

出國報告（出國類別：訪視）

『教育部 - 「學海築夢」  
101年度獎助大專校院  
海外專業實習』

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：吳妙姬 副教授 / 黃德威 講師

派赴國家：英國伯明罕

出國期間：2013.03.28-04.05

報告日期：2013.04.30

## 摘 要

本次活動主要目的為執行『教育部「學海築夢」101 年度獎助大專校院海外專業實習』暨訪視本校赴英國伯明罕海外實習的學生。活動執行首先與英國伯明罕大學(University College Birmingham-UCB)國際事務處聯繫訪問時程與地點，同時與在 UCB 的本校學生聯絡訪視相關事誼。此次訪視心得是本計畫提供本校學生有機會赴英國實習並學習國外餐旅知識與實務經驗。由於參與的學生包括應用英語系、西廚系及餐旅暨會展行銷管理系(會展行銷系)共六位同學。抵達英國以首先 Hilton Hotel Birmingham Metropole (HHBM) 訪視正在實習的學生，並與 Caroline Kelley (Guest Relations Manager)見面會談有關學生實習的表現。接下來拜訪 UCB 的 Dr. Sarah Chiu (Director of International Admissions & Recruitment) 及 Alex Lofthouse (Pro-Vice-Chancellor) 兩位代表，拜訪中談論有關實習前之先修餐旅相關課程學生的建議為何，計畫主持人建議可邀請此六位同學填寫問卷及訪談後作修正，以利未來學生有更好的課程可以學習。最後行程是訪視在 Simpson Restaurant in Birmingham (米其林餐廳)實習的西廚系學生，該生表現非常優異深獲主廚的賞賜，該生是本校第一位到英國實習的西廚系學生，其表現確實為台灣爭光。此行學生們的實習表現的確非常優秀，所有的學生對於教育部提供學海築夢計畫確實幫助他們築夢成真，他們希望未來返國會將所學貢獻給國家，提升餐旅的內涵與品質。針對此計畫的建議是希望可以繼續推動此計畫嘉惠更多有志提升國際競爭力的學生赴國外實習。

## 目 次

目 的 .....	1
過 程 .....	2
心得及建議 .....	3
附 錄 .....	5

## 目的

本校創校旨在於培育具國際化的餐旅專業人才，並為因應大量國際觀光旅客來台之需求作準備。除此之外，本計畫之目的不僅積極推動落實技職教育之宗旨－培育產業界所需之實用人才及提升國家國際競爭力，培植國際服務力，期望本計畫之執行將餐旅服務業成為提升台灣附加價值，並積極培植學生迎接未來國際餐旅服務業之挑戰；再者，本計畫也將落實本校積極推動之專業化及國際化的辦校理念，培養本校學生除了具有第二外語的優勢外，亦具有國際化的視野，洞悉全球發展趨勢，並為使本校在校學生於畢業前能拓展國際視野、增進外語能力、學習專業實務技能、強化獨立自主能力及服務精神，以選送學生赴海外進行實習。學生亦可藉此計畫拓展國際視野與增加餐旅相關實務經驗，最重要可藉由海外實習經驗中，認識異國文化，並將台灣文化及美食介紹給國際人士，更期能培育出符合職場需求且具國際競爭力之餐旅尖兵，繼而參與國民外交，提昇臺灣之國際能見度。希望透過本計畫之執行，本校將在觀光服務業上開啓國際間實質的交流與聯繫，並為本校觀光餐旅服務人才培育奠定長遠之發展方向。

## 過程

計畫實施過程經由計畫主持人及計畫共同主持人召開會議討論後決定訪視的日期、地點等事項。為使計畫有效進行，由計畫主持人直接與 UCB 招生處主任 Dr. Sarah Chiu 聯繫及安排訪視相關事誼，日期為 3 月 28 日由高雄出發，再至香港轉機至法蘭克福再搭乘飛機到英國伯明罕，飛行時間約 15 小時。抵達伯明罕後先安頓好住宿。此時英國天氣還下著雪，氣溫介於攝氏 0 度到 5 度之間。由於香港天候關係行李延遲一天抵達伯明罕，缺乏保暖衣物，祇好將隨身衣物穿在身上禦寒。共同主持人因個人因素延後二天抵達伯明罕，俟其抵達後即展開訪視行程。首先探視學生住宿環境及其生活情形，由於英國天候不

