

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：新天地國際實業股份有限公司

餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會

一、測驗程序說明

(一)測驗規定

1. 應檢人員必須攜帶員工證及學生證，依照排定之日期、時間及地點準時參加術科檢定。
2. 應檢人員應按時進場，檢定時間開始10分鐘後即不准進場。
3. 應檢人員應由試場工作人員帶領進入試場後，即自行核對檢定位置。
4. 應檢人員進場就定位之後抽選實際操作測驗之順序。
5. 術科檢定內容及流程為：
A卷(外場-大廳迎賓)：服裝儀容→站姿儀態→應對態度→口試回饋→筆試。
B卷(外場-中餐餐桌擺設)：鋪檯布→餐具乾淨→餐具擺設→口試回饋→筆試。
C卷(外場-燈光音響)：設備檢視→實地操作→口試回饋→筆試。
D卷(內場-菜色實作)：處理流程→烹調過程→口試回饋→筆試。
6. 每一試題當監評委員宣布開始後，應檢人員才可開始操作。
7. 操作不當而損壞器材，造成缺料情形者，不予補充器材。且不得使用自備之器材或向他人商借器材，一經發現以「零分」論。
8. 檢定過程中，務必遵守監評委員相關指示及檢定規定，未遵守者以「零分」論。
9. 檢定進行中，使用之工具及材料等應放置整齊。
10. 測驗過程發出聲響，影響試場秩序者以「零分」論。
11. 代人製作或請人製作者，均以「零分」論。
12. 應檢人員須在檢定位置操作，如擅自變換位置，經勸告仍不理者，以「不及格」論。
13. 檢定時間終止，於監評委員宣布「檢定時間結束」，應檢人員應即停止操作。

14. 檢定時間結束時應繳交個人書面試卷，不得將試卷帶離考場。
15. 檢定進行中途自願放棄，或未在規定時間內完成，或逾時交件者，均以「不及格」論。繳件出場後，不得再進場。
16. 檢定完畢離開考場前，須將場地整理清潔，並將試場原有物品歸位。
17. 應檢人員於試場內外有擾亂考試秩序，或影響考試信譽等情事，其情節重大者，以「零分」論且不得補考。
18. 其他未盡事宜，除依考試院訂頒之試場規則辦理外，由各該考區負責人處理之。

(二)檢測流程及時間(測驗過程共 50 分鐘)

1. 應檢人員報到(會議室)：10 分鐘
2. 測驗注意事項說明：10 分鐘
3. 實際操作測驗順序抽籤及人員就測驗定位：10 分鐘
4. 實際操作測驗(服裝儀容→實務操作→口試回饋→筆試)：20 分鐘

(三)成績評量：

1. 評量成績總計 100 分。
A卷(外場-大廳迎賓)：服裝儀容(10%)、站姿儀態(15%)、
應對態度(25%)、口試回饋(10%)、筆試(40%)
B卷(外場-中餐餐桌擺設)：鋪檯布(10%)、餐具乾淨(20%)、餐具擺設
(20%)、口試回饋(10%)、筆試(40%)
C卷(外場-燈光音響)：設備檢視(15%)、實地操作(35%)、
口試回饋(10%)、筆試(40%)
D卷(內場-菜色實作)：處理流程(15%)、烹調過程(35%)、
口試回饋(10%)、筆試(40%)
2. 試題內容請參考術科試題內容。
3. 成績評量方式請參考評分標準表。

二、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	1. 大廳(喜宴主桌) 2. 包廂(工商主桌)			
設備需求	規格	數量	規格	數量
	1. 餐桌組	1		1
	2. 餐椅組	1		
	3. 推車	1		
	4. 餐具組(秀盤. 骨盤. 水杯. 紅酒杯. 筷子. 筷架. 湯匙. 刀叉. 毛巾碟)	1		
	5. 檯布	1		
	6. 口布	1		
	7. 計時器	1		
	(以下空白)			
(以上表格若不足填寫請自行延伸)				

