

推動馬祖地區民宿服務暨環境優化工作-課程內容表

課程名稱	[工作執行-座談演講]：未來式介紹及案例分享	講師	汪麗琴
課程開設日期	南竿10/1、北竿10/4、東引10/8、莒光10/11	上課時間	8:00~10:00
上課地點	南竿-南竿旅客中心（視聽室）、 北竿-北竿旅客中心（視聽室）、 東引-東引旅客中心（視聽室）、 莒光-莒光旅客中心（視聽室）、		
師資介紹	未來式主席/好樣集團創辦人。師大家政系畢業，曾擔任教職。之後因喜歡布料，進入寢具織品業。2002年加入「好樣」，以自己的生活和旅行經驗融入經營概念，以19年的時間，將好樣打造成「好樣聚落 VVG Lifestyle Village」，每一個角落都是生活美學的實踐。旗下有餐廳、外燴、旅館和書店。其中「VVG Something 好樣本事」於2012年被美國娛樂新聞網Flavorwire.com 遴選為全球最美的二十間書店之一。 2014年帶領好樣集團，以「VVG Lifestyle Village」榮獲亞洲區設計金點獎，2015年，再度獲得日本Good Design 設計獎項的Best 100。2016年更以「VVG Chapter none profit library」獲得日本Good Design 產經省大臣金獎。同年亦在台中國家歌劇院完成4000平方米1、5、6 樓的好樣玩藝兒空間設計經營。緊接著跨海至中國南京，於2017年，陸續開發VVG Joy(好樣眾樂樂)和VVG Chin Chin（好樣卿卿）等餐飲圖書生活美學店家。2018年更以「未來式」，在兩岸擴展生活提案，2018年12月將創建亞洲第一個設計師全新IP平台「未來式」於台灣，『美好進行市』於上海。 好樣用溫暖人心的食物、甜點糖果、手作烘培、書店、生活道具、縫紉工具、親子空間、展覽空間、工作坊和農夫市集營造VVG Lifestyle Village。我們必須很努力，維持每個空間傳達的溫度一致，才能感動我們自己和進到空間的人。我們必須把自己完全地打開才能不斷創新，找到更好玩更有趣的事。我們也要很努力的影響別人，不論是每天和我們一起的員工、廚師、設計師、藝術家、攝影師、作家或來到好樣的人，每個人都把自己最棒的部份呈現出來。在時間的累積後，這是台北的美麗，是優雅而具底蘊的。 自2018年起Grace帶領一群老夥伴和有情懷的設計人，創立「未來式」，以創新的理念和對生活美學的品味，為亞洲開拓更有質感的生活未來式！		
一、課程目標	1.提昇學員的美學觀念。 2.提倡美學生活新概念。 3.加強品質提升的觀念。 4.提升經營多元化的可能性及附加價值。		
二、課程主軸結構	1. Grace的美學人生分享（生活美學實際案例分享） 2. 經營理念分享 3. 分享如何用撫慰人心的食物、甜點糖果、手作烘培、書店、生活道具選品店、親子空間、展覽空間、工作坊和市集，以營造 Lifestyle Village為目標。努力維持每個空間傳達一致的溫度，才能感動我們自己和進到空間的人。 4. 分享美學精神，如何努力影響他人，希望周遭每個人都把自己最棒的部份呈現出來，與未來式一同成長一同實現美好生活。 5. 學員互相交流，Q A 互動時間。		

推動馬祖地區民宿服務暨環境優化工作-課程內容表

課程名稱	[工作執行-實作教學]：外場服務流程及餐桌禮儀教學	講師	梁正君
課程開設日期	南竿10/1、北竿10/4、東引10/8、莒光10/11	上課時間	10:15-12:15
上課地點	南竿-南竿旅客中心（視聽室）、 北竿-北竿旅客中心（視聽室）、 東引-東引旅客中心（視聽室）、 莒光-莒光旅客中心（視聽室）、		
師資介紹	曾任職好樣工作逾17年，對餐飲有無比的熱情與喜愛，累積的餐飲服務管理經驗至今有近20多年的深厚底子，使得不論顧客是誰，總能深深的被他打動，感受到獨特的細心服務與貼心的照顧。 JUN的獨特品味及敏銳味覺，讓他所研發出來的飲品總是能嚐到深度的韻味，包含最細緻的心意，每一杯盡是萃取出來的生活溫度。 對JUN來說有一件事非常重要，帶人從帶心開始，面對所有的員工與同事，都如家人般的照顧與關心，凝聚團結與向心力不可或缺的核心，帶領著大家堅持每個服務都要做到超過百分之百的感動。現為『未來式』餐飲管理領導。		
一、課程目標	1.加強服務觀念，並增加民宿業者與遊客的關係。 2.讓業主熟悉業態的服務流程。 3.灌輸服務基本禮儀重要性，並讓業主及民宿內心及外在都更優化。		
二、課程主軸結構	1.基本禮儀 2.國際禮儀的重要性 3.宴客座次的選擇 4.面對面的禮儀 5.進餐的禮儀 6.西餐的禮儀 7.妝扮的禮儀 8.電話的禮儀 9.接待的禮儀 10.各種餐具的正確用法 11.各式料理如何食用 12.危機處理		

