

餐旅實務

校內實習期末成果報告

組名: 好棒潛艇堡

組員名單:

黃咪茜、呂晏妮、王璽茲、張毓芳、詹懿君、彭楷捷、
王寧豪、戴傳晉、李家宏、呂欣潔、陳韋均、袁俐琪

餐旅實務

期末成果報告

■目 錄

壹、實習小組簡介

- 一、實習內容
- 二、任務分配

貳、籌備與規劃

- 一、一二年級組員招募情形
- 二、小組籌備會議紀錄
- 三、試行過程與結果
- 四、交接之程序與內容

參、實習內容與標準作業流程

- 一、前置作業與說明(示意圖與照片)
- 二、執行步驟與說明(示意圖與照片)

肆、營運績效

- 一、銷售業績
- 二、盈餘說明

伍、檢討與建議

- 一、檢討反思
- 二、營運建議
- 三、今後展望

陸、附件(實習期間照片)

壹、 實習小組簡介

一、 實習內容

1. 緣起

本組主要使用BOSKE十字路口麵包坊所製作的麵包，BOSKE是本系長期服務配合的校外服務學習機構，秉持者服務學習的理念，藉由餐旅實務課程加以合併與落實於健行校園中，希望支持身心障礙者製作的麵包，健行的師生提供一個穩定與支持身心障礙者就業。

2. 產品規劃

提供消費者有燻雞、火腿、蔬食三種口味選擇,並可以任意搭配由BOSKE製作的三種麵包體可選,有貝果、潛艇堡、吐司。

二、 任務分配

A、B 組長:黃咪茜

呂晏妮

製作宣傳單:袁俐琪

採購人員:王寧豪

李家宏

彭楷捷

戴傳晉

宣傳人員:袁俐琪

張毓芳

剩下的人工作都會被分配到有可能是製作或販賣收錢

因為我們人數過多，所以採用分組

分組表	
A 組	B 組
黃咪茜	呂晏妮
王璽茲	張毓芳
詹懿君	彭楷捷
王寧豪	戴傳晉
李家宏	呂欣潔
陳韋均	袁俐琪

貳、籌備與規劃

一、組員招募情形(一二年級)

招募主要對象為 BOSKE 服務學習的 TA，由餐旅二甲蘇意純同學和戴君璇及組員為交接對象。

餐旅一甲

B10237002 游昱璇

B10237015 鍾宜庭

B10237017 陳妤萱

B10237022 巫旭涵

B10237031 黃子芸

B10237037 曾莉媛

B10237047 雷喬安

餐旅一丙

B10237124 鐘琪方

B10237131 傅珮柔

B10237146 徐瑋聆

B10237159 簡卉瑜

二、 小組籌備會議紀錄

宣傳時段：

11/28-12/19

每周五到下周一為預購期間，預購時並現場繳納金額

星期二早上向Boske訂購麵包於星期四早上製作

11點半在餐旅系學會外面販賣

前三禮拜產品價錢都是60元

最後一週因為促銷產品每個價錢為50元

宣傳方式：

主要對象是學生

第一週用 F B 宣傳+線上訂購

第二週在餐旅系學會外面放宣傳單+F B 宣傳

第三週到各個社團去宣傳+F B 宣傳+餐旅系學會外面放宣傳單

第四週到各個社團去宣傳+餐旅系學會外面放宣傳單

效果最好的是到各個社團宣傳的方式

製作：建立製作流程SOP

三、 試行過程與結果



第一次試做 因為麵包體很小，裡面的材料可能會跑出來

經過boske商量後，將長度拉長到17-18公分

跟老師商討如何將食材在麵包中顯得更美觀

小黃瓜和洋蔥要冰鎮

四、交接之程序與內容



首先解釋製作潛艇堡所需的材料有哪些

教導如何將食材依序堆疊於麵包體上，才不會容易塌陷

教導如何修飾產品的整體感覺，能有完好的賣相

完成產品，象徵性的傳承合拍一張照

參、 實習內容與標準作業流程

一、 前置作業與說明(示意圖與照片)



穿上廚師服



全部材料



清洗器具



清洗食材



食材切割完畢



切麵包



將麵包噴水送去烤



麵包抹上美奶滋



秤材料



將食材煎熟



調製醬料



前置作業完成

二、 執行步驟與說明（須含:示意圖與照片）



放上美生菜



放上蕃茄片



放上洋蔥



放上小黃瓜



擠上蕃茄美乃滋醬



放上主食



擠上黃芥茉醬



放上起士



放上美生菜



放上麵包



潛艇堡完成



完成後裝袋

肆、營運績效

一、銷售業績

11/28.12/05.12/12 銷售數量與業績總計				
口味 週次	燻雞 潛艇堡	火腿 潛艇堡	蔬食 潛艇堡	每週總計 數量
11/28	1	0	0	1
12/05	12	15	3	30
12/12	20	14	1	35
單價 60/個*66 個=\$3960 元			總量	66 個

