

115年畢業系友 蔡O展
台南南紡夢時代
KAREN凱林鐵板燒 板前師傅

我在餐飲實作課程中，體會到烹調的樂趣。大學期間，我到凱林鐵板燒工讀，從內場備料開始，逐步累積經驗。因工作表現獲得肯定，大四轉至前場料理，並晉升為板前師傅。

站在料理檯前，將食材烹調成一道道美味料理，讓我感受到學以致用的成就感，也更加熱愛這份工作。每一次掌廚，都是磨練技術的機會，也激勵我持續精進，為客人呈現更好的料理。

感謝系上老師悉心栽培，讓我奠定扎實的基本功，並更有信心迎接廚藝工作中的每一次挑戰。





114年畢業系友
葉O科
漢來名人坊
粵菜餐廳 A級廚師

在校期間，我主修餐飲技術模組，並取得5張餐飲相關專業證照。大四時順利錄取漢來名人坊粵菜餐廳，擔任內場廚師，將所學運用於實務工作。

進入職場後，我持續精進廚藝、累積經驗，並以認真負責的態度面對每項工作。目前已晉升為A級廚師。

一路走來，我體會到廚藝需要不斷學習與累積，未來也會在餐飲道路上穩健前行。



在長榮大學觀餐系四年期間，我修過「國際禮儀」、「葡萄酒文化與鑑賞」、「餐服實作」、「咖啡與飲料調製」以及「觀光餐飲英文」等課程，並取得多張餐飲證照，奠定紮實的餐飲基礎。

大四期間，我錄取至五星級台北君品酒店行政酒廊，展開為期一年的實習，負責貴賓樓層之餐飲補充、辦理入住退房及接待重要來賓等服務工作。透過實習，我熟悉高端服務的標準與細節，並培養了獨立應對與臨場反應的能力。

實習結束後，我順利轉任正職，持續在知名企業中精進專業技能。感謝系上師長的用心指導與栽培，使我得以自信地踏入職場，穩健地邁向專業發展之路。

114年畢業系友 林O嫻 台北君品酒店 行政酒廊 實習轉任正職



112年畢業系友 林O儀 國立海洋科技博物館 導覽解說組-助理專員



我在系上主修觀光領域課程，並考取華語導遊人員證照；大四至花蓮太魯閣晶英酒店擔任生態導覽解說實習生，累積第一線服務與解說經驗。

畢業後進入國立海洋科技博物館擔任助理專員，將「領隊導遊實務」與「導覽解說實務」所學運用於工作中，透過生動解說帶領遊客探索海洋，感受知識與旅遊結合的樂趣，也讓我更加確立投入導覽解說工作的職涯方向。

我在系上主修餐飲模組課程，在老師的鼓勵與指導下，我取得**中餐丙級、麵包烘焙丙級、咖啡調製等多張證照**，奠定餐飲技能。大四時，我如願通過實習面試，進入心中嚮往的鼎泰豐，展開為期一年的實習。實習結束後，我順利轉任正職，在鼎泰豐高雄漢神巨蛋店擔任高級專員，從事外場服務。

高雄店來客量大、服務節奏快，對於臨場反應、溝通協調與服務細節的掌握要求極高。儘管工時較長，但我因熱愛這份工作，始終以積極態度面對各種挑戰。鼎泰豐是一家制度完善、關懷員工的公司，提供優質員工餐、舒適宿舍、績效獎勵金及除夕放假等福利，讓我感受到企業對員工的重視。

很感謝系上提供我實習的機會，讓我能夠進入這樣優質的企業工作，並在過程中找到自己的熱情與成就感。

112年畢業系友 張O琳

鼎泰豐 高級專員

實習轉任正職



111年畢業系友 吳O瑤

雄獅旅行社 專員



我衷心感謝觀餐系老師在求學期間的悉心教導與鼓勵，讓我不僅建立紮實的專業知識，也點燃對觀光產業的熱忱與自信。觀餐系是我踏上職涯旅程最堅實的起點，也是我持續前行的重要力量。

在學期間，我修了許多與觀光產業相關的實務課程，包括「航空票務」、「領隊導遊實務」、「遊程規劃與設計」、「旅行社經營實務」以及「行銷管理」等。這些課程內容豐富且實用，對我畢業後順利進入雄獅旅行社擔任專員，有極大的幫助。

