

「雙軌訓練旗艦計畫」事業單位簡介

一、公司基本資料					
公司名稱	乾杯股份有限公司	訓練協調經理	董浩成	電話	02-22262627
				分機	1201
				傳真	02-22262511
公司地址	23585 新北市 中和區 新北市中和區建三路81號			e-mail	tung@kanpai.com.tw

二、公司簡介(須另提供Logo及Slogan電子檔)

乾杯燒肉居酒屋:屋乾杯的原點，道地的日式居酒屋文化，獨特的熱鬧氣氛與八點乾杯、親親五花肉等特色活動，搭配自豪的冷藏牛肉、越光米白飯、自家製泡菜、品質絕佳的Asahi啤酒，帶給您辛勞一整天後，明天繼續前進的動力。乾杯BAR:加班後，拖著疲憊身軀，在夜晚的城市，想找個地方放鬆、填滿空虛的胃?喜歡和老朋友一起吃飯的熟悉氛圍，在深夜有個伴一同吃飯?吧台式燒肉是您不二的選擇。紅酒乾杯:打破燒肉搭配啤酒或日本酒的概念，獨家以「燒肉X紅酒」，並且開發出適合搭配葡萄酒的異國料理，讓吃燒肉也可以很時尚、很優雅，引領燒肉界的新潮流。老乾杯:最頂級的冷藏澳洲和牛，整頭採購，多樣的切法，突顯各部位的美味，結合精緻的和風料理與獨家代理的滿壽泉清酒，在現代日本風格的華麗裝潢下，讓您有多層次的美食饗宴。TAN 炭燒牛舌:源自於日本東北宮城縣仙台市，有牛舌之都之稱，乾杯獨家引進仙台市炭燒牛舌技術，將牛舌剝皮、切片、調味，在歷經嚴密的溫溼度控制熟成，最後以炭火高溫直接燒烤，讓美味與日本仙台同步。一風堂:發源自日本博多，創業者河原成美社長，打破以往拉麵店髒、臭、恐怖的刻板印象，以原木、明亮的風格，打造出貼心、溫暖且充滿活力的用餐氣氛，從此顛覆了日本拉麵文化。2008年起，陸續在紐約、香港、新加坡、首爾、等地開店，皆替當地拉麵市場帶來一番新氣象。時至今日，一風堂仍以拉麵業界的先驅之姿，藉由「道地日本拉麵」，在全球掀起一陣陣的旋風。在臺灣，一風堂帶著20多年累積而成的經驗及磨練出來的技術，運用優質而豐富的食材，尤其台灣豚骨的美味享譽全球，衷心希望能讓對日本事物感到親近的每位顧客品嚐美味之至的拉麵。在如此豐富的資源及強烈的信念之下，成功製作出決不輸給其他任何國家的IPPUDO的美味拉麵。乾杯黑毛屋:乾杯黑毛屋是乾杯集團的第一家鍋物專門店。運用乾杯集團最頂級的澳洲和牛，以及台灣本土產的優質食材，以道地日本鍋物的方式，呈現給顧客。對食材的堅持=嚴選頂級澳洲和牛、宜蘭產六白黑豚、雲林產黑羽土雞。提供道地日本鍋物的堅持=涮涮鍋、壽喜燒、博多風水炊鍋。貼近人心的服務=由吧台師傅，提供客人最貼近的服務，不只是美味火鍋，更是身心都暖和而感動的鍋物。季月 鐵板懷石:店名「季月」命名概念由懷石料理三要素之一「重視季節」延伸而來，原指農?的3、6、9、12月，也就是季節轉換的月份；以季月做為品牌名稱，充分運用當季食材，讓貴賓體驗季節變化的感動。八兵衛 博多串燒:被評選為「九州WALKER」不分類美食第一名，2008年，在萬眾期盼聲中，進駐了「六本HILLS」。2010年更是獲選「外國人最愛的串燒店」。乾杯很榮幸獲得八兵衛社長 八島先生青睞，成為日本海外唯一分店。八兵衛在台灣提供精選的串燒套餐，內容十分豐富，有串燒、一品料理、夢幻甜點，要帶給台灣的消費者正統的八兵衛STYLE! 乾杯SAKE學苑:日本酒是由象徵日本風土的『米和水』所製造，可說是灌注了日本人的靈魂。為了台灣與日本之間的交流能更加深厚，乾杯集團不斷推廣『邊用餐邊喝酒』的文化，讓台灣民眾也能深入了解日本酒的文化以及魅力所在。乾杯SAKE學苑期許成為「日本酒藏」、「台灣酒商」、「餐飲同業」、「消費者」的資源共享平台。