推動馬祖地區民宿服務暨環境優化工作-課程內容表

課程名稱	[工作執行-實作教學]：床務整理及清潔拾執教學	講師	梁正君
課程開設日期	南竿10/2、北竿10/5、東引10/9、莒光10/12	上課時間	10:15-12:15
上課地點	南竿-南竿旅客中心（視聽室）、 北竿-北竿旅客中心（視聽室）、 東引-東引旅客中心（視聽室）、 莒光-莒光旅客中心（視聽室）、		
師資介紹	曾任職好樣工作逾17年，對餐飲有無比的熱情與喜愛，累積的餐飲服務管理經驗至今有近20多年的深厚底子，使得不論顧客是誰，總能深深的被他打動，感受到獨特的細心服務與貼心的照顧。 JUN的獨特品味及敏銳味覺，讓他所研發出來的飲品總是能嚐到深度的韻味，包含最細緻的心意，每一杯盡是萃取出來的生活溫度。 對JUN來說有一件事非常重要，帶人從帶心開始，面對所有的員工與同事，都如家人般的照顧與關心，凝聚團結與向心力不可或缺的核心，帶領著大家堅持每個服務都要做到超過百分之百的感動。 現為『未來式』餐飲管理領導。		
一、課程目標	1.提升自我的產值及技術能力。 2.以SOP的方式上課，讓業主們更容易上手。 3.藉由課程，讓業主有一套更完善的房務整理機制。		
二、課程主軸結構	1.廁所整理流程 2.房內清掃及拾執流程 3.鋪床流程教學 4.房務整理注意事項 5.危機處理教學		

推動馬祖地區民宿服務暨環境優化工作-課程內容表

課程名稱	[工作執行-座談演講]：如何用地方物產做出特色商品	講師	程昀儀
課程開設日期	南竿10/1、北竿10/4、東引10/8、莒光10/11	上課時間	13:00-17:00
上課地點	南竿-南竿旅客中心（視聽室）、 北竿-北竿旅客中心（視聽室）、 東引-東引旅客中心（視聽室）、 莒光-莒光旅客中心（視聽室）、		
師資介紹	程昀儀，一位有血、有淚、有口水的時代愛吃鬼。人稱昀老闆。 2006年從資深廣告人轉換人生跑道，和攝影師先生李建德共同創了一個：看起來是、摸起來也是、吃起來更是農業的「掌生穀粒」。 但昀老闆知道：我並不是要做農業呀！ 因為深信風土條件不可替代的真理，是生活風格的基礎魅力。於是創造一種出版模式的風格農業，以文化服務傳產。掌生穀粒從設計包裝、商品文案到報導攝影，一路為地方農特產品說故事，一步一步為在地農產品創價。 昀老闆說：我做的是生活品牌。 簡單樸實的整體美學設計，讓掌生穀粒自2011年起連續四年榮獲香港亞洲最具影響力設計大獎、德國Red Dot Award Communication Design、日本Good Design Award等獎項肯定。		
一、課程目標	1.利用當地的農作物做出屬於自己的特赦商品。 2.另用課堂上的面對面溝通，讓業主了解行銷、包裝、銷售的概念，延伸附加產業的可能性。 3.倡導業主突破現有產業的限制，可延伸出屬於自己的獨特IP，並認知自我產業的本身價值。		
二、課程主軸結構	1.地方物產的介紹。 2.物產可延伸的周邊商品。 3.如何生產、包裝、行銷、銷售。 4.說明產業IP的重要性。 5.提倡品牌精神的堅持及重要性。 6.實體案例的分享。 7.掌生穀粒的成長分享。 8.與現場人員互動及QA時間		