不論是行程設計、票務處理，還是顧客服務與行銷推廣，課堂所學的知識與技能都能直接應用於工作現場，幫助我快速上手、穩健成長。

111年畢業系友 王O詩 東客麵包 生產部門社員 實習轉任正職



就讀期間我主修餐飲組，特別喜歡麵包與烘焙相關的實作課程。由於個性沉穩、不急躁，具備良好的學習力與手作能力，獲得潘思勤老師的鼓勵與栽培，擔任廚藝教室課程助理，也常協助系上辦理高中體驗課程與重要活動時的餐點製作，因此累積豐富的實務經驗，並奠定紮實的烘焙技能。

畢業後，我挑戰難度極高的乙級烘焙檢定，成功取得證照。感謝潘老師安排我至東客麵包實習，讓我有機會將所學實際應用，並順利踏入職場，實現「從學習到職場」無縫接軌的夢想，繼續從事自己熱愛的烘焙工作。



110年畢業系友

馬O喬

大鷹國際旅行社 業務

我在校期間主修「觀光」課程模組，培養觀光旅遊領域的專業知識與能力。畢業後，我加入大鷹旅遊公司，歷練業務操作（OP）、出團助理與領隊等多元職務，在第一線實務操作中累積寶貴經驗。在工作過程中，我參與行程設計、訂房訂餐、團隊協調與顧客應對等核心業務，從中大幅提升問題解決與溝通協調能力。2024年，公司榮獲「國際金旅獎」五項大獎，展現卓越表現；我有幸獲選代表公司上台領獎，深感榮耀與自豪。感謝系上師長的培育，讓我得以在職場上持續精進、展現所長。

110年畢業系友 何O誠 台南大員皇冠假日酒店 轉任櫃台

在觀餐系就讀期間，我對「旅館經營管理」課程產生濃厚興趣，也因此立定投入飯店服務工作的目標。畢業後，我先在台南市一間飯店擔任櫃台人員，熟悉前場接待流程與顧客服務細節，累積紮實的第一線實務經驗。

憑藉這段歷練，我順利進入五星級台南大員皇冠假日酒店，在貴賓酒廊服務，負責高端顧客的接待與飲品提供。在學期間學過「葡萄酒文化與鑑賞」、「酒類知識」以及「國際禮儀」以及「觀光餐飲英文」等課程，讓我具備飲品專業與服務應對能力，能自信面對來自各地的國際旅客，展現專業禮儀與溝通技巧，這些都是我勝任工作的重要基礎。

因工作表現良好、積極進取，我獲得轉任櫃台的機會，進一步挑戰更全面的接待職責，持續拓展我的職涯發展與專業能力。



110年畢業系友 | 黃O瑄

小烘趴 DIY 手作烘焙 店長

(甜點師)



- 從甜點製作到示範教學，黃亭瑄將專業烘焙技術結合清楚的引導，帶領小朋友完成甜點作品，讓學習過程兼具安全性、趣味性與成就感。
- 在觀餐系就讀期間，透過**烘焙原理、行銷管理、成本與採購、門市經營實務與簡報技巧**等課程，培養對服務流程、顧客溝通、營運思維與教學表達的整合能力，成功銜接 DIY 手作烘焙與親子體驗教學現場。
- **給學弟妹的建議：**
課堂學到的不只是知識，而是能在職場中實際運用的專業能力。

110 年畢業系友 徐O薇

爭鮮迴轉壽司 (台南市歸仁區)

內場師傅

主要負責餐點製作與備料作業，並視營運需求支援外場服務，協助維持現場運作順暢。

在內場工作中，負責壽司餐點製作、食材前處理與備料，同時落實食品安全規範，維持工作區與設備清潔，並協助庫存管理與現場營運支援，確保餐點品質與作業效率。

回顧在觀餐系的學習歷程，系上課程在職場上皆能實際運用。無論是餐飲衛生與管理、門市經營實務、餐飲概論、管理學，或是食材控管與成本觀念，都成為進入職場後快速上手的重要基礎。

