



貳樓

SECOND FLOOR GROUP

# 校外實習說明會







## 目錄

### 01 貳樓集團公司簡介

品牌介紹與企業精神

### 02 分店資訊與職缺介紹

分店位置介紹、職缺內容

### 03 職涯發展與福利制度

職涯藍圖、公司福利制度、實習關懷

### 04 應徵管道連結/Q&A

聯絡資訊、QR code掃描





# 01

## 貳樓集團公司簡介

品牌介紹與企業精神





# 貳樓產品特色



道地、份量十足的美式  
漢堡、三明治



全天供應創意早午餐



融合在地食材及美式風味的  
義大利麵及樂活飯





Sharing love. Sharing food!



2007 年以貳樓餐廳單一品牌切入市場成為台灣美式早午餐連鎖餐飲業的龍頭。

隱密的巷弄間靜靜地倚著大樹的獨棟建築，這是我們的起點。  
取名為「貳樓」是因為大樓林立的都市裡二樓不會是個商辦空間，  
也不會是個營業場所；



二樓是一間間我們在精神上依靠的住家，  
同時一份份的溫暖也從二樓開始發生。  
貳樓就想帶給顧客最純粹的『家的感覺』，  
在這裡，用料理分享愛、用愛創造人情味。



2016年貳樓開始積極發展多品牌策略，未來將開始於海外發展，治理成為跨國性全球餐飲集團



創辦人  
The Founder

Frank





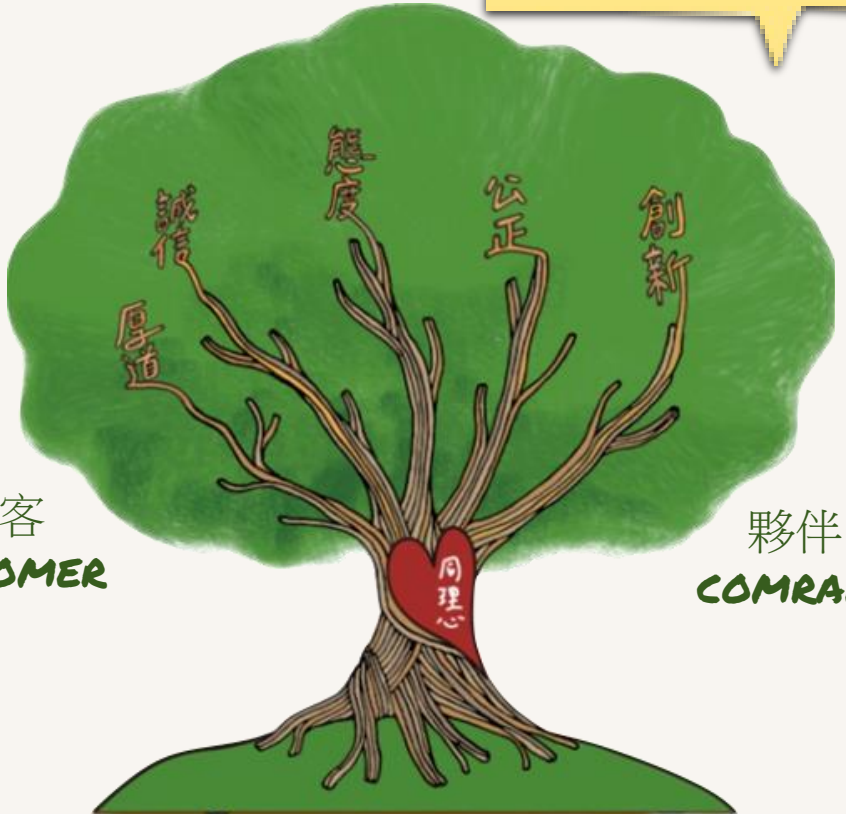
# 經營理念-文化精神

企業  
CORPORATE

體現服務業最終價值是陪伴  
同仁及顧客皆能反饋於社會

迎合多元化顧客族群  
，建立友善政策，主  
動關心以超越顧客預  
期為永遠目標

顧客  
CUSTOMER



夥伴  
COMRADE

大量教育使同仁高  
度認同這個家的價  
值，創造出難以被  
取代的獨特文化

## 厚道

Honest & Kind

承襲台灣人的敦厚，使  
用同理心建立公司內外  
長期性的共好價值

## 誠信

Sincere & Trustworthy  
Sincerity

重視承諾、  
勇於承認失敗

## 態度

“CAN DO” Attitude

高度的凝聚力、  
高度的執行力

## 公正

Objective & Fair

由上到下落實公平正  
義，體現企業價值

## 創新

creative & Innovative

已滿足使用者最核心  
的痛點為終極目標並  
保持思考、行動永不  
滿足的慾望



# 發展歷程

開設第一家貳樓餐廳  
現為全台最大美式早午  
餐連鎖餐飲品牌

成立  
「貳樓集團總公司」

【貳樓餐廳】  
達成全省北中南部局計劃，  
進駐新竹、嘉義、高雄，  
一年內開立4家分店



第三季大陸分公司於上  
海成立，品牌即將進入  
大陸市場發展

「包果」轉型  
開放加盟

新北板橋  
台北信義  
台南安平.....

