

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：瓦城泰統股份有限公司

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：服裝儀容→生產清潔→產品製作檢定。
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→生產清潔→產品製作檢定)：30 分鐘

## (三)成績評量：

1. 評量成績總計 100 分。
  - (1)服裝儀容：20 分
  - (2)生產清潔：40 分
  - (3)產品製作：40 分
  - (4)...
  - (5)...
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. 整體環境:營業門市			
設備需求	規格	數量	規格	數量
	1. 餐桌	5		
	2. 濕紙巾	5		
	3. 西餐匙	5		
	4. 筷子	5		
	5. 水杯	5		
	6. 西餐盤	5		
	7.			
	8.			
	(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	不需要材料				
2					
3	(以下空白)				
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
<p>預估 1 人份材料費單價：新台幣 _____ 元整</p>					

#### 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職類命題委員會-餐飲門市經營 術科檢測評分表				
試題： <b>術科 A 卷</b>		檢測單位：瓦城泰統(股)公司		
檢測日期： 年 月 日		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 (表格不足填寫請自行延伸)	配分	分數	
服裝儀容 (40%)	1. 標準服儀	20		
	2. 口罩	20		
是非題答題 (30%)	是非題	30		
問答題答題 正確性 (30%)	1. 餐具的擺設方式	15		
	2. 五人桌西餐盤擺放	15		
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	檢測單位：瓦城泰統(股)公司
檢測日期： 年 月 日	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：

※試題內容請與評分表之評分內容、標準相符

一、檢測時間：30 分鐘

二、評分項目及試題內容：

(一) 服裝儀容(40%)

(二)是非題(30%，每題 2 分)

1. ( ) 用餐盤是顧客的主要餐具，大約上 3 道菜後，及當上面開始有骨頭、殼、又混雜著醬汁，會影響顧客的食慾和菜色的味道，因此你要主動巡視每位顧客的用餐盤是否需要更換。
2. ( ) 要更換餐盤時，不需詢問顧客，可直接更換。
3. ( ) 加水時，手碰到杯口時，應該主動幫顧客更換一個新的水杯。
4. ( ) 水壺平常放在工作檯時，需以口布蓋住壺口，可避免灰塵掉入水中。
5. ( ) 隨時在自己負責的區域走動，細心觀察每位顧客的情況，以立即可主動或協助需要服務的顧客。
6. ( ) 當你站在樓面上時，臉部應保持沒有表情的狀態。
7. ( ) 當顧客桌面上有空盤或垃圾時，你可以等到顧客用完餐後再一併收拾。
8. ( ) 在樓面上走動時，如果遇到顧客應搶先通過。
9. ( ) 若顧客桌上的餐巾紙及牙籤不足使用時，應直接使用數量充足的餐巾紙架做更換。
10. ( ) 當送上帳單夾時，裏面需附上消費明細單，說明線上意見 QRcode 說明，並另外附上薄荷糖。
11. ( ) 當顧客起身要