



103/11/10-103/11/16

熱門科系的就業真相

Career 職場情報誌總編輯 臧聲遠

在做 28 歲前的生涯輔導時，「科系出路」是非常關鍵的 know-how。今年我們出版的大學年鑑中，我本人針對觀光餐飲、設計科系寫了一些東西，在此跟大家分享。

設計學群從以前的「怕餓死沒人敢讀」，到如今成為當紅顯學，過去兩年學生人數狂增 25%，但從教育部委託台師大王麗雲教授所做的調查來看，有幾個非常特別的發現：

1、在所有 22 個學門中，「畢業前即有全職工作」的，設計學門高居第二；但是「畢業年 1 後仍在待業」的，設計學門也高居第四，顯示就業出路非常懸殊，好的非常好、差的非常差，這應該跟個人設計天份有很大關係。

2、在所有學門中，畢業 1 年內擔任過 1 份以上全職工作的，以設計學門為最高，代表就業穩定度極低，到職沒幾天就換工作。這應該跟結案、截稿前需要熬夜趕工，或是藝術家性格太強、受不了客戶漫無止境的修改要求有關。

而觀光餐飲科系方面，2007 年國外來台旅客為 372 萬人次，去年倍增到 731 萬人次，產值上看 7,500 億元，預計 2016 年來台旅客將突破千萬大關，台灣正式晉身為觀光大國。台灣觀光業的一大賣點就是美食。2010 年 85 度股票風光回台上市，之後摩斯漢堡、王品集團、瓦城等餐飲集團陸續跟進，不但都躋身高價股行列，部分員工也如同早年的科技業，可領到豐厚的分紅配股。產業發燒，大學科系也跟著發燒。過去 3 年來不論普通大學或技職體系，增加最多的科系都是「觀光餐飲」，去年參加統測的高職生中，更有 18% 報考餐旅科系。目前學校招生根本不成問題，但問題在於如何「留住學生」。非常諷刺的是，根據經濟部調查，餐飲科系學生有 3/4 畢業後改行、觀光科系有 2/3 畢業後改行。

飯店餐旅業者反映，很多學生就業 1、2 個月就離開這個行業，人才流失非常嚴重。這些學生當初以為讀旅遊系，將來可以到處玩，卻沒有想到，當別人去旅館享受的時候，雖然他們也在旅館，但卻是在工作。至於廚師則是「兩頭班」，工作時間通常為 10：00～14：00、17：00～21：30，幾乎從早到晚都被綁住，而且重大的節日你永遠不會有份，那永遠是你最忙碌的日子。觀光飯店剛開始的起薪很低，不是清理客房、就是做櫃台接待，工作非常「卑微」。在餐廳外場端盤子，往往 3 個月新鮮感就消失；內場當廚師則要忍受悶熱、狹窄、充滿油煙的工作環境，絕不像電視主廚那麼光鮮。

如果能認清這些「真相」，願意忍受頭 5 年低薪高勞力的工作，而不是抱著只想「吃喝玩樂」的心態，那麼觀光餐飲絕對是一個蒸蒸日上的好行業。