展店計畫籌備中

2007

2013

2016

2018

2020

2022

2012

2014

2017

2019

2021

成立【貳樓烘焙】  
(仁愛店設立烘焙部)

『貳樓餐廳』展店進  
駐台中地區，積極落  
實全台佈局計劃



跨足手搖茶飲市場，  
開設『包果』4個月開3家店  
【貳樓餐廳】成為饕客心中  
『最愛美式餐廳』排行第一名  
美國分公司【TIEN INFINITY】成立

【貳樓上海虹橋南豐城店】  
開業

右手泰廚轉型中  
開設  
【貳樓餐廳 桃園台茂店】



帶我們一起去  
貳樓吃飯！



**NO LITTERING**



**CARING YES**



**NO BARKING**



**SCRAMBLED EGG YES**



**NO RUNNING**



**WATER YES**







# 02

## 分店資訊與職缺介紹

分店位置介紹與職缺內容





台茂店



中山南西店



師大店



敦南店



公館店



新竹店



公益店



微風店



嘉義店



南港店



仁愛店



高雄店



西湖店





# 貳樓-門店照片

貳樓  
SECOND FLOOR GROUP



# 徵才資訊-營運現場服務人員



## 工作地點

依照各門店地址

## 出勤時間

正職：

早晚輪班 + 雙頭班

兼職：

4~5天/週 ( 假日1天 )

4小時 ~ 8小時/天

## 休假制度

正職：月休8天起，休假  
天數依公司年度行事曆

兼職：每週排班排休





# 前場工作人員-工作內容



## 工作內容

學習團隊團隊合作、達成團隊目標  
( 需要久站，，機動性服務 )

- 1 接待及桌邊服務
- 2 專業菜色說明簡介
- 3 電話訂席接洽
- 4 現場帶位場控
- 5 訂單出餐內容確認
- 6 觀察客人需求提供雙向互動
- 7 存貨盤點控管
- 8 門店環境整潔維護



# 後場工作人員-工作內容



## 工作內容

分區分站的方式製作餐點，遵照SOP  
符合食安法製造流程

- 1 各類食材備料
- 2 依食譜調理餐點
- 3 各站物料組裝拼盤
- 4 擺盤確認、掌控出餐順序
- 5 餐點操作技能訓練
- 6 醬料製備及保存
- 7 存貨盤點控管
- 8 工作站清潔維護





