義守大學觀光餐旅學院~營運實務課程~

_____學年___學期 1O1 餐廳使用流程說明簽名單(111.04.13)

【借用前請閱讀，並簽名】

一、各班依排定時間進駐，並申請冷氣開放時間。

1. 進駐**前二星期**，請負責學生填寫，經授課老師及餐廳指導老師簽名，到餐旅系辦公室找夜間部助理辦理借用手續及約定鑰匙借用時間。（請依借用流程簽名，並至餐旅系辦公室繳保證金及借用器具）
2. 1O1 餐廳器具設備借用歸還單(請先連絡庫房同學借用及歸還時間)，原則上約星期五早上。如果臨時要再借用，請支付庫房同學**工讀金**(每次 3 小時)；假日工讀金加倍計算。
3. 1O1 餐廳有掃把、刮水器、好神脫組及畚箕。基本清潔用品**(黑手套、洗碗精、抹布、過濾袋)**各系自備；營運結束時，請帶走。
4. 1O1 餐廳的水溝：水槽一定要用**濾網**，每天要將食物殘渣過濾，**每天**工作結束時請務必用**鹼片泡熱水**沖洗乾淨(請注意**安全**)，保持水溝通暢。未能依照規定清理，導致水溝嚴重阻塞，請自行找廠商通水溝(清潔費 3000-4000 元，請各班自付)。
5. 電器：請勿放置物品在音響主機上，空班時請務必關閉；過熱會導致音箱損壞。使用電器，請務必了解**電壓(110V 或 220V)**，如果誤插造成電器損壞，請照價賠償。

二、每週安排一位**衛生管理人員**，負責監督各區清潔之自主衛生管理工作。確定做好水、電、瓦斯及開店/關店安全之管理。

三、垃圾處理：每晚營業結束垃圾請打包密封放置室內，隔天早上約 8：30~9：00 或中午，請派同學直接丟棄到垃圾車上，不得放置戶外。

四、**填寫相關表格**：1O1 餐廳衛生自主檢查表(每週各區域 1 張)、一般安全衛生教育訓練簽名表、冷凍冷藏設備紀錄表(每日)、食品檢體留置表(每日) 、廚房衛生品質檢點表(每日)、廚房環境設施檢點表(每日)、各系 1O1 餐廳成果報告表等。

五、外賣區只限 1O1 餐廳外廣場及活動中心內全家前廣場。申請各大樓跑馬燈（宿舍請至住宿組網頁下載表格)並製作海報、宣傳單及設立網站等。

六、佈置：各系佈置餐廳時，若貼在牆壁及玻璃，請使用容易撕下之膠帶，結束請務必清潔乾淨，不得殘留及損壞牆壁及玻璃；**如果造成損壞，請負責維修**。

七、每系營運時間，最遲至**最後一週的星期四中午**結束營業，下午徹底打掃，**下午 5：00** 請各授課老師驗收及歸還器具。

八、營運結束必須將所有器具設備清潔乾淨後，才能歸還；由**授課老師**親自檢查各區清潔(抽油煙機、爐台、桌面、器具、設備、**水溝**、**油脂截流槽**等)無誤後簽名，再經**衛生督導老師**(請先跟老師約定時間)簽名後，至餐旅系辦歸還鑰匙及取回保證金。未能確實清理乾淨，則由餐旅系找工讀生打掃，其費用由保證金中扣除。

九、**每系依分組填寫**營運實務報告書(請參考範例)、拍攝照片(團體合照及工作照片)及製作影片。

閱讀完畢，請簽名：(簽完名，請將簽命處沿虛線撕下，繳給負責老師借用 101 餐廳)

授課老師	總經理	行政主廚	經理(1)	主廚(1)	經理(2)	主廚(2)	經理(3)	主廚(3)