



## 人物專訪

## 沙山食品有限公司王素玲店長

受訪人：王素玲 店長

訪談人：田雅心 導師

張嘉婷 導師

編輯：李明蓉 導師

問：請問店長您在學院的工作歷程？

答：我是 101 年 5 月間來的，剛好就是遇到 53 期的學員，所以我對 53 期的學員蠻有印象，後來柏涵導師、少勳導師和雅心導師借調學院當導師，我可以跟同事明確說出這幾位導師是 53 期的。我 101 年 5 月來，待了 1 年多後，我調到沙山其他單位，一直到 111 年 3 月才又調回來學院。101 年 5 月到學院一開始是擔任廚房助手，就是負責切菜煮飯，在其他單位也曾擔任其他職位，111 年 3 月調回學院後，才是擔任店長。擔任店長要擔的責任會比其他職位多一點，另外相較其他我待過的單位，學院的學員受訓期間比較長，所以我們廚房的師傅要想比較多菜色，菜單安排上會比較辛苦一點。

問：請問店長您對學院的第一印象？學院的內外設施有無變動？

答：人事跟我說我要到司法官學院時，第一印象是覺得有點距離感，但進來之後覺得學員都蠻認真又可愛，這裡也感覺比其他受訓單位較嚴謹有規律，覺得來到這裡與有榮焉，能為學員們服務覺得很棒。

比較大的差異是新增了無障礙電梯，這部電梯對我們工作幫助很大，因為如果學員有考試，我們需要送餐時，以往從宿舍區過去會遇到一個斜坡，新增電梯後對我們送餐幫助很大，非常感謝。

問：請店長談談您工作期間的人事物？

答：跟廚房比較多業務往來的是秘書室跟學務組，至於沙山這邊的同事，有些同事輪調，有些同事已經離職，所以同事都換過了。我對 63 期的蘇子陽同學印象深刻，因為他超級有禮貌的，他結訓那天還帶他爸爸媽媽、姐姐、姐姐的男朋友，還有他的女朋友到地下室餐廳來找我，（經導師提示 63 期畢業紀念冊），就是這位蘇子陽同學，對他特別有印象。

有些同學比較挑食一點，之前疫情期間，有同學反應他不能吃豬肉，或不能吃海鮮，這部分我們都要客製化，後來恢復正常供餐後，不吃豬肉的同學還是有提出他的要求，但他也不是因為宗教因素，純粹是因為他不想吃豬肉，我們就可能需要另外幫他處理。另外也有同學食量比較大，但因為我們會有一些預備的份量，所以都可以另外加菜。

**問：請問您在學院工作期間，有無令您感到棘手、不好處理的事務？**

答：其實只要在當下跟我們反映都比較好馬上處理，不要說時間過了之後才反映吃不飽等問題，像學院一些短期班的學員，是在離開後才寫意見，會寫吃不飽、菜太鹹、太淡，或哪道菜不

好吃，我們就比較為難，司法官班因為是長期，比較會直接跟我們講。

**問：請問您在學院工作期間，有無令您覺得處理起來很有成就感的事務？**

答：如果學生過來跟我們講說很好吃，我們都覺得超有成就感的。

**問：學院學員人數從 50 幾期未滿百人，到店長剛回來 62 期 140 幾人、63 期 113 人，到 64 期 160 幾人，65 期 180 人，您覺得關於學員人數的增減部分，有沒有什麼樣的差異？**

答：這 3 期 63、64、65，我覺得人越來越多，他們學員的感情好像越來越淡，吃飯的時候 63 期會圍起來，因為他們是分組坐，現在因為人太多了，就是分 L 班一區、J 班一區。我感覺 63 期學員間感情比較緊密，會一邊吃飯一邊聊天很開心，但我一直覺得 65 期好像感情不太好，大部分彼此跟彼此好像都很生疏，只有幾個人會聊天，不知道他們是不是因為人太多，因為有時候我需要問學員一些事情，當我要找某個學員的時候，有些人說不認識，讓我覺得很驚訝，我不確定跟人數是不是有關係。



當然學員人數多，我們就比較忙一點點，但其實沒有差多少，因為即使學員人數不多，也有其他短期班要處理，所以負擔上反而還好。

**問：店長您覺得沙山最得意的拿手招牌菜是哪道菜？**

答：學生比較喜歡是滷肉飯，不管哪一屆的學生都喜歡，是我們師傅的招牌。有時候我跟學員比較熟之後，會問

學員喜歡吃哪一道，如果成本範圍內可以的話會盡量滿足他們，甜湯的部分，有提過珍珠奶茶、西米露、紅豆湯；鹹湯的部分就是四神湯，也有學員說要多煮。

**問：請您為學院 70 週年院慶說幾句話？**

答：恭賀 70 週年，希望未來能夠繼續發揚光大，培養更多優秀的人才、菁英，生日快樂！