**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.JPGWriting 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 staffUnit 3 Hotel AmenitiesUnit 5 Valet ServiceUnit 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 StaffUnit 9 Taking a ReservationUnit 10. Breakfast ServiceUnit 11. At the BarBook 1 Unit 12 Meet the kitchen staffUnit 13 UtensilUnit 14 Food Service EquipmentUnit 15 Food Preparation | Restaurant ReservationRestaurant 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 ReservationUnit 3 Confirming a reservation Unit 4 House KeepingUnit 5 ConciergeUnit 6 Airport TransfersUnit 7 EvacuationUnit 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 GuestsUint10 Explaining the MenuUnit 11. Taking an orderUnit 12. Room ServiceUnit 13 BanquetsUnit 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 3Unit 1 Special FunctionsUnit 2 Business TravelersUnit 3 Responding to RequestsUnit 4 Reservation ProblemsUnit 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 3Unit 7 Hotel SafetyUnit 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 3Unit 9. Making suggestionsUnit 10 Problems in the dining roomUnit 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 4Unit 12 Working TogetherUnit 13. Kitchen Safety andSanitation | kitchen work※考前總複習※考試(15:30-16:30) | 4 |
| 總時數 | 32 |