三、材料表

<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 術科檢測材料表</p>					
職類	餐飲門市經營		類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末	
序號	材料名稱	規格	數量	參考單價	備註
1	菜卡		2		
2	牙線棒		1		
3	(以下空白)				
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
<p>預估 1 人份材料費單價：新台幣_____元整</p>					

四、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 A 卷 外場-大廳迎賓		檢測日期： 年 月 日	
檢測單位：新天地國際實業(股)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 (10%)	1. 制服乾淨燙整齊	5	
	2. 頭髮梳理整齊、淡妝	5	
站姿儀態 (15%)	1. 站姿英挺	5	
	2. 儀態標準	5	
	3. 保持微笑	5	
應對態度 (25%)	1. 主動向前招呼	5	
	2. 親切問候引導	10	
	3. 應對洽談語氣溫和	10	
口試回饋 (10%)	1. 應答流暢度	5	
	2. 創意	5	
筆試(40%)	筆試	40	
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

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

試題： 術科 B 卷 外場-中餐餐桌擺設		檢測日期： 年 月 日	
檢測單位：新天地國際實業(股)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
鋪檯布 (10%)	1. 鋪檯布平整性	5	
	2. 動作優雅	5	
餐具乾淨 (20%)	1. 秀盤檢視	10	
	2. 水杯、紅酒杯檢視	5	
	3. 湯匙檢視	5	
餐具擺設 (20%)	1. 盤緣離桌緣 1.5 公分	5	
	2. 筷子、湯匙擺整齊	10	
	3. 右水杯、左紅酒杯位置	5	
口試回饋 (10%)	1. 應答流暢度	5	
	2. 創意	5	
筆試(40%)	筆試	40	
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

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

試題： 術科 C 卷 外場-燈光音響		檢測日期： 年 月 日	
檢測單位：新天地國際實業(股)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
設備檢視 (15%)	1. 基本開關流程	5	
	2. 開關位置	5	
	3. 各項設備測試	5	
實地操作 (35%)	1. 婚禮基本音控流程	10	
	2. 工商音控流程	10	
	3. 基本測片能力	10	
	4. 疑難排解	5	
口試回饋 (10%)	1. 應答流暢度	5	
	2. 創意	5	
筆試(40%)	筆試	40	
總計		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

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

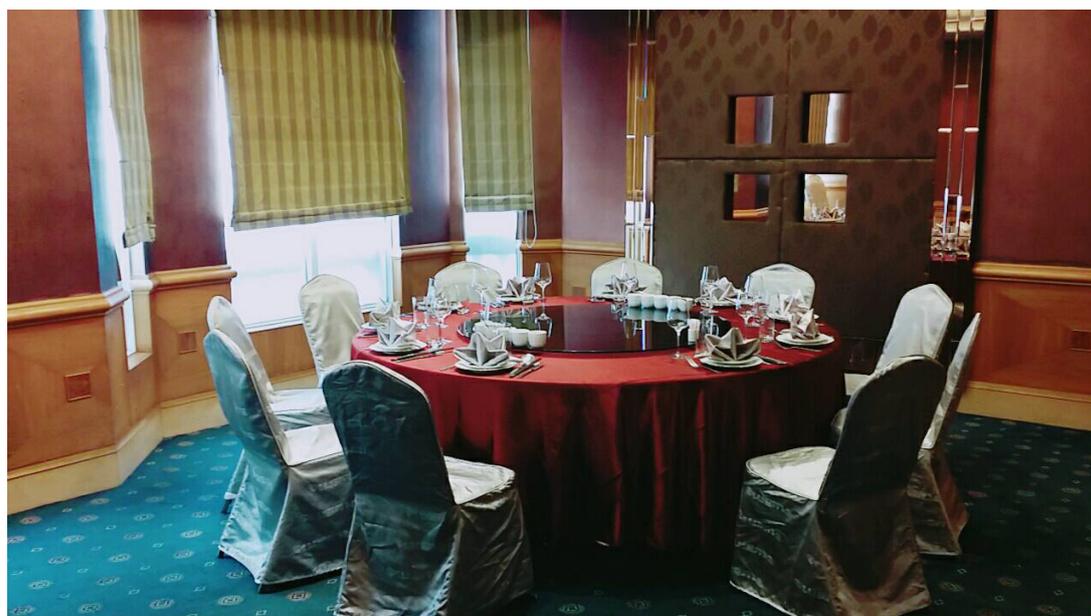
試題： 術科 D 卷 內場-菜色實作		檢測日期： 年 月 日	
檢測單位：新天地國際實業(股)公司		學生姓名：	
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input checked="" type="checkbox"/> 四年制		應考編號：	
評分項目	評分內容	配分	分數
處理流程 (15%)	1. 菜系來源	5	
	2. 食材認識	5	
	3. 食材處理	5	
烹調過程 (35%)	1. 基礎刀工	5	
	2. 烹調法區別	10	
	3. 味覺呈現	10	
	4. 擺盤呈現	10	
口試回饋 (10%)	1. 應答流暢度	5	
	2. 創意	5	
筆試(40%)	筆試	40	
總計		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