企業經營理念

乾杯想要提供的不只是燒肉跟啤酒，而是「感動」。吃到色香味俱全的美食，感受「活著真好」的純粹感動;跟重要的人一起度過最歡樂美好的時光，感受「有你真好」的感動;沒有任何原因，但今天有一群不認識的人，也剛好都同在乾杯這個空間裡用餐，感受「緣份真奇妙」的奇蹟。為了這些感動的產生，乾杯從最基本的食材選擇、保存、配送、衛生管理，料理研發、進化、到服務人員的訓練、要求，持續創造員工安心工作的職環境。因為有這些感動，無論發生什麼不開心的事，還是可以笑臉迎接明天。乾杯的夢(願景) 飲食，牽動著一個人的生活、一個生活圈的文化。飲食文化代表當地的風土民情，當地的思想。一直以來，乾杯期許自己不只是一家燒肉店，更是要把日本好的飲食文化介紹給台灣。因為我們的努力，這樣的飲食文化飄洋過海，結合了台灣的風土民情，形成了獨特的乾杯風格。好的店就是能夠讓人感謝的店，我們發誓絕對要實現將這樣的店在全台灣，甚至是全世界各地展開來的夢想。但要實現這樣大的夢想，一個人是辦不到的。乾杯的夢想是集合我們每一個人的力量，這個世界更加美好。我們一直深信，我們的努力創造了我們存在的意義。感動的奇蹟不只有在台灣，我們更要推向全世界的每

(註1:以下定事項須列於訓練生與事業單位雙方簽訂契約中，未定事項依契約為準)

(註2:訓練生職場體驗期間，生活津貼之給付，依每月生活津貼金額按比例訂定之)

(註3:每日訓練時數不得晚於晚間10時至翌日7時進行生產實習、工作崗位訓練或其他訓練)

職類： 餐飲門市管理

(1) 招募人數： 5 人

(2) 合作學校： 朝陽科技大學

(3) 科系： 行銷與流通管理系

(4) 訓練地點： 大台中地區門市

(5) 初期每月生活津貼以下列方式採計：

每月新台幣 _____ 元整

計算基準： _____

每時新台幣 120 元整

計算基準： 上班時數*時薪

(6) 每週訓練天數： 4 天

(7) 每日訓練時數： 7.5 小時

(8) 每日訓練時間： 8:00-22:00

(9) 輪班方式： 早班、中班、晚班

(10) 備註說明(如空班或帶班時間)： 排班制；若為全班：工時7.5Hrs，一頭班(8.5Hrs)中間含1小時休息時間；雙頭班中間含最多2.5小時(約14:00-16:30)空班，若3小時(含)以上，給付空班津貼200元/天

(11) 公司留用：(訓練期滿獲得學位並經公司核定及訓練生同意者，薪資以申請當年度年幣值為準)：

預定留用人數： 4 人

業務範圍： 新人訓練、外場服務、門市管理、顧客關係管理、品牌行銷、酒水、甜點專業、廚藝料理、廚務管理、連鎖管理、高階管理、主管交付事項

薪資約： 15000~17800(16~19天上全班) 元(月薪)

四、福利

(註1:以下定事項須列於訓練生與事業單位雙方簽訂契約中,未定事項依契約為準。)

(註2:訓練期間實習地點,津貼依工作崗位訓練計畫書及事業單位調動、調整。)

A. 宿舍： 無 免費提供 免費提供(水電費分攤) 付費提供，每月 _____ 元

備註：

B. 伙食 無 免費提供 付費提供，每月 _____ 元

備註：

C. 交通車： 無 免費提供 付費提供，每月 _____ 元

備註：

D. 補助或獎金： 績效獎金 年終獎金 學費補助

其他 每年年終500-3000元，視年度表現

E. 其他費用補助\福利：

1. 供膳:工作一個餐期，免費提供一次員工餐(依此類推)
2. 介紹獎金
3. 保險:享勞保、健保、雇主意外保險
4. 用餐折扣:最低可享6折優惠
5. 健康檢查:每年免費健檢1次
6. 各類活動:店鋪聚餐、員工旅遊、尾牙、運動會、保齡球競賽等各類活動

五、其他

訓練職位之特殊規定(請加註原因):(例如:手部過敏不適合從事洗髮相關訓練)

1. 需符合供膳人員體格檢查規定
2. 不可以有明顯外露的刺青

※此文件為招生簡章公告所需，請事業單位詳細填寫。

※跨區申請單位須依申請轄區分別填寫，並各別送件至各分署。

※訓練時間空班或是待班等問題，請確實說明。

※本表如不敷使用請逕自延伸。