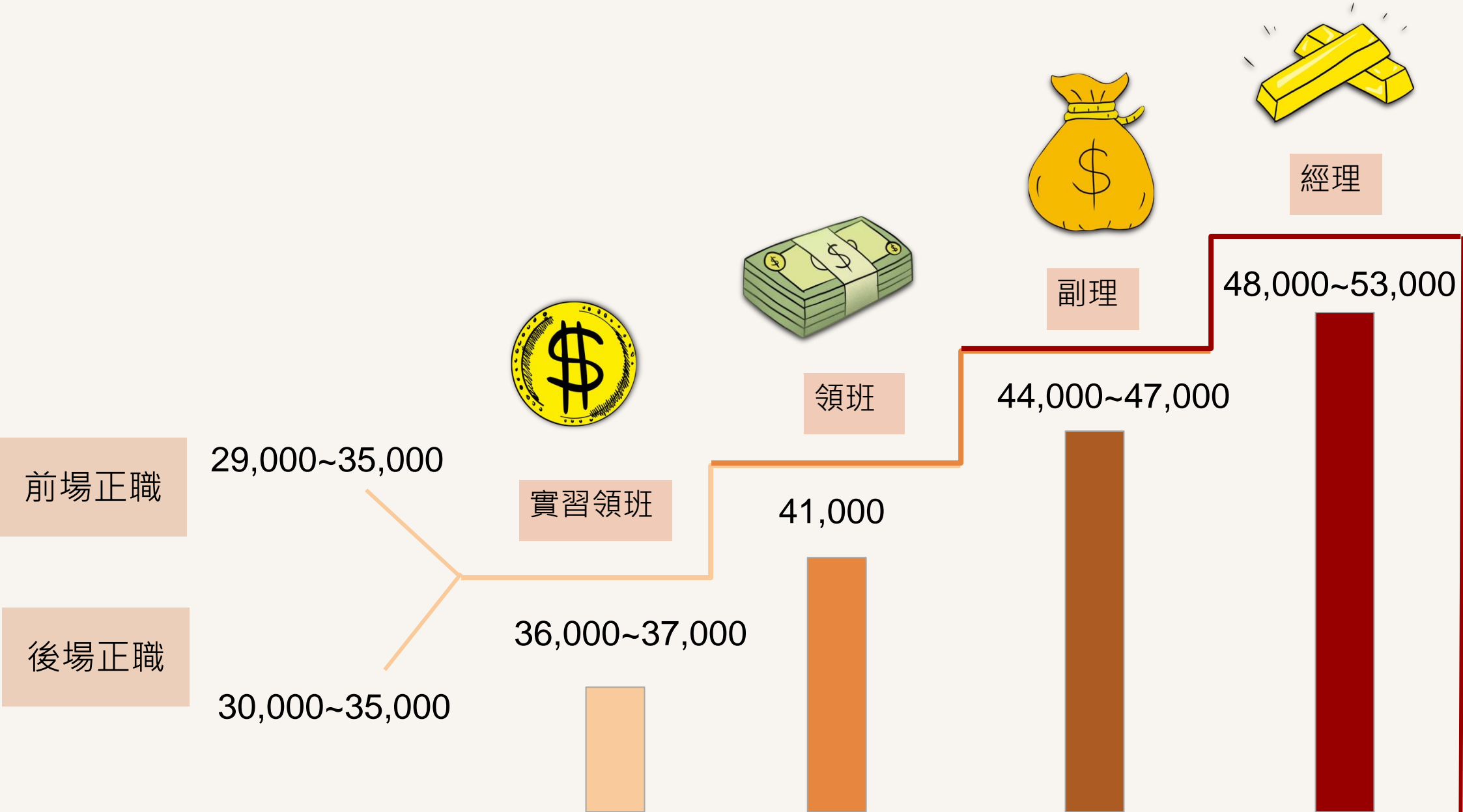
# 03

## 職涯發展與福利制度

職涯藍圖、公司福利制度

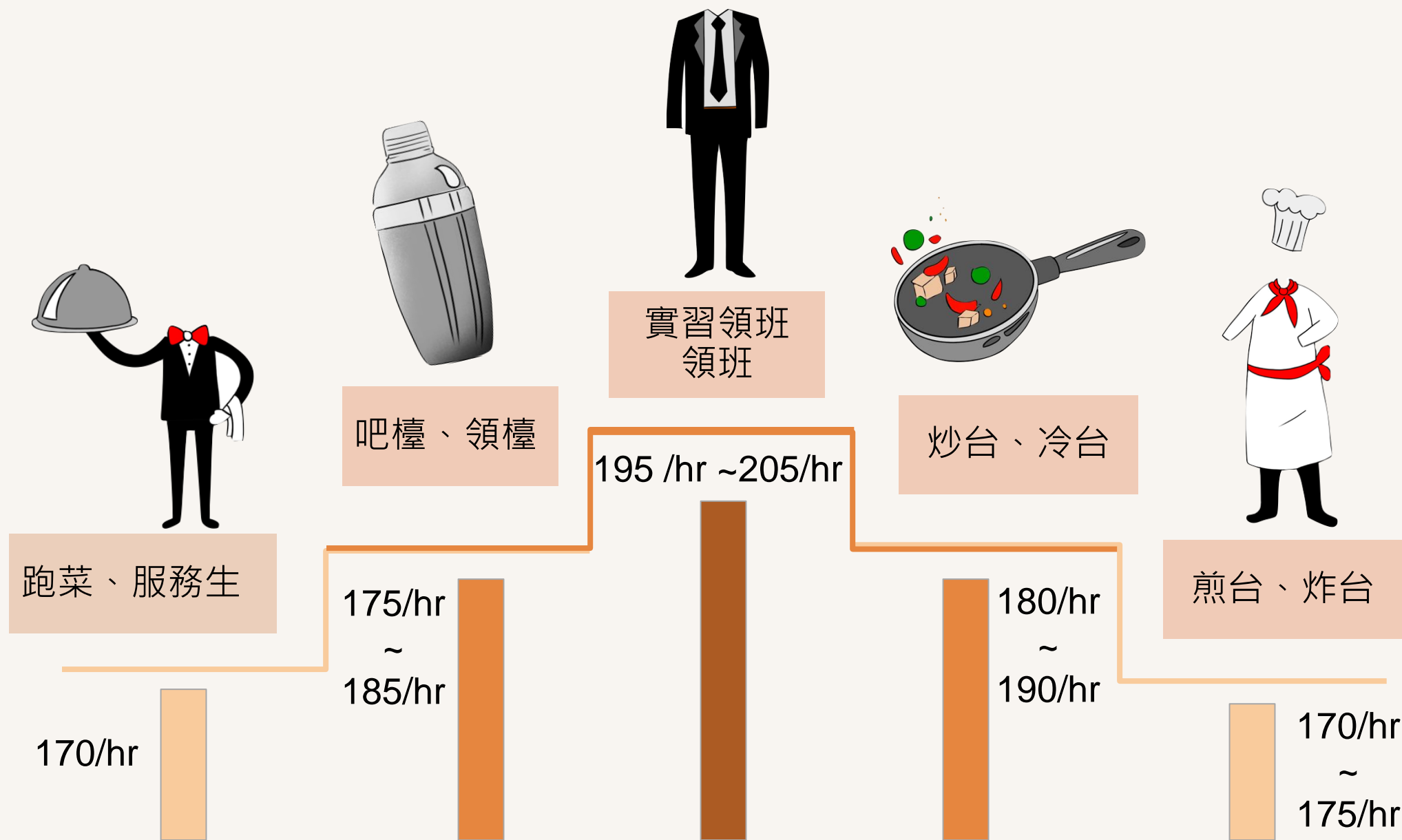


# 薪資調整-職涯晉升





# 薪資調整-過站考核機制



# 基本保障與制度

- 完善的升遷管道
- 年資累計不限職位
- 有系統的組織管理
- 考核調薪制度的公平

## 完善制度

- 新人新進課程
- 食品安全衛生課程
- 餐點知識課程
- 廚房工作站訓練
- 培養危機預防和處理問題的能力

## 教育訓練

## 基本保障

- 勞保、健保、勞工退休金提撥
- 各項法規保障假別
- 勞基法所規定特休

## 員工福利

- 春節返鄉團圓
- 員工旅遊補助
- 生日假與\$500禮券、滿月卡\$2000
- 人才推薦獎金、大手拉小手
