**第一期餐旅領域專業英語人才培訓班招生簡章**

本課程以培養就業競爭力為主，透過課程培訓提升準新鮮人與社會人士各專業英語溝通能力，課程以訓練該專業領域必備之英語聽說讀寫能力為核心，並鼓勵學員考取ESP國際證照考試，提升自我專業職能價值。特聘美國芬利大學碩士 李心馨老師，以專業領域情境式教學引導學生閱讀，訓練聽力、對話練習、分組討論、簡報 和寫作，以利訓練學生能真實體驗該領域之工作所需要的英文溝通技巧。

通過證照考試者可以取得由英國格林威治大學Centre for Applied Research and outreach in Language Education (以下簡稱CAROL)與世界知名的Express Attendance出版社策略聯盟所頒發之專業英語能力證書(Examination Certificate) 。此證書能證明取得資格者在該專業領域所具備的英文能力。VEC國際專業英語能力檢定官方網站<http://interveng.gr/>

|  |  |
| --- | --- |
| **課程特色：** | 由TTQS(人才發展品質管理系統)金牌訓練機構專業規劃，培訓學員提升餐旅領域專業英語之「字彙與用語知能」及「關鍵情境應用技能」，進而提升自我職能內涵；學員依規定完成結訓後，將頒發中英文研習證書  (國立彰化師範大學「餐旅領域專業英語人才培訓班-研習證書」、University of Greenwich CAROL Attendance)，通過證照考試者再取得University of Greenwich CAROL Examination Certificate，為國內首批同時獲得餐旅領域「專業英語」與「國際認證」之培訓課程。  **本課程特聘美國芬利大學英教學碩士師資全程授課**  **讓您同時取得銷售與行銷領域中、英文專業研習證書**  **考試通過再取得英國格林威治大學公證國際證書~歡迎有志青年及在職社會人士報名~** |
| **適合對象：** | 1.學歷大專校院以上(含在學生)、在職社會人士。  2.對課程有興趣或欲提升餐旅領域專業英語者。  3.需要職場績效考核之職能佐證或提高職場競爭力者。  4.適合餐飲及旅館產業等第一線接觸國際事務工作者。 |
| **招生名額：** | 15-30名(15人以上始成班)，額滿截止。 |
| **上課時間：** | 2019年04月21日及2019年06月23日止，每週日下午13:30~17:30。4/21、4/28、5/5、5/19、5/26、6/2、6/16、6/23總複習及考試  (8次合計32小時，可登錄中小企業網路大學校時數) |
| **上課地點：** | 國立彰化師範大學進德校區-教學大樓六樓e-class教室 |
| **課程費用：** | 新台幣10,800元。(3/24前報名享早鳥優惠價-每人9,000元)  (3/25後2人同行享課程費用9折優惠-每人9,720元)  學費含講師費、中英文研習證書費、教材費、程度檢測費 |
| **考試費用：** | 新台幣2,000元。(考照費於開課當日說明會後繳交) |
| **考前複習：** | **2019年06月23日(日) 13:00~15:00考前總複習** |
| **考照時間：** | **2019年06月23日(日)，15:30~16:30 (1小時)**  進德校區-教學大樓六樓E-class教室**考試為格林威治大學全球公訂時間** |
| **考試說明：** | 1.結業前一周須完成課程並繳交Portofli學習歷程，否則無法取得證書。  2.考試前通過牛津線上英語能力測試Oxford Online Placement Test 來確認英文程度。  3.考試時間60分鐘，內容包含以下  C:\Users\USER\Desktop\擷取.JPG  Writing awareness |
| **報名步驟：** | 線上報名，請至本校進修學院報名管理系統報名。如第一次報名，請先申請帳號。(<https://aps.ncue.edu.tw/cee/index.php>) |
| **繳費方式：** | 承辦單位於開課前統一以E-Mail寄送繳費單通知繳款作業。請依繳費期限內下載列印，並於全國各地郵局、ATM轉帳、四大超商等管道完成課程費用繳交，方完成報名手續。(考照費用於開課當天繳交) |
| **退費方式：** | 學員完成報名繳費後，因故申請退費，應依下列方式辦理：  （一）學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳學費之九成。自開班上課之日起算未逾總時數三分之一申請退費者，退還已繳學費之1/2。開班上課時間已逾總時數三分之一始申請退費者，不予退還。  （二）已繳代辦費應全額退還。但已購置成品者，發給成品。  （三）學校因故未能開班上課，應全額退還已繳費用。 |
| **注意事項：** | （一）學員請著輕便服裝上課，請勿穿著拖鞋以避免活動進行時受傷。  （二）本班為非學分班，學員出席課程達3/4(含)以上者，頒發研習證書。  （三）錄取之學員一律不得辦理保留資格。  （四）每班報名人數如未達最低開班人數，本校保有不開班的權利，學員  所繳報名費無息退還，不得異議。  （五）如遇風災、地震或重大災害等不可抗力之因素所造成的停課事項，  依彰化縣政府公告辦理，並擇期辦理補課事宜。  （六）本校保有最終修改此招生簡章權利。  本簡章如有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理；課程資訊如有相關異動，以本校網站公告為準，以上內容主辦單位有權更改相關活動內容。 |
| **聯絡方式：** | 國立彰化師範大學進修學院  住址：500彰化市進德路一號 教學大樓6F  電話：（04）723-2105分機5424洪先生  E-mail：[hung1031@cc.ncue.edu.tw](mailto:hung1031@cc.ncue.edu.tw) |

