

86 年自東水畢業後，繼續留在實習的場所－墾丁凱撒飯店西餐廚房工作，擔任製作沙拉的廚師。在凱撒約一年時間，學會調製各種沙拉醬及各式涼拌沙拉、冷盤、三明治、水果盤等等。

87 年 7 月改任於到高雄漢來飯店，一開始在 43 樓海港自助餐廳擔任外場服務人員，學習外場西餐的基本服務、現場管理，89 年升任資深服務員，90 年又升任領班。92 年公司管理制度有所變革，希望藉由不同型態的餐廳訓練員工具備各方面的能力，於是調至 10 樓港式海鮮火鍋部，因港式海鮮火鍋，隸屬於中餐部，相較於之前西餐的自助餐，更需要跟客人面對面接觸，經常遇到各種突發狀況。相對的，可認識各層面的客人，見聞因此增長，視野為之開闊，更建立良好的人際關係。

在漢來將近九年了，從一位基礎的服務人員做起，原來呆呆笨笨的模樣，經過多年的歷練，如今已蛻變成精明伶俐的幹部。工作中，不可避免的會不斷的遇到挫折，面對挫折，設法解決困難，是我成長的秘訣。其實從事服務業真的非常辛苦，但若能抱持敬業樂業的精神，那麼就可以樂在其中了。

校友：李淑華

本校第 29 屆家政科