- 集團及特約商店的優惠折扣





# 北漂計畫

## 工作地點

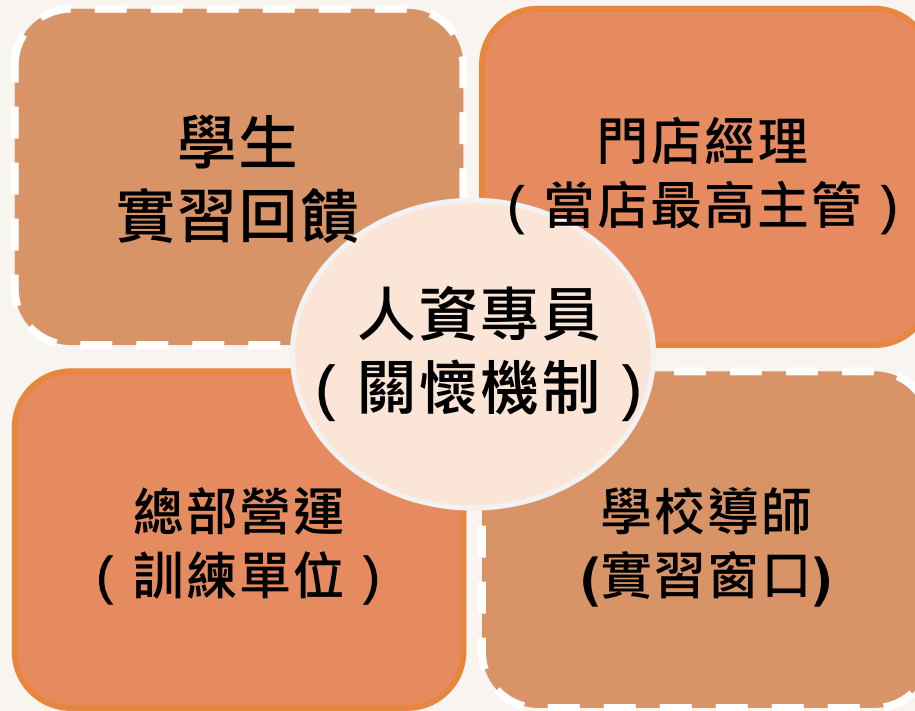
北部門店（板橋／仁愛／微風／敦南／中山／公館／師大／南港／西湖／台茂／新竹）

透過此次面試錄取報到者，  
提供宿舍，讓在外打拼的夥伴  
有個甜蜜的小窩



HOME

# 意見管道



我們重視每位員工的「感受」與「建議」

反應專線：人資部門  
LINE：@881vwrlk  
(02)2322-2002 #191





# 實習生回饋(前場)



雖然實習才過4個月，但學到的東西遠超過我的想像;見識到餐廳的系統是如何運作，要學的東西真的很多也很費時，對於一開始沒什麼工作經驗的我是很吃力的，如何點餐如何介紹餐點跟熟悉店內的營運模式，都必須在經過很多與同事、客人的互動、成功、挫折等等，眾多經驗的累積下，才能找出那最適合你的話術或者是工作方式。

