

111 學年度四技二專統一入學測驗考試大綱

適用考試群 (類)	考科名稱
17 餐旅群	專業科目(二)－餐飲服務技術、飲料實務
大綱內容	
<p>■科目別：餐飲服務技術</p> <p>一、餐廳服務基本觀念</p> <p> (一) 餐飲商品</p> <p> (二) 基本服務禮儀與儀態</p> <p> (三) 餐廳服務人員的組織與工作職責</p> <p>二、餐廳設備與器具</p> <p> (一) 餐廳設備</p> <p> (二) 餐廳器具</p> <p> (三) 餐廳器具材質、特性及保養</p> <p> (四) 布巾的種類</p> <p>三、基本服務技巧</p> <p> (一) 餐桌架設、拆除與收納</p> <p> (二) 檯布鋪設及更換</p> <p> (三) 餐巾摺疊技巧與應用</p> <p> (四) 托盤使用技巧</p> <p> (五) 上餐與撤餐的持盤技巧</p> <p> (六) 服務叉匙的運用</p> <p>四、營業前的準備工作與營業後的收善工作</p> <p> (一) 餐廳環境清潔與整理</p> <p> (二) 工作檯清潔與整理</p> <p> (三) 布巾類整理與準備</p> <p> (四) 餐務整理與換場作業</p> <p>五、菜單與飲料單</p> <p> (一) 菜單定義與種類</p> <p> (二) 菜單功能與結構</p> <p> (三) 飲料單、酒單功能與結構</p> <p>六、餐桌佈置與擺設</p> <p> (一) 中餐餐桌佈置與擺設</p> <p> (二) 西餐餐桌佈置與擺設</p> <p> (三) 主題式餐桌佈置與擺設</p> <p>七、餐飲禮儀</p> <p> (一) 席次安排</p> <p> (二) 用餐禮儀</p> <p>八、餐飲服務</p> <p> (一) 餐桌服務</p>	

適用考試群 (類)	考 科 名 稱
17 餐旅群	專業科目(二)－餐飲服務技術、飲料實務
大 綱 內 容	
<p>(二) 自助式服務 (三) 櫃檯式服務 (四) 客房餐飲服務</p> <p>九、飲料服務 (一) 餐前酒服務 (二) 餐中酒服務 (三) 餐後酒服務 (四) 其他飲料服務</p> <p>十、餐廳服務流程 (一) 中餐廳服務流程 (二) 西餐廳服務流程 (三) 下午茶服務流程 (四) 宴會廳服務流程</p> <p>十一、餐廳顧客抱怨及緊急事件處理 (一) 顧客抱怨與其他糾紛處理 (二) 餐廳客訴及緊急事件處理</p> <p>■科目別：飲料實務</p> <p>一、飲務的作業規範 (一) 飲料的定義與分類 (二) 飲料業的分類與營運 (三) 飲料調製安全與衛生 (四) 吧檯設備與作業規範</p> <p>二、器具、材料與調製法 (一) 飲料調製的器具 (二) 飲料調製的材料 (三) 飲料調製法</p> <p>三、飲品的認識與調製 (一) 包裝飲料的認識 (二) 臺灣特有飲料的認識 (三) 飲料的調製(如：乳品、果汁及冰沙等)</p> <p>四、茶的認識與調製 (一) 茶歷史與發展趨勢 (二) 茶的分類與特性 (三) 茶葉的製程 (四) 茶的沖泡方法及調製</p> <p>五、咖啡的認識與調製 (一) 咖啡歷史與發展趨勢 (二) 咖啡豆種類</p>	

適用考試群 (類)	考科名稱
17 餐旅群	專業科目(二)－餐飲服務技術、飲料實務
大綱內容	
(三) 咖啡烘焙原理 (四) 咖啡萃取原理 (五) 咖啡萃取方法與調製 六、酒的分類與製程 (一) 釀造酒的分類與製程 (二) 蒸餾酒的分類與製程 (三) 合成酒的分類與製程 七、混合性飲料調製 (一) 混合性飲料的種類 (二) 混合性飲料的調製	
備註	1. 表列考試大綱為考試命題範圍之例示，惟實際試題並不完全以此為限，仍可命擬相關之綜合性試題。 2. 試題測驗目標參考課程綱要之學習表現內涵。