

出國報告 (出國類別: 實習訪視)

教育部—104 學年度「師生實務增能
計畫」補助訪視新加坡海外實習學
生現況之教師出國報告

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：楊 帆 餐飲管理系 副教授兼系主任

派赴國家：新加坡

出國期間：105 年 04 月 13 日—04 月 16 日

報告日期：105 年 07 月 04 日

摘要

新加坡是一個多種族的國家，具有多元文化的國際城市。國立高雄餐旅大學有許多海外實習學生選擇新加坡，本報告簡述目前餐飲管理系學生在新加坡實習的現況以及生活起居，利用實習座談的方式，與學生面談，了解實際的實習想法，並提出未來實習的建議。另外適逢二年一次的新加坡美食廚藝挑戰賽 **FHA Culinary Challenge**，觀摩系上老師及參賽學生的比賽，同時在會場參訪餐飲設備食品及酒類飲料展覽活動，讓這次的海外訪視收穫更多。整體而言，這次海外實習訪視，除了瞭解系上學生的實習情況，也觀摩了廚藝競賽的經驗，雖然行程緊湊但是收或非常充實。

關鍵字：海外實習、FHA、新加坡

目錄

摘要.....	0
壹、實習訪視目的與行程.....	1
一、目的.....	1
二、出國人員.....	1
三、出國行程.....	1
貳、實習訪視執行過程.....	2
一、FHA Culinary Challenge 比賽：.....	2
二、海外實習情況：.....	2
參、實習訪視心得與建議.....	3

壹、實習訪視目的與行程

一、目的

觀光餐旅服務業的國際化已成為我國發展產業重要的趨勢之一，配合政府推行觀光之政策以及培養國立高雄餐旅大學之學生能更具有國際觀，餐飲管理系目前在許多海外專業餐旅產業進行海外實習，其中最多數量的學生是透過與新加坡國際知名五星級連鎖大飯店共同推行海外建教合作之活動，除了提供學生能更具有國際觀的海外實習機會，更希望透過海外實習的機會進一步符合國家培育人力之需求。

對於前往海外實習的學生來說，不同的文化與環境在適應上是相當辛苦的，除了同學彼此之間相互鼓勵，學校老師的訪視也是一個非常重要的活動。在學校經費有限的情形之下，很感謝教育部推行師生實務增能計劃並獎助本系教師前往海外實習訪視，這份重要的補助款使教師與學生能在較少經濟壓力之下，一圓海外實習及訪視之夢。為了瞭解學生的實習狀況以及對於建教合作單位的回饋反應，能夠做為日後雙方繼續合作的改進參考，因此進行這次海外訪視。

二、出國人員

姓名	職級	國家	訪視機構及學生名單
楊帆	餐飲管理系 副教授 兼系主任	新加坡	1. Singapore Expo、Charlie Brown Café、Toast Box、TWG TEA Salon 2. 姚○羽、宋○綺、洪○廷、蔡○儒

三、出國行程

日期/時間	活動	地點	備註
4/13 下午	小港機場搭乘中華航空直飛新加坡，樟宜機場大雨關閉而延誤降落。 抵達後前往 V Hotel Lavender 飯店辦理住宿	高雄小港國際機場 新加坡樟宜機場 V Hotel Lavender	CI757 班次 13:30 出發 18:30 抵達
4/14 上午	參加 Food&HotelAsia2016 (FHA2016) 活動	Singapore Expo	
下午	觀摩 FHA Culinary Challenge 比賽	Singapore Expo	
4/15 上午	市區南洋建築參訪	Bugis 區	

下午	實習座談餐會	Charlie Brown Café Cathay Cineleisure 8 Grange Road, #04-01 Singapore 39695	
4/16 上午	參訪 Toast Box 土司工坊 連鎖餐廳以及參訪 TWG TEA 頂級 Tea Salon	濱海灣金沙酒店	
下午	返回飯店辦理退房，整理行李前往機場。	新加坡樟宜機場 高雄小港國際機場	CI758 班次 18:45 出發 23:10 抵達

貳、實習訪視執行過程

這次海外實習訪視日期與系上廚藝競賽選手參加 FHA Culinary Challenge 比賽的日期重疊，因此從兩個訪視過程說明：

一、FHA Culinary Challenge 比賽：

新加坡 FHA 廚藝挑戰賽與香港 HOFEX 國際美食大獎是學校主要參與的兩項國際競賽，提供廚藝學生一個國際舞台展現學生在校所學。本次比賽由系上賴○賢老師領隊，餐管系有 16 為學生參與不同的比賽項目。學生在去年開始招募進行培訓，更利用放假期間密集練習，花費相當多的時間與心力。

	
與獲獎學生合影	學生與頒獎評審合影

二、海外實習情況：

本系前往新加坡酒店的學生主要的實習工作內容以餐廳部為主、客務部為輔；這次訪視的學生與實習的單位分別為：洪○廷在 Singapore Marriott、蔡○儒及姚○羽在 Mandarin Orchard Hotel、宋○綺在 Shangri-la Hotel Singapore。對

於英語言溝通流利及順暢的同學，新加坡實習會非常得心應手，但是英文不好也沒關係，因為國語臺語也都很多人使用。

洪○廷在自助餐廳實習，餐廳相當忙碌。餐廳用餐的顧客性質差異很大，早餐以商務客為主，午晚餐則以當地顧客為主，感覺落差很大，當地顧客很喜歡抱怨，用餐品質有待加強。現在工作接觸一些財務成本銷售等管理內容。蔡○儒及姚○羽兩位學生表示飯店訓練很多，除了可以學習到餐廳，也要輪調至房務部門。這樣的規劃好壞見仁見智，只是半年在四個餐廳有點太多太趕，剛剛熟悉又要換單位。建議飯店可以修正餐廳數量為兩個，讓學生實習的學習比較穩健。宋○綺的實習餐廳是以飲料為主，也提供下午茶服務，單位不大，同事相處得很好。上班時間固定正常，較少加班小費收入比較少。



師生校外實習座談合影



師生校外實習座談合影

叁、實習訪視心得與建議

為落實學生赴新加坡海外實習之成效，除了實習前學生的心理與專業技能的輔導外，網路電話、臉書、E-MAIL 也都是很好的輔導管道，然而面對面的海外實習訪視與親自拜訪實習學生舉行座談等活動更是實習成效提升的重要關鍵。很高興這次有機會可以去訪視實習學生，同時觀摩 FHA 廚藝競賽。看到學生實習順利感到欣慰，然而學生對於未來回到新加坡工作，卻表達比較否定的回應，除了新加坡地方小，很快就玩遍了之外，在地文化的問題恐怕是另一個要調適的地方。最後在友人的安排，參觀新加坡在地的品牌餐廳，對於新加坡的進步與臺灣的原地踏步，心中有一點點的感傷，未來不知是否有可能是外國人來臺灣海外實習。

事實上，這些口碑都是好幾屆學長姐海外實習的努力所建立的，今天能獲得這麼好的評語，必須感謝過去系上老師與同學的貢獻，同時也很感謝教育部提供學生海外實習的獎助，在新加坡高物價的環境下，讓學生在沒有經濟壓力下可以築夢並實現，透過這次海外實習的機會，不但專精自己的實務操作能力，提升英文聽說讀寫能力之外，更能夠跨文化學習，與不同國籍同事或旅客之人際沟通能力與更寬廣的國際觀。未來系上會繼續努力維持新加坡大酒店的實習機會，同時

朝此方向開拓與經營更多的海外專業實習單位，並希望教育部能繼續學生海外實習之支持與補助。