

親愛的同學：

恭喜您！錄取本校餐旅管理系成為大學新鮮人，更是系上耀眼的生力軍。為了讓您更瞭解系上教學特色，提早準備未來四年充實而精彩的大學生活，特致此信表達恭賀及關懷之意。

本系，師資、設備皆堪稱為首選科系，本系師資學術與實務兼備，其中更有多位老師擁有業界 20 年以上的實務經驗，設備方面，系上備有實習櫃檯、實習客房、實習酒吧、中西餐及烘焙專業教室，讓同學有足夠的專業空間練習操作課程，系上更有符合中餐及調酒丙級檢定即測即評場地，讓同學未來考取專業證照更便利。在課餘閒暇時間，同學也可以依照興趣參加調酒社、烘焙社...等專業社團，與老師、同學共同切磋技藝。

本系 97 學年度起採專業分組教學，分成旅館管理組、餐飲管理組、廚藝組，是全國唯一分組教學的餐旅系，分組教學將使同學學有專精，提升自我競爭力。除了為同學安排在校的專業教學與訓練，本系更與多家五星級飯店、知名連鎖餐廳合作安排同學至業界實習，如：台北圓山飯店、國賓飯店、君悅飯店、漢來飯店、福華飯店、理想大地、遠雄悅來飯店、三井日本料理、王品餐飲集團....等，協助同學有更完整的實務訓練。每年畢業前夕，本系也會為同學舉辦「餐旅業就業博覽會」，邀請業界至校內徵才，讓同學在畢業之前就能搶先掌握就業機會。

本系辦學用心、師資設備齊全，大仁科大餐旅系絕對是您明智的選擇，期待您加入這個溫暖、活潑的大家庭！有關課程、師資、設備...等更詳盡的資訊，歡迎上系網查詢（<http://www.tajen.edu.tw/>），若有任何其他問題也可來電詢問，我們都很樂意為您解答！系辦公室電話（08）762-4002 轉 3802、3843，鍾佩伶老師 0933-589-124、林雯華老師 0925-003-072 及王沛文老師:0911-000-550

餐旅系主任

林漢明 敬上