12/19 銷售數量與業績總計										
口味 週次	燻雞 潛艇堡	火腿 潛艇堡	蔬食 潛艇堡	燻雞 三明治	火腿 三明治	蔬食 三明治	燻雞 貝果	火腿 貝果	蔬食 貝果	總計 數量
12/19	7	6	1	12	2	0	3	1	0	32
單價 50/個*32 個=\$1600 元							總量		32 個	

	潛艇堡	三明治	貝果	總共
燻雞	40	12	3	55
火腿	35	2	1	38
蔬食	5	0	0	5
總共	80	14	4	

由此可知，銷售最好的是【燻雞口味】。

二、盈餘說明

主食口味	數量	單位	總價
蔬食	1	份	1 元
燻雞	50	克	4 元
火腿	1	片	2.1 元

麵包體	數量	單位	價格
吐司	3	片	1.5 元
潛艇堡	1	個	11 元
貝果	1	個	20 元

食材	數量	單位	總價
美生菜	1	份	1.7 元
番茄	1	份	2.9 元
起司	1	片	3.8 元
小黃瓜	1	份	1 元
洋蔥	1	份	0.3 元
黃芥末醬	1	份	0.8 元
番茄醬	1	份	0.9 元
沙拉醬	1	份	0.7 元
漢堡袋	1	張	0.5 元
固定餡料成本		12.6 元	

成本運算：

擇一主食+擇一麵包體+固定餡料成本

Ex: 燻雞潛艇堡：

燻雞 4 元+潛艇堡 11 元+固定餡料成本 12.6 元=27.6 元

材料總支出 3247 元

賣出總額 66 個*60 元=3960 元

32 個*50 元=1600 元

賺 5560 元

結餘 5560 元-3247 元=本學期**賺 2313 元**

三、廠商



← 豐輝食品餐具有限責任公司



← 丹華食品公司



四、產品單價

豐輝食品餐具

名稱	單價
芥茉醬	80 元
美乃滋	37 元
蕃茄醬(300g)	45 元
小火腿(80 片)	170 元
燻雞(1000g)	200 元
安佳起士(80 片)	260 元
800L 漢堡袋	35 元

大潤發

名稱	單價
牛蕃茄(600g)	59 元
洋蔥(220g)	8 元
美生菜(350g)	25 元
小黃瓜(600g)	49 元

Boske 麵包坊

名稱	單價
潛艇堡	11 元
貝果	20 元

丹華食品公司

名稱	單價
吐司(23 片)	45 元

備註:剩餘的材料，為了怕浪費，我們給愛心貝果組蘇意純同學。

不能放太久的食材，我們自行處理。

伍、檢討與建議

一、檢討反思

一、檢討

(1)潛艇堡太硬:在園遊會做的潛艇堡麵包品質就是還 OK 客人也沒有反應麵包太硬的問題，但是在這一個月的製作，潛艇堡一直都很硬，我們也做改善的措施，但成品還是太硬，也有跟 BOSKE 建議過但品質還是無法改善，因此建議下學期此【潛艇堡】不在參考範圍之內。

(2)不受學生的喜愛:因為整體來比較也沒跟 Subway 一樣好吃，而且在冬季的時候沒有人想吃冷食。

二、反思

(1)有時訂單多就容易手忙腳亂，有時就會少放材料所以又要再打開包裝再重弄，因此在這部分需要好好反思，要再訓練 SOP 流程讓製作時能更加上手且順暢並無疏失。

二、營運建議

*關於這學期製作潛艇堡有幾項建議，請參考：

廠商可以繼續和 BOSKE 合作，但 BOSKE 的麵包大部分都是歐法式麵包偏硬的口感建議麵包體還是重新選擇較好。經過組員討論後和市場評估及調查可以購買 BOSKE 雜糧吐司或吐司工廠批發搭配上學期拖鞋(口袋)麵包販賣，一方面可以壓低價錢一方面也可以滿足到顧客。

方案 A. (吐司工廠批發)吐司 + BOSKE 口袋麵包

方案 B. (吐司工廠批發)吐司 + BOSKE 雜糧吐司

方案 C. BOSKE 雜糧吐司

三、今後展望

上學期已在健行的校園固定每周四下午茶時光，推出餐旅系 BOSKE 愛心貝果與愛心口袋三明治二種麵包四種口味任意搭配，而主要的販售對象為老師與職員們，且採用線上訂購外送到府，成為本系之教學特色也建立良好的形象，然而這學期也持續運作更擴大服務範圍，分別有”服務學習”與”餐旅實務”2 個不同團隊，針對師長與同學不同客群做為主力。

希望今後能整合成一個服務團隊，延續彼此已有的客源再向外擴大，更可以推出每週星期四中午大廳實體販售，成為一個長久且持續的營運的”餐旅形象品牌”，仍須不斷已顧客所需產品進行改善研究，找尋顧客所需求的口味達到供需穩定的經營模式，服務團隊更秉持者服務學習的理念，結合 BOSKE 製作的麵包，支持身心障礙者就業為宗旨，良好永續經營為日後展望。

陸、 附件（實習期間照片）



