

《新鲜事 | 学员的第一次勤工俭学》

“一天要洗 40 多只鸡，洗到第 10 只，就感觉累到不行，但是我选择了坚持到底。”

“我懂得要管理好自己的时间，每件事的安排都要做到有实足的把握，例如我坚持每天提前 30 分钟就到达工作岗位。” “要跳出舒适区，才能真正地成长。”

“在得到师傅吩咐我去领料之后，不仅仅只是单单拿一种原材料，而是在过程中熟悉周边的环境以及其他的食材，为下一次的任务提前做好充分的了解。”

“豪华酒店，细节决定成败。观察到师傅做事，每个细节都是高标准、严要求。”

这一句又一句的总结分享，出自我们勤工俭学的学员口中。

前段时间，良师益友的 8 名学员报名申请了上海半岛酒店的勤工俭学。经过面试后，有的学员在前厅部、有的在逸龙阁中餐厅厨房、也有的大堂茶座厨房。学员们都格外珍惜此次的机会，正如其中一名学员在总结分享会中所提到的——本来很想趁春节假期回老家过年，与亲朋好友团聚，但是想到这一次机会是如此难得，还是选择留在上海勤工俭学。

项目鼓励学员参加勤工俭学的目的，也是为了能更好地胜任今年 11 月的行业体验，甚至是毕业后的正式工作，使学员们能在各方面做好充分的准备。



学员参加面试后开始试穿工作服



项目代表在上海半岛酒店人事部总监 Ms. Laurie Cheng（左 1）的陪同下
探访逸龙阁中餐厅厨房总厨邓志强先生（右 2）与勤工俭学学员（中间 2 名）



项目代表探望前厅部实习的学员（中间 2 名）



宴会厨房勤工俭学的学员正在清洗厨房用具



探望正从领料间回来的大堂茶座厨房的学员



上海半岛酒店为学员们举行勤工俭学结业仪式

学员们的第一次勤工俭学，让他们学会了跳出舒适区，坚持到底，并且努力将每个细节做到完美。

良师益友相信，这一次的经历将成为他们 2018 年全新开始的美好起点。