想想當時懵懵懂懂的我已經逐漸習慣貳樓的生活，知道各種狀況該如何跟客人應對，遇到不同問題時該怎麼尋求解決辦法。主管跟夥伴並不會因為我們只來實習一年而什麼都不教，反而積極的要我們多學一點，這份工作雖然非常勞累但對我來說是受益良多的。



## 顧客應對/危機處理、導師學伴制

在一開始進入貳樓這個大家庭的時候，一直都覺得裡面的人都超好的，一開始新人課程，了解貳樓才慢慢開始接觸樓面，我覺得這樣做真的超棒，會讓我們更了解有關於貳樓的一切。

學習站ww的時候真的很緊張，尤其是要幫客人點餐的時候真的好緊張，還好旁邊都有值班的陪伴才不會這麼可怕，在熟悉ww之後就慢慢的往上學習到跑菜，在學習跑菜時覺得最崩潰的事就是要記菜名，還記得那時候我在家裡默寫了超多次，才慢慢的記得，在第一次站假日的跑菜真的壓力超大，因為跑錯就完蛋了，而且跑菜還要幫忙聽mic負責跟廚房做溝通，在經過一段時間跑菜訓練後終於熟悉了，之後跑菜超級得心應手。在疫情一結束後我就慢慢的學習到了吧台，在吧台裡可能是在貳樓遇過最大的挫折感，因為裡面要接觸到出餐，所以很多東西都會比較嚴格要求，但是在裡面真的也學習到很多，很慶幸我能進入吧台去接觸更多我自己喜歡的。

最近換菜單很多東西都要重新熟悉，雖然很困難但又讓我回到了剛來貳樓實習的感覺，每學會一樣就覺得自己又更充實了，希望在接下來半年可以學習到更多有趣的，也希望自己能夠成為一個成熟的人。



## 考核培訓/過站歷程、導師學伴制



# 實習生回饋 (後場)

剛到新竹來時有許多的不習慣，慢慢一步一步的熟悉後，漸漸的心態穩定了許多在菜單適應及製餐方面，**上站前檢查物料是否充足，食物烹調，材料是否新鮮，每個細節都充分準備好**，才能有好的餐點。  
在這裡滿意外的是有一個過站考核的考試，  
**除了筆試及站台考試，還有指導作業，能夠讓我們更加了解各站的注意事項**  
很謝謝我的導師，有時還會跟我分享一些觀點，在**犯錯時他會幫我尋找那個環節可能有問題**。他跟我說過，不論未來要留在貳樓或是出去看看，他希望人家看到你，知道你是貳樓出來的，要讓人家覺得貳樓出來的人都很優秀

## ✓ SOP製餐、過站考核、導師學伴制

貳樓的工作夥伴彼此間都沒有明顯的上下層關係，夥伴們之間的交流也不僅限在上班時間，常常會聽到要約吃宵夜、約打麻將等等，讓彼此的關係不單單只是同事而是好朋友；員工福利的話應該是能給的都給了，提供**免費員工餐**，光是這點就不知道省下多少錢了；另外還有**生日假跟各種禮券**也是很貼心。關於站別考核的話，一開始要參加考核真的是會很緊張，會有經理站在旁邊盯著看自己的每一步動作，考核其實不會困難，就跟平常出餐一樣。  
**貳樓有固定更換菜單的傳統，除了增加顧客跟員工的新鮮感，也是對員工的一項考驗，找到屬於自己的記法或是食譜裡面的規律就能變得比較輕鬆**。經理除了會教導工作技術上的事情外有時也會講一些終身受用的事情，有什麼不懂的或需要改進的地方跟經理聊過之後都能**得到很多回饋，管理者由心出發真的很難得**。

## ✓ 員工福利制度、換菜挑戰、導師學伴制







# 04

## 應徵管道連結



# WE NEED YOU

人資處 (02)2322-2002 分機 191

信箱：recruit@secondfloorgroup.com

官方LINE：@471kyrdp