欣薇也鼓勵學弟妹，在學期間務必把專業基礎學好。課堂中累積的知識與實作經驗，終究會在工作中發揮價值；只要願意從基層踏實累積、保持學習的態度，就能在職場中逐步找到自己的定位。

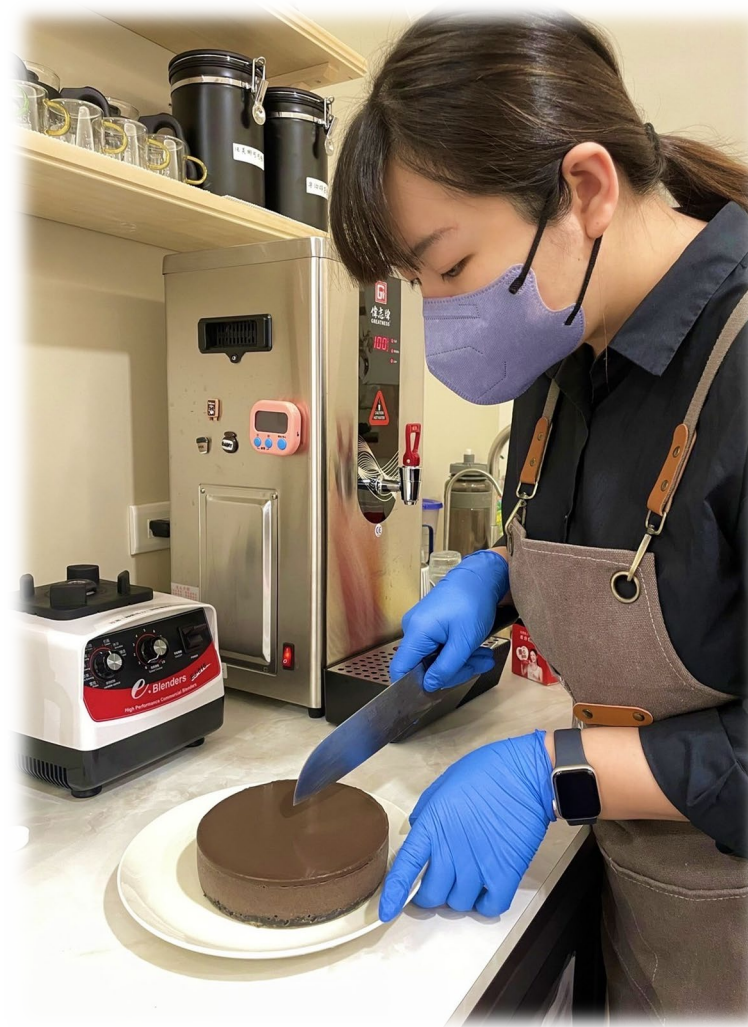


110年畢業系友 林O涵 巴易特咖啡廳 店長

我目前擔任巴易特咖啡店長。在學期間，系上提供豐富而實用的課程，讓我奠定廚藝基礎，如中西式料理、糕點製作與咖啡調製；同時也透過門市經營實務、成本控制與採購、行銷與市場調查等課程，強化我在經營與管理方面的實務能力。

這些專業知識與能力的累積，使我在職場上能夠獨當一面，面對日常營運挑戰時更加從容。

非常感謝系上用心的課程設計，讓我能將所學真正運用在工作中，實現學用合一的職涯目標。



我們在觀餐系主修觀光模組課程，目前任職於雄獅旅行社，將在校所學運用於企業旅遊規劃與專案執行。工作內容涵蓋企業旅遊、獎勵旅遊、客製化行程規劃及跨部門協調，從需求訪談、行程設計、報價洽談到出團執行，每個環節都需要細心、良好的溝通能力與團隊合作精神。

回顧在觀餐系的學習歷程，不僅奠定扎實的觀光專業基礎，也培養溝通協調、問題解決與應變能力，讓我們能順利銜接職場。希望學弟妹把握在學期間充實語言能力、世界地理知識及旅運專業，積極考取相關證照、累積實習經驗，並以認真負責、勇於挑戰的態度，為未來職涯發展奠定穩固基礎。



109年畢業系友

葉O纓(左)、李O絨(右)

雄獅旅行社 - 企業服務部