五、試場照片

照片一(4x6 試場照片)



照片二(4x6 試場照片)



六、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-餐飲門市經營

期末認證試題紙

試題： 術科 A 卷 外場-大廳迎賓	檢測日期： 年 月 日
檢測單位：新天地國際實業(股)公司	學生姓名：
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制	應考編號：

※測驗時間 20 分鐘

一、是非題（每題 2 分，共計 40 分）（檢測時間 15 分鐘）

- < > 1. 客人用餐中，服務人員可以隨時掃地，保持地面清潔。
- < > 2. 為了展現實力，收餐盤時疊越高表示自己很厲害。
- < > 3. 破碎的玻璃器皿應用掃把掃起，不是用撿的。
- < > 4. 檢查小瓦斯瓶是否有煤氣時，應拿起上下左右搖晃確定。
- < > 5. 孩童使用之餐具最好是不易破損之器皿。
- < > 6. 開餐前將服裝儀容穿著整齊，是對自己及顧客的一種尊重表現。
- < > 7. 餐飲從業人員要定期接受健康檢查，維護好自己的衛生安全。
- < > 8. 營業服務中，三不五時找同事聊天是一種友愛互動的交際行為。
- < > 9. 個人衛生養成，不必每天洗澡，因為水費很貴。
- < > 10. 手部清潔很重要，要經常洗手保持手部清潔的好習慣。
- < > 11. 對於行動不便顧客的照料，我們應該更用心。
- < > 12. 用餐顧客遺留下來的物品，應自行處理不必張揚。
- < > 13. 餐飲從業人員都應要有好的情緒管理能力。
- < > 14. 顧客的用餐喜好習性，只要記住有給小費的顧客。
- < > 15. 對於行動不便顧客的照料，我們應該更用心。
- < > 16. 對於新進同仁的教導與協助，是主管的事與我無關。
- < > 17. 所謂敬業是看重自己的職業並且很謹慎很有熱忱用心服務。

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
期末認證試題紙

試題：術科 A 卷 外場-大廳迎賓	檢測日期： 年 月 日
檢測單位：新天地國際實業(股)公司	學生姓名：

- 〈 〉 18. 為了上菜方便，小朋友個子嬌小可以從他們頭頂上上菜。
- 〈 〉 19. 當替客人換骨盤時，若盤中有殘留食物，可以直接收走。
- 〈 〉 20. 收拾餐桌的酒杯需以托盤收拾，勿一個一個拿取。

二、實務操作（共計 60 分）（檢測時間 5 分鐘）

指定試題：請示範在大廳迎賓帶位

口試回饋：依監評人員隨機提問 5 題

評分項目：服裝儀容(10%)、站姿儀態(15%)、應對態度(25%)、口試回饋(10%)

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
期末認證試題紙

試題：術科 B 卷 外場-中餐餐桌擺設	檢測日期： 年 月 日
檢測單位：新天地國際實業(股)公司	學生姓名：
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制	應考編號：

