

臺北市私立育達高職 102 學年度第 2 學期教師赴企業界訪視報告

教師基本資料				機構基本資料			
人事編號	2221	學期編號	122	機構名稱	饌巴黎餐飲集團__若水臨品鍋餐廳		
教師姓名	林柏芬			受訪人姓名	瑪莉小姐 曉慧小姐	職稱	業務經理 外場人員
職稱	專任兼導師			地址	台北市市民大道 4 段 196 號 1 樓		
任教科目	日文			電話	02-2778-3222		
訪視日期	103 年 6 月 20 日			傳真	02-2778-2838		
與機構接待人員合影							
與機構接待人員合影							
該企業簡介說明：							
「食材之源，萬物而生；萬物之本，以水為先~~創造台灣在地食材的價值」是							
饌巴黎餐飲集團在全省五個據點開設若水臨品鍋餐廳的宗旨，並以下列三大主要訴							
求，落實於品鍋餐廳的經營：							

(一)「好料理來自廚人手心的溫度」，熱血主廚團隊單車採遍台灣 319 個鄉鎮，深入各農家挖掘不為人知的在地食材。

(二)「若水臨門，明心見饌」，落下魔法於湯鍋裡，讓臨門的客人有如雨降甘霖滋潤身體，展現台灣在地食材的價值，讓客人吃得好、吃得飽。

(三)「你不知道的鮮饌台灣」，要吃鮮蚵就要站在海岩上，親自與海風對抗，用「味蕾」重新認證一個你不知道的台灣。

訪視重點：

1. 實地瞭解「若水臨」高科技的服務方式。
2. 實地品嚐「若水臨」高品質的食材內容。
3. 在「若水臨」工作, 必須具備的條件與能力。
4. 應日科畢業生在「若水臨」可以勝任的職務。

訪視心得及建議：

1. 服務生的服務品質有待加強，食材普通跟價位無法畫上等號，坦白說食材讓人很失望，連飲料跟醬料都看得出沒用心，醬油過甜，沙茶醬沒了，催服務生三次才補齊；大門入口的櫥窗內標榜的 LED 燈栽種的蔬菜沒有全在菜單上；強調高科技快速又精確的 APP 點餐方式，當肉品海鮮送來時卻早已超過 15 分鐘以上。
2. 瑪莉經理是育達校友，十分念舊也十分熱情，百忙之中專程以投影片為大家介紹饌巴黎餐飲集團的發展史，也積極預告行銷即將開幕的喜宴會場「星光攝影棚」。
3. 台灣全省各地火鍋店林立，春夏秋冬都有商機。以 599 元的中高價位，如何讓顧客「下次再來」並不是一件容易的事。當天是因為歡送即將退休的同事而聚餐，共鍋和座位的型態卻像是只有三五好友的小聚，冷落了主角實在是美中不足。

