

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	■已檢附
2	材料表	■已檢附
3	評分表	■已檢附
4	試場照片	■已檢附
5	認證考試題庫	■已檢附

試場單位：古典玫瑰園國際股份有限公司

(先喝道)

餐飲管理暨飯店管理委員會

## 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：服裝儀容→服務流程指定項目→口試回覆。
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 60 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→服務流程指定項目→口試回覆)：30 分鐘

## (三)成績評量：

1. 評量成績總計 100 分。
  - (1)服裝儀容：10 分
  - (2)服務流程指定項目：80 分
    - 操作順序：15 分
    - SOP 正確性：15 分
    - 物料量取標準度：15 分
    - 冰沙杯操作標準度：15 分
    - 工作區域清潔衛生：10 分
    - 時間掌握度：10 分
  - (3)口試回覆：10 分
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	先喝道			
設備需求	規格	數量	規格	數量
	1. 工作檯	2 座	10. 製冰機	1 座
	2. 調飲器具	1 組		
	3. 備茶器具	1 組		
	4. 冰沙機	1 台		
	5. 電磁爐	2 台		
	6. 打熱器	1 台		
	7. 冷凍冰箱	1 座		
	8. 冷藏冰箱	1 座		
	9. 熱水器	1 座		

### 三、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委員會-餐飲門市經營  
術科檢測材料表

(試題 A-下錫蘭紅茶一份，煮 1000 份量珍珠)

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	錫蘭紅茶	包	1		
2	珍珠	cc	1000		
3	熱水	ml	5200		
4	熱水	ml	5000		
5	冰塊	ml	4000		
6	糖水	ml	100		
7	蜂蜜	ml	100		
9					
10					

預估 1 人份材料費單價：新台幣 100 元整

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委員會-餐飲門市經營  
 術科檢測材料表

(試題 B-調飲 四季春茶王、玫瑰水果茶 \*微糖微冰)

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	四季春茶湯	ml	300		
2	Ro 水	ml	200		
3	冰塊	ml	200		
4	水果汁	ml	80		
5	22oz 紙杯	個	2		
6	百香果汁	ml	10		
7	鳳梨顆粒	ml	5		
8	糖水	ml	40		
預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>30</u> 元整					

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委員會-餐飲門市經營  
 術科檢測材料表

(試題 C-調飲 蜜桃奶茶加珍珠、四季春荔枝青 \*微糖微冰)

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	蜜桃茶	ml	230		
2	奶精粉	ml	30		
3	Ro 水	ml	200		
4	冰塊	g	0.5		
5	珍珠	g	150		
6	荔枝果汁	ml	80		
7	四季茶湯	ml	200		
8	雪露	g	140		
9	糖水	ml	30		
預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>30</u> 元整					

#### 四、評分表

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委員會-餐飲門市經營 術科檢測評分表			
試題： <u>ABC 卷</u> 評分表 (先喝道)		檢測日期： 年 月 日	
事業單位： 古典玫瑰園國際(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%)	服裝完整：制服、口罩、 帽子、指甲、鞋子	10	
服務流程 指定項目 (80%)	1. 操作順序	15	
	2. SOP 正確性	15	
	3. 物料量取標準度	15	
	4. 冰沙杯操作標準度	15	
	5. 工作區域清潔衛生.	10	
	6 時間掌握度	10	
口試回饋 (10%)	基本觀念 Q&A	10	
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

## 五、試場照片

照片(4x6 試場照片)



照片(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委員會-餐飲門市經營  
期末認證試題紙

試題： <b>術科 A 卷</b> (先喝道)	檢測日期： 年 月 日															
事業單位： 古典玫瑰園國際(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：															
<p>1. 請下錫蘭紅茶一份，煮 1000 份量珍珠。 *備註：(1)操作時全程口誦，若有誤則逐一扣分。</p> <p>2. 基本觀念 Q&amp;A</p> <p>(1)先喝道備茶共計_____桶。其中不同茶種/悶茶分鐘數分別為：</p> <table><tr><td>1.</td><td>6.</td></tr><tr><td>2.</td><td>7.</td></tr><tr><td>3.</td><td>8.</td></tr><tr><td>4.</td><td>9.</td></tr><tr><td>5.</td><td>10.</td></tr></table> <p>(2)營運五核心為：（請一字不漏寫出）</p> <table><tr><td>1.</td></tr><tr><td>2.</td></tr><tr><td>3.</td></tr><tr><td>4.</td></tr><tr><td>5.</td></tr></table>		1.	6.	2.	7.	3.	8.	4.	9.	5.	10.	1.	2.	3.	4.	5.
1.	6.															
2.	7.															
3.	8.															
4.	9.															
5.	10.															
1.																
2.																
3.																
4.																
5.																

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委員會-餐飲門市經營  
期末認證試題紙

試題： <u>術科 B 卷</u> (先喝道)	檢測日期： 年 月 日
事業單位： 古典玫瑰園國際(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：

1. 四季春茶王、玫瑰水果茶 \*微糖微冰。

\*備註：(1)完成標準時間 2 分鐘，若超過則逐一扣分。

(2)操作時全程口誦，若有誤則逐一扣分。

2. 基本觀念 Q&A

(1)煮糖方式為 5200ml\*2 特級二砂配多少 CC 熱水攪拌至糖完全溶解？

5000CC

6000CC

7000CC

8000CC

(2)請寫出當發現到貨品質異常時的通報 SOP 三個重點：

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

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委員會-餐飲門市經營  
期末認證試題紙

試題： <u>術科 C 卷</u> (先喝道)	檢測日期：     年     月     日
事業單位： 古典玫瑰園國際(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：
<p>1. 蜜桃奶茶加珍珠、四季春荔枝青 *微糖微冰</p> <p>*備註：(1) 操作時全程口誦，若有誤則逐一扣分。 (2) 完成標準時間 2 分鐘，若超過則逐一扣分</p> <p>2. 基本觀念 Q&amp;A</p> <p>(1) 請詳細列出打鳳梨的備料步驟：</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>(2) 請寫出先喝道外場服務的四大金句：</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p>	