



## 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

讓您同時取得餐旅領域中、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

Part 1: Listening	Part 4: Reading
Part 2: Knowledge of linguistic means	Writing awareness
Part 3: Knowledge of language functions	

**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	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 英語教學</li> <li>· 商用英語</li> <li>· 簡報英語</li> <li>· 多益測驗</li> <li>· 餐旅英文</li> <li>· 生活會話</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 東海大學兼任講師</li> <li>· 逢甲大學外語教學中心兼任講師</li> <li>· 弘光科技大學語言中心兼任講師</li> <li>· 南投 YMCA 兼任講師</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 銷售</li> <li>· 行銷企劃</li> <li>· 英文課程與檢定規劃</li> <li>· 語言教師訓練</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 東華書局 ELT 副總經理</li> <li>· 英國牛津大學出版社(台灣分公司) 區域經理</li> <li>· ALE 實用生活美語 活動經理</li> </ul>

## 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 Unit 10 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 and Sanitation	kitchen work ※考前總複習※ 考試 (15:30-16:30)	4
總時數				32