚、精品之三大原則成為日式料理第一專門，藉由企業化之經營培育更多飲食界之人才，提升台灣日式餐飲文化，挑戰對美食極度挑剔之消費客群的味蕾。

## ととや和道屋 串燒居酒屋

- 為四季彩國際餐飲集團旗下第一間創始店，在1999年2月份正式開幕，以風靡日本幾十年來的居酒屋的方式，引進中台灣。



## 四季彩日式創 意料理

- 四季彩，於2007年3月正式開幕，貫徹四季彩願景，選用頂級食材、合理價格滿足客人味蕾。



## 一膳食堂

- 2012年9月份推出的人氣品牌-一膳食堂，有別於其他四季彩餐飲系列的風格，主打燒烤鰻魚以及精緻手做關東煮，提供所有消費者更好的用餐環境。



香港美食圖 183man7.pixnet.net/blog

## ととや和道屋 燒肉市場

- 2015年3月份開幕的燒肉市場，有別於一般烤肉，主要以串燒為主，新鮮蔬果、頂級海鮮食材、創意日式壽司以及主廚精選特級牛豬肉，以市集方式呈現提供給饕客享用，另提供每日特製湯品可選用。



## 鮭樂海鮮市場

- 鮭樂海鮮市場占地近千坪，消費者可在此享用到串燒、海鮮火鍋、燒烤、壽司等多元美食，更結合當地人文、農產品規劃店內一角為萬鮮超市，除可將美味熟食帶著走外，也歡迎喜愛品牌美食的顧客能將店內醬料、食材帶回家。



## 菜口

- 菜口主要工作是以送餐和控單為主讓廚房之倒還缺那些東西那些是已經送出去的
- 工作大略要點：
  1. 送餐：將廚房製做好的餐點送至各區域。
  2. 控單：告訴廚房那些東西還缺少什麼東西，清空菜口給廚師們好的工作環境
  3. 師傅的小幫手：在忙碌的周末幫忙準備醬料和前菜

## 外場人員

- 外場人員工作基本上關於客人大大小小的事都是外場人員的工作，從帶位到點餐到介紹餐點在到煮雜炊到最後送客人離開都在工作的範圍內，一進來從頭到尾的全套服務。

1. 桌服:詢問客人是否要加湯、加茶和整理桌面
2. 代煮:幫客人煮套餐中的雜炊

## SWOT

### **S**

- 1.交通便利
- 2.可容納顧客數量多
- 3.附有包廂
- 4.附設專用停車場

### **W**

- 1.透過網路行銷
- 2.期間或特色料理
- 3.推廣促銷

### **O**

- 1.缺乏固定客源
- 2.員工流動率高

### **T**

- 1.同業市場競爭多
- 2.食材影響

## 實習心得

- 兩個月時間學到與學校不同的知識，讓我們有機會實踐在學校的所學，也能在工作中加強不足的地方，學習付責任，工作的進度的掌握，這都是在現場才能加強的技能，在一開始什麼都不懂的時候，工作上常常有挫折，但也只有咬緊牙根撐下去，只能靠時間去解決我遇到的問題，很慶幸我遇到的同事、主管人都很友善、幽默在這樣得環境下，工作起來特別的開心。兩個月也不長也不短，能讓我認識和藹可親、有耐性的主管和前輩，教導和帶領著我。讓我在這實習這段時間能留下美好的回憶。這段期間也加強我解決問題的能力，這個經驗能讓我更加認識自己也伴隨我往後的生活。

## 參考資料

- [1111人力銀行](#)
- [四季彩餐飲集團](#)