推動馬祖地區民宿服務暨環境優化工作-課程內容表

課程名稱	[工作執行-實作教學]：2款早餐教學及自製果醬教學	講師	林俊銘、廖嘉芳
課程開設日期	南竿10/2、北竿10/5、東引10/9、莒光10/12	上課時間	8:00-10:00
上課地點	南竿-南竿旅客中心（視聽室）、 北竿-北竿旅客中心（視聽室）、 東引-東引旅客中心（視聽室）、 莒光-莒光旅客中心（視聽室）、		
師資介紹	林俊銘 Elson Lin 曾任職好樣工作逾6年，從服裝設計師的創作開始到接觸食材愛上料理，一直有著熱情與專注，而與生俱來的巧手創作天賦，讓他不論從鹹食到甜食還是從布料到成品都讓人驚嘆連連。而對Elson來說任何事都是有可能的，不灰心的做事態度，讓他對每件事充滿好奇，食物的創作與空間的創意是沒有框架的。Elson有著對於顏色的敏銳眼光及無拘限的想像，再加上從生活觀察開始，點點細節累積都是他充滿靈感巧思的來源，進而創作出趣味好玩的餐點及作品，帶給品嚐者及使用者滿滿感動。現為『未來式』研發/陳設推手。 廖嘉芳 Peko Liao 曾任職好樣工作逾13年，美術系出身的PEKO，製作的每一道餐點都是一件藝術品，充滿著獨創，有趣與好吃，這些餐點中包含了夢想與想像，每件都是獨一無二，有著喜怒哀樂，這正是PEKO具有溫度實力的研發創造。曾經因為一次的意外短暫失去味覺，讓她對於食材品質更為嚴格的要求，堅持在製作的細節中都不能有一絲的鬆懈或妥協，身上散發著對食物的熱情，傳遞著讓我們感受到最難忘的感動與入口滿滿的幸福。累積製作上萬場的食物製作經驗，從客製化打動所有品牌所有客人的心，研發的努力之下，曾被Louis Vuitton列為LV宴會指定餐點規範。現為『未來式』資深研發主廚。		
一、課程目標	1.提升自我的產值及技術能力，並了解更多國際觀點的知識。 2.提倡手作的概念，讓自我本身更加投入產業。 3.藉由課程可以讓民宿更加營造出有溫度的空間，並更添加生活的美學。		
二、課程主軸結構	1. 中式創意早餐教學課程 2. 西式創意早餐教學課程 3. 擺盤技巧及餐盤選用的實作教學 4. 食物色彩學的搭配技巧及概念 5. 果醬種類介紹 6. 果醬使用範圍及搭配方式 7. 製作果醬器具介紹 8. 果醬實作課程 9. 保存及封罐方式		

推動馬祖地區民宿服務暨環境優化工作-課程內容表

課程名稱	[工作執行-座談演講]：設計與生活的關係	講師	吳東龍
課程開設日期	南竿10/2、北竿10/5、東引10/9、莒光10/12	上課時間	13:00-17:00
上課地點	南竿-南竿旅客中心（視聽室）、 北竿-北竿旅客中心（視聽室）、 東引-東引旅客中心（視聽室）、 莒光-莒光旅客中心（視聽室）、		
師資介紹	吳東龍（tomic wu）是台灣新竹出生的六年級生，主修工業設計，但也拿筆寫作書寫設計觀察、握滑鼠畫圖描繪設計風格、按快門寫真紀錄設計脈動。 ◎出版：2006年起於台灣與中國出版個人的全創作系列書籍——《設計東京》等超過10冊，近期出版為《100の東京大人味發見》。現為設計專欄作家、書籍與視覺設計師，設計講堂規劃與講師，並參與展覽設計與相關企劃，文字與設計作品見於兩岸三地。 ◎講座與主持：2017年參與台港中講座活動與主持近50場，合作對象包括「誠品書店」（台灣、中國）、「無印良品」（台北、上海）、「好樣」（台灣、中國）、「富邦講堂」、「學學文創」與「93巷人文空間」等國內外企業單位。 2013年參與漢聲廣播電台《遇見設計》（預見設計）節目（fm106.5）錄製迄今，現為節目創意總監（2018）。 ◎設計：2009年成立《東喜設計工作室》，並於木馬文化成立並規劃《享讀》書系，發掘令人感動的設計，為多方位的設計工作者，也是用設計連結人群的創意經理人。		
一、課程目標	1.讓民宿業主們了解設計其實可以從生活開始，將設計帶入生活裡。 2.利用演講的內容觸動業者們想提高民宿品質的想法。 3.將美學帶入生活裡，不論是人文、交流、空間、氛圍營造…等，藉此提昇大家內心的認知。		
二、課程主軸結構	1.設計是什麼 2.日常生活中，設計帶給我們什麼影響 3.如何吸收設計的資訊 4.生活上如何將設計帶入 5.設計跟生活融合後的產物 6.與現場人員互動及Q A時間		