訪視日期及行程 3/28/2013-4/5/2013

	DATE		EVENTS	REMARKS
1	Thu	3/28	搭機前往英國 抵達 Birmingham	※UCB = University College of Birmingham
2	Fri	3/29	訪視學生及其住宿環境	
3	Sat	3/30		
4	Sun	3/31	1. 學生晤談 2. 撰寫訪視資料與報告	
5	Mon	4/1	訪視學生實習地點及 拜訪實習單位主管	
6	Tue	4/2		
7	Wed	4/3	拜訪 UCB 學校主管	
8	Thu	4/4	學生與 UCB 代表座談	
9	Fri	4/5	搭機離開英國 返抵高雄	

佳，路上積雪，以致於西廚系學生在實習上班途中滑倒腿部骨折在宿舍中養傷，經計畫主持人訪視後建議要以身體健康為重，實習部分可向公司請假。接下來至 Hilton Birmingham Metropole 訪視在此地實習學生，由餐飲部經理 Ms.Caroline Kelley 接待，其對本校學生在飯店的表現都非常讚許。學生的工作是以宴會廳

為主，負責餐飲接待工作，學生經常與不同國籍的客人溝通，因此不斷提升英語口說能力。由於時間緊湊，接下來到 Simpson Restaurant (米其林餐廳)訪視西廚系學生，該生是本校首位西廚系學生赴英國實習，該生對於實習場域非常喜愛，除可增進西餐廚藝技能外，更提升了英語溝通能力，也結交了許多不同國籍的廚師。該生非常希望有更多西廚系的同學到 UCB 實習，但建議學弟妹出國前務必將英語準備好。訪視學生後緊跟著是拜訪 UCB，由 Dr.Sarah Chiu (Director of International Admission & Recruitment) 及 Ms.AlexLOfthouse (Pro-Vic-Chancellor-Performance&Partnerships)接待，由於學生對於 UCB 實習單位的安排很滿意，因此會談中祇討論未來學生到 UCB 實習的課程安排，計畫主持人建議可邀請現在在英國實習的學生訪談及問卷調查可深入瞭解課程安排得宜與否，UCB 代表認為此建議是可行的，會談後由 Dr. Chiu 安排參觀該校的設備與就業輔導的相關單位與資料，對於該校廚房設備及實習餐廳印象深刻。因訪視行程緊湊，俟完成以上工作後，隨即收拾行囊返回台灣。

### 心得及建議

此次訪視從學生的學習環境及實習的場域中可以感受到學生的肯定，學生宿舍安全性及便利性都照顧到。學生實習地點如Hilton Hotel上下班時間若適值深夜，該飯店會叫計程車送學生返回宿舍，此維護學生安全是相當難得。UCB 也隨時提供學生在學習或實習上的諮詢與協助。西廚系學生在UCB上課時表現優異，經由學校廚藝老師推薦至Simpson Restaurant實習，該生獲得此殊榮更加勤奮學習，並立下志願，實習完成返國服完兵役後，將至法國學習西廚技術十年，爾後再返回臺灣將所學貢獻國家。所有學生非常感謝教育部提供此計畫讓他們有機會在國外學習及實習，這會是他們一生很難得的經驗，對於未來在餐旅國際是有相當大的影響，大家一致希望此計畫可以永續嘉惠更多學生，協助

他們築夢並成真。此計畫的推動不僅鼓勵更多年輕人赴國外學習與國際接軌，也提升國內餐旅人才的素質，因此也可增進國家國際競爭力。

## 附錄



與計畫共同主持人黃德威老師  
拜訪 UCB 並與副校長室代表合影



計畫主持人攝於UCB大門前



UCB 學生實習教室



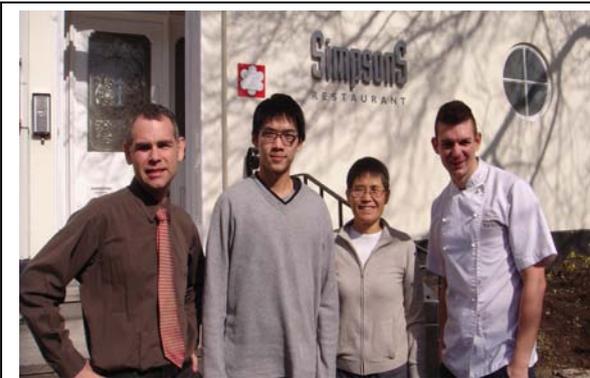
UCB 學生實習餐廳 (有對外營業)



訪視伯明罕Hilton Hotel實習學生並與  
餐飲部經理合影



計畫共同主持人與伯明罕Hilton Hotel  
實習學生合影



訪視於英國 Simpson Restaurant (米其林餐廳)  
實習的學生(左二)並與主廚合影



英國 Simpson Restaurant  
每年獲得米其林的認證標章