|  |  |
| --- | --- |
| **師資介紹**： |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 授課老師 | 學歷 | 專長 | 資歷 |
| 李心馨  Lee, Hsin Hsing | 美國芬利大學  TESOL 碩士  中國文化大學  資訊管理 | ．英語教學  ．商用英語  ．簡報英語  ．多益測驗  ．餐旅英文  ．生活會話 | ．東海大學兼任講師  ．逢甲大學外語教學中心兼任講師  ．弘光科技大學語言中心兼任講師  ．南投YMCA兼任講師 |
| 呂政益  Cheng-I Lu | 美國賓州大學  TESOL  Graduate School of Education  英國伯明翰大學  心理學系 | ．銷售  ．行銷企劃  ．英文課程與檢定規劃  ．語言教師訓練 | ．東華書局ELT副總經理  ．英國牛津大學出版社(台灣分公司) 區域經理  ．ALE實用生活美語 活動經理 |

|  |  |
| --- | --- |
| **課程單元**： | (如有調整課程及日期另行通知學員) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **單元** | **授課目標** | **教材單元** | **主題** | **時數** |
| 4/21(日)  13:30~17:30 | 暖身活動  介紹旅館及設備  旅客入住 | Book 1 Unit 1 Meet our staff  Unit 3 Hotel Amenities  Unit 5 Valet Service  Unit 7 Check in | Warm up  Introduce the hotel | 4 |
| 4/28(日)  13:30~17:30 | 餐廳員工  訂位  早餐服務  吧台  基本餐廳用語  廚房員工  廚房用品  準備食物 | Book 1 Unit 8 Meet the Restaurant Staff  Unit 9 Taking a Reservation  Unit 10. Breakfast Service  Unit 11. At the Bar  Book 1 Unit 12 Meet the kitchen staff  Unit 13 Utensil  Unit 14 Food Service Equipment  Unit 15 Food Preparation | Restaurant  Reservation  Restaurant basic | 4 |
| 5/5(日)  13:30~17:30 | 旅館訂房及服務  客房服務  旅遊諮詢  旅客退房 | Book 2 Unit 1 Making a Room Reservation  Unit 3 Confirming a reservation  Unit 4 House Keeping  Unit 5 Concierge  Unit 6 Airport Transfers  Unit 7 Evacuation  Unit 8 Checking out | Hotel : reservation and services | 4 |
| 5/19(日)  13:30~17:30 | 餐廳服務  帶位服務  解說菜單  點菜  客房餐飲  宴會服務 | Book 2  Unit 9 Greeting and seating Guests  Uint10 Explaining the Menu  Unit 11. Taking an order  Unit 12. Room Service  Unit 13 Banquets  Unit 15. Ordering Food Supplies | Restaurant service | 4 |
| 5/26(日)  13:30~17:30 | 旅館服務  特別企劃  商務旅客  回應客戶需求  訂位訂房問題  設備故障  處理客訴問題 | Book 3  Unit 1 Special Functions  Unit 2 Business Travelers  Unit 3 Responding to Requests  Unit 4 Reservation Problems  Unit 5. Broken  Unit 6 Responding to complaints | Hotel service | 4 |
| 6/2(日)  13:30~17:30 | 解決問題（道歉，換現金）  安全問題（可疑人物回報處理） | Book 3  Unit 7 Hotel Safety  Unit 8 Money matters | solve problem and safety | 4 |
| 6/16(日)  13:30~17:30 | 進階餐廳服務  推薦菜色  餐廳問題  客戶付款結帳 | Book 3  Unit 9. Making suggestions  Unit 10 Problems in the dining room  Unit 11 How will you pay? | advanced restaurant service | 4 |
| 6/23(日)  10:00~16:30 | 廚房工作  團隊合作  廚房安全及衛生 | Book 4  Unit 12 Working Together  Unit 13. Kitchen Safety andSanitation | kitchen work  ※考前總複習※考試(15:30-16:30) | 4 |
| 總時數 | | | | 32 |