

指導老師：梁仲正

題目：台南市餐廳廚師工作滿意度之研究調查

組員：周世翁496M0004丘翔龍496M0043馮仕斌496M0059

摘要：本研究主要在討台南市餐廳廚師滿意度調查。研究方法先依文獻的探討取得理論，再以結構式訪談法了解廚師對工作滿意度的普遍看法，研究樣本我們取台南市的餐廳找10名廚師進行結構式訪談法，所得結論如下廚師表達高滿意構面。

(一)同事相處:職位、團隊精神、工作精神、突發性事務

(二)廚師工作滿足量表:技術、工作意義、工作環境、對公司看法、工作量

(三)公司文化與型態:業界資訊:領導方式、排班方式

受訪者較為滿意的構面

(一)同事相處:融洽、危機處理

(二)廚師工作滿足量表:薪資、工作留任意願、公司設備

(三)公司文化與型態:員工訓練、工作自主性、員工福利、對待、意見發表信任感、主管檢查工作。

廚師工作滿足量表較為負向的構面

(一)同事相處: 同事爭執、個人意見；工作環境的感覺

(二)廚師工作滿足量表: 調換部門、職業倦怠

依據研究結果，研究者主要分三個構面，以了解滿意度的調查，高滿意的問題當中廚師談到這些問題是感到很滿意;較為滿意的部分，也是廚師感到可以接受的。廚師較負向的方面，研究結果後這些是廚師當中認為較不滿意的。期能透過台南市餐廳廚師滿意度的了解，提供未來廚師訓練、公司制度等相關問題作為之參考。

關鍵詞：廚師、滿意度、餐廳

