

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」

專業職能認證考試

術科試題庫及檢測規範

職 類：餐飲門市經營

學 制：四年制

中華民國 112 年 11 月 30 日

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」

專業職能認證考試命題中心

術科檢測模式範例說明書

術科檢測模式說明書檢核表		
1	設備說明表	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
2	材料表	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
3	評分表	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
4	試場照片	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
5	認證考試題庫	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末

試場單位：雲品國際酒店股份有限公司

日月潭分公司

餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會

1. 設備說明表

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會-餐飲門市經營 術科檢測設備說明表			
職類	餐飲門市經營	類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
試場環境	宴會廳		
設備需求	規格		數量
	1. 大圓桌		3
	2. 椅子(含椅套)		30
	3. 籤筒		3
	4. IBM 桌(含桌布)		3
	5. 中式餐具(骨盤、筷子、水杯、湯匙、瓷碗、口布)		30
	6. 圓桌檯布		3
	7. 口布		30
	8. 水杯		30
	9. 熨斗		3

2. 材料表

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會-餐飲門市經營 術科檢測材料表					
職類	餐飲門市經營		類別	□期中 ■期末	
序號	材料名稱	規格	數量	參考單價	備註
1	送洗費	件	30	20	口布
2	A4 紙	包	1	66	評卷、評分
3	菜單印刷費	本	3	30	桌上菜卡
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>116</u> 元整					

3. 評分表

<p>113 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會-餐飲門市經營 術科檢測評分表</p>				
試題： 術科 AB 卷		檢測日期： 年 月 日		
事業單位：雲品國際酒店(股)公司 日月潭分公司		學生姓名：		
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input checked="" type="checkbox"/> 四年制		應考編號：		
評分項目	評分內容	配分	分數	
服裝儀容 (20%)	1. 服裝完整	10		
	2. 個人衛生/儀表	10		
服務操作 (30%)	1. 服務正確性	10		
	2. 服務流暢度	10		
	3. 服務笑容與親切度	10		
口試 (20%)	1. 正確性	10		
	2. 應答流暢度	10		
學科測驗 (30%)	筆試	30		
總計(100%)		100		
(監評分數加總除以 2)				
監評人員簽章 預計監評人員 <u>2</u> 名		監評 1	監評 2	
				共 <u>1</u> 頁

4. 試場照片

照片一(4x6 試場照片)



照片二(4x6 試場照片)



5. 認證考試題庫

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會
期末認證試題紙

試題：**術科 A 卷** 檢測日期： 年 月 日

事業單位：雲品國際酒店(股)公司
日月潭分公司 學生姓名：

學制：高職 二專 二技 四年制 應考編號：

一、服務操作(30%)

1. 請示範領檯/帶位流程，並簡述帶位重點

二、口試(20%)

1. 請舉例二項以上的貼心服務

三、是非題(15%)

1. () 丹彤自助餐廳晚上用餐分兩個時段對不對?
2. () 雲月舫 16 歲以下的小朋友可以上樓用餐。
3. () 餐廳若自備酒水，將酌收酒水服務費。
4. () 雲翰廳只能做為會議用途，不能用餐。
5. () 雲月舫的晚餐營業時間是 17:00-21:00。

四、選擇題(15%)

1. () 大廳酒吧最低消費費用為?
A、120 元 B、150 元 C、180 元 D、350 元
2. () 晨曦或朝霞中餐廳包廂用餐最低消費為?
A、\$8,000+10% B、\$10,000+10% C、\$12,000+10%
D、\$15,888+10%
3. () 彩雲軒早午餐的營業時間為?
A、09:30-11:30 B、09:30-14:00 C、10:00-14:00 D、10:30-14:00
4. () 丹彤自助餐廳無限供應的啤酒為?
A、柏克金 B、台灣啤酒 C、青島啤酒 D、百威啤酒
5. () 丹彤自助餐廳提供的冰淇淋品牌為?
A、杜老爺 B、哈根達斯 C、莫凡彼 D、小美冰淇淋

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會
期末認證試題紙

試題： 術科 B 卷	檢測日期： 年 月 日
事業單位：雲品國際酒店(股)公司 日月潭分公司	學生姓名：
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input checked="" type="checkbox"/> 四年制	應考編號：

一、服務操作(20%)

1. 烤牛肉的重點在哪?時間?溫度?

二、口試(50%)

1. 對客話術?

三、是非題(30%)

1. () 丹彤自助餐廳晚上用餐分兩個時段對不對?
2. () 雲月舫 16 歲以下的小朋友可以上樓用餐。
3. () 餐廳若自備酒水，將酌收酒水服務費。
4. () 雲翰廳只能做為會議用途，不能用餐。
5. () 雲月舫的晚餐營業時間是 17:00-21:00。