※測驗時間 20 分鐘

一、是非題（每題 2 分，共計 40 分）（檢測時間 15 分鐘）

- < > 1. 客人用餐中，服務人員可以隨時掃地，保持地面清潔。
- < > 2. 為了展現實力，收餐盤時疊越高表示自己很厲害。
- < > 3. 破碎的玻璃器皿應用掃把掃起，不是用撿的。
- < > 4. 檢查小瓦斯瓶是否有煤氣時，應拿起上下左右搖晃確定。
- < > 5. 孩童使用之餐具最好是不易破損之器皿。
- < > 6. 開餐前將服裝儀容穿著整齊，是對自己及顧客的一種尊重表現。
- < > 7. 餐飲從業人員要定期接受健康檢查，維護好自己的衛生安全。
- < > 8. 營業服務中，三不五時找同事聊天是一種友愛互動的交際行為。
- < > 9. 個人衛生養成，不必每天洗澡，因為水費很貴。
- < > 10. 手部清潔很重要，要經常洗手保持手部清潔的好習慣。
- < > 11. 對於行動不便顧客的照料，我們應該更用心。
- < > 12. 用餐顧客遺留下來的物品，應自行處理不必張揚。
- < > 13. 餐飲從業人員都應要有好的情緒管理能力。
- < > 14. 顧客的用餐喜好習性，只要記住有給小費的顧客。
- < > 15. 對於行動不便顧客的照料，我們應該更用心。
- < > 16. 對於新進同仁的教導與協助，是主管的事與我無關。
- < > 17. 所謂敬業是看重自己的職業並且很謹慎很有熱忱用心服務。
- < > 18. 為了上菜方便，小朋友個子嬌小可以從他們頭頂上上菜。

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
期末認證試題紙

試題：術科 B 卷 外場-中餐餐桌擺設	檢測日期： 年 月 日
---------------------	-------------

檢測單位：新天地國際實業(股)公司	學生姓名：
-------------------	-------

- 〈 〉 19. 當替客人換骨盤時，若盤中有殘留食物，可以直接收走。
- 〈 〉 20. 收拾餐桌的酒杯需以托盤收拾，勿一個一個拿取。

二、實務操作（共計 60 分）（檢測時間 5 分鐘）

指定試題：請示範在包廂中餐餐桌擺設

口試回饋：依監評人員隨機提問 5 題

評分項目：鋪檯布(10%)、餐具乾淨(20%)、餐具擺設(20%)、口試回饋(10%)

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
期末認證試題紙

試題：術科 C 卷 外場-燈光音響	檢測日期： 年 月 日
檢測單位：新天地國際實業(股)公司	學生姓名：
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制	應考編號：

※測驗時間 20 分鐘

一、是非題（每題 2 分，共計 40 分）（檢測時間 15 分鐘）

- < > 1. 客人用餐中，服務人員可以隨時掃地，保持地面清潔。
- < > 2. 為了展現實力，收餐盤時疊越高表示自己很厲害。
- < > 3. 破碎的玻璃器皿應用掃把掃起，不是用撿的。
- < > 4. 檢查小瓦斯瓶是否有煤氣時，應拿起上下左右搖晃確定。
- < > 5. 孩童使用之餐具最好是不易破損之器皿。
- < > 6. 開餐前將服裝儀容穿著整齊，是對自己及顧客的一種尊重表現。
- < > 7. 餐飲從業人員要定期接受健康檢查，維護好自己的衛生安全。
- < > 8. 營業服務中，三不五時找同事聊天是一種友愛互動的交際行為。
- < > 9. 個人衛生養成，不必每天洗澡，因為水費很貴。
- < > 10. 手部清潔很重要，要經常洗手保持手部清潔的好習慣。
- < > 11. 對於行動不便顧客的照料，我們應該更用心。
- < > 12. 用餐顧客遺留下來的物品，應自行處理不必張揚。
- < > 13. 餐飲從業人員都應要有好的情緒管理能力。
- < > 14. 顧客的用餐喜好習性，只要記住有給小費的顧客。
- < > 15. 對於行動不便顧客的照料，我們應該更用心。
- < > 16. 對於新進同仁的教導與協助，是主管的事與我無關。
- < > 17. 所謂敬業是看重自己的職業並且很謹慎很有熱忱用心服務。
- < > 18. 為了上菜方便，小朋友個子嬌小可以從他們頭頂上上菜。

