



緯昶國際貿易有限公司  
Weal Eternity International Trading Co., Ltd

## 2018 年春季酒展工讀生徵才

### 徵才內容說明

※職務名稱：展場工讀生

※需求人數：6~8 人

※日期/時間：

2018/4/27(五)~4/29(日) 10:00~19:30

2018/4/30(一) 10:00~20:00

※展覽名稱：2018 台北國際酒展·純酒展

※展覽地點：台北世界貿易中心展覽三館(台北市信義區松壽路6號)

※工作內容：

1. 展場佈展/撤展
2. 商品銷售
3. 後勤支援
4. 處理其他交辦事項。



※展覽主題：<https://www.twsf.com.tw/taipeispring/>

2018台北國際酒展·純酒展  
4/27 Fri. -30 Mon. 台北世貿三館

2017上半年規模最大酒展  
成效成長 +200%

24 大師推薦  
26,575 參觀人次  
152,895 官網瀏覽量

台北世貿三館 4.27-30

最新消息

更多最新消息

未成年請勿飲酒，禁止酒駕

※展覽簡介：

2016年四月於華山文創園區首辦“台北國際酒展-春 WINE 獨立酒展”，期望於傳統酒業淡季創造一個議題，刺激市場需求。展期四天成功號召 5,625 人入場參觀，並與協力廠商合作舉辦母親節女人賞用酒指南、台灣國際葡萄酒盲品賽、高階葡萄酒、清酒、威士忌臻釀匯。2017年移師台北世貿三館並擴大展出規模，期間聯合北中南巡迴酒展宣傳，於年度銷售淡季中尋求突破且刺激市場需求，更深入推廣品酒生活化，成為台灣最大巡迴專業酒展之春季獨立酒展。

2018年本展改名為“台北國際酒展·純酒展”，仍於台北世貿三館隆重展出。本次依酒種分為威士忌與烈酒、葡萄酒、清酒、啤酒四大展區，展出內容包含葡萄酒、威士忌、精釀啤酒、清酒、水果酒、氣泡酒、特色酒莊、飲酒器具等，完整展示各式酒種風情。此外，本展特邀各酒款達人帶領來賓群覽全場攤位，分享市場新知、嚐盡百酒芬芳、品味餐酒搭配的巧妙；另設有專屬尊爵酒款品酩會，與達人們暢遊頂級酒莊酒款，領略質感生活的奧義，打造視覺、聽覺、嗅覺、味覺、觸覺的極致享受。

※展覽日期/時間：

2018/4/27(五)~4/29(日) 11:00~19:00

2018/4/30(一) 11:00~18:00

**※展售內容：**

1. 義大利紅葡萄酒、白葡萄酒、氣泡酒。
2. 莫斯卡托微氣泡甜白酒霜淇淋
3. 酒器與其他相關商品。

**※福利：**

1. 每日提供美味午餐
2. 葡萄酒霜淇淋免費吃到飽
3. 現場所有酒款免費享用
3. 現場購酒皆享公司優惠價

**※時薪：**新台幣 150 元/小時(含勞保)

**※應徵者條件：**

口齒清晰、反應快、活潑外向、喜愛與人交談、能長時間站立、有基本英語能力者為佳。

**※應徵文件：**個人履歷表(含照片)&自傳

**※應徵方式：**請將應徵文件寄至下列任一聯絡人電子信箱，並以電話通知：

1. 張心盈 Sabina Chang (輔仁大學義大利語文系)  
行動電話: 0986 290 729  
E-mail : [sherrywealeternity@gmail.com](mailto:sherrywealeternity@gmail.com)
2. 黃筱媛 Fabiana Huang (輔仁大學義大利語文系)  
行動電話: 0910 875 267  
E-mail : [emmawealeternity@gmail.com](mailto:emmawealeternity@gmail.com)
3. 緯昶國際貿易有限公司 WEAL ETERNITY INTERNATIONAL TRADING CO., LTD.  
電話: 02-87891534(平日 10:00~18:30)  
公司地址: 台北市信義區光復南路 417 巷 44 號 1 樓  
聯絡人: 鄭淵銘 Ryan Cheng  
行動電話: 0963 671 913  
E-mail: [yuanming.cheng@gmail.com](mailto:yuanming.cheng@gmail.com)

**※徵才公司介紹：**

緯昶國際貿易有限公司(網址:[www.wealeternity.com](http://www.wealeternity.com))為一專業義大利葡萄酒進口商，目前引進該國著名產酒區：Piemonte(皮埃蒙特)、Veneto(威尼托)、Friuli-Venezia Giulia(弗留利-威尼斯朱利亞)、Toscana(托斯卡納)、Abruzzo(阿布魯佐)及Puglia(普利亞)多種代表性葡萄酒款以供台灣消費者饗宴。義大利身為舊世界最古老的葡萄釀酒國家，多樣複雜的葡萄原生品種與氣候地質條件所醞釀出的百種酒款，讓葡萄酒愛好者擁有更多的口味選擇與味覺新享受。放眼未來，我們將持續引薦當地高品質佳釀予國人，藉以推廣葡萄酒文化與提升飲食品質，為消費者提供更美好的生活體驗。