



德明科大學輔中心舉辦「職缺認識講座」



圖左：講師以圖片解說工作項目



圖右：講師說明新手 VS 資深工作者的差別

「服務業」往往是職種中就業機會較多的一類，同時也是身為在學的大學生最常接觸的職缺類別，然即便入門容易的服務業，仍有許多挑戰是求職者工作中所會遭遇的。因此，德明財經科技大學學輔中心資源教室為加強特教生對職場的認識、提供職涯規劃的方向，於 12 月 08 日舉辦「餐飲外場服務業職缺認識講座」，邀請美福飯店外場服務生—吳俐安，為該校特教生分享餐飲外場服務職場樣貌。並藉由近距離的互動討論，引導特教生思考未來職涯規劃並同時提升工作概念，以利為未來就業提前準備。

「不就是上菜嘛！」是許多人對餐飲外場服務人員的直覺反應，因此，吳老師首先以顧客的視角說明「餐飲外場服務人員」的工作內容。講師提到餐飲外場服務職缺門檻是較低，雇主面試時往往較關注「為何想來應徵？」及「何時可以上班？」，而出入此行業的菜鳥卻與老鳥在工作能力上卻有明顯的差距，講師以生動方式演繹了兩者在工作表現差異所在。同時，新鮮人最常面臨的職場挑戰是「別人休假你禁休」、「工作時間長、四肢全身痠痛」、「飲食不正常、睡眠時間混亂」，就講師的觀察大約需要三個月至一年的適應期。最後，講師分享從事餐飲外場服務工作，每天都會接觸大量且不同特質的顧客，因此可以有大量的機會練習自身所不擅長的，對於反應力、情緒管理及危機處理等能力都可以有所提升。

相信透過這場講座，能讓該校資源教室學生們對於餐飲外場服務職缺有更清楚的了解，活動結束後同學紛紛表示「這次演講讓我受益良多，收穫滿滿。」有人表示：「原來我以為的餐飲業與真實狀況有很大的落差。」，更有人表示：「新手跟老鳥的差異真的很大，所以我以



後一定要更加努力變成跟老手一樣。」

聯絡人：學務處學生輔導中心楊慧真主任，聯絡電話：（02）26585801ext:2230