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
期末認證試題紙

試題：術科 C 卷 外場-燈光音響	檢測日期： 年 月 日
檢測單位：新天地國際實業(股)公司	學生姓名：

- 〈 〉 19. 當替客人換骨盤時，若盤中有殘留食物，可以直接收走。
- 〈 〉 20. 收拾餐桌的酒杯需以托盤收拾，勿一個一個拿取。

二、實務操作（共計 60 分）（檢測時間 5 分鐘）

指定試題：請至宴會廳或包廂示範設備操作

口試回饋：依監評人員隨機提問 5 題

評分項目：設備檢視(15%)、實地操作(35%)、口試回饋(10%)

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

期末認證試題紙

試題： 術科 D 卷 內場-菜色實作	檢測日期： 年 月 日
檢測單位：新天地國際實業(股)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：

※測驗時間 20 分鐘

一、選擇題（每題 2 分，共計 40 分）（檢測時間 15 分鐘）

01. () 廚師的味覺細胞被破壞，味覺反應遲鈍，烹調食物所用的調味料相對加重，下列何者因素影響最大？①抽煙②喝酒③嚼食檳榔④以上皆是。
02. () 廚師調理食物的能力是①受限天生資質，無法突破②師傅指導再加上個人的練習、進修、培養而增進③全靠師傅所傳授④靠顧客評估而定。
03. () 清理廚房整理廚具，對廚師而言是①不必浪費這種時間，以免影響調理食物之工作②不一定要做的工作③可交助廚全權完成④必要的工作。
04. () 臺灣近海魚類的價格會受季節、氣候的影響而變動，影響最大的是①雨季②秋季③雪季④颱風季。
05. () 職業道德的意義是指①有職業不需品德②學徒時要遵守的道德與品德③具團隊精神及尊師重道與敬業精神④廣結善緣。
06. () 依照衛生法規相關規定，廚師工作前、如廁後，正確的洗手程式為①濕搓沖捧擦②捧搓沖擦③濕捧搓擦沖④搓濕捧沖擦。
07. () 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的①碳酸菌②乳酸菌③酵母菌④酒釀。
08. () 食用油若長時間加高溫，其結果是①能殺菌、容易保存②增加油色之美觀③增長使用期限④產生有害物質。
09. () 沙拉油品質愈好則①加熱後愈容易冒煙②加熱後不易冒煙③一經加熱即很快起泡沫④不加熱也含泡沫。

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
期末認證試題紙

試題： 術科 D 卷 內場-菜色實作	檢測日期： 年 月 日
檢測單位：新天地國際實業(股)公司	學生姓名：

10. () 添加相同比例量的水於糯米中，烹煮後的圓糯米比尖糯米之質地
 ①較硬②較軟③較鬆散④相同。
11. () 下列食品何者為非發酵食品？①醬油②米酒③酸菜④牛奶。
12. () 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
13. () 肝臟比肉類容易煮熟是因①脂肪成份少②蛋白質成份少③醣份少
 ④結締組織少的關係。
14. () 發霉的穀類含有①氰化物②生物鹼③蕈毒鹼④黃麴毒素對人體有
 害，不宜食用。
15. () 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？①曼波魚②鯨魚③鱈魚④石斑魚
16. () 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？①烹調前腳沒有綁
 住②烹調前沒有冰鎮處理③烹調前眼睛要遮住④烹調前腳沒有清
 洗。
17. () 採購蔬果應先考慮之要項為①生產季節與市場價格②形狀與顏色
 ③冷凍品與冷藏品④重量與品名。
18. () 下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？①蛋類②肉類
 ③蔬菜類④水果類。
19. () 1 台斤為 600 公克，3000 公克為①3 公斤②85 兩③6 台斤④8 台斤
20. () 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭①倒餒水桶②轉至其他烹
 調③帶回家④沒概念。

二、實務操作（共計 60 分）（檢測時間 5 分鐘）

指定試題：請至內場進行菜色實作

口試回饋：依監評人員隨機提問 5 題

評分項目：處理流程(15%)、烹調過程(35%)、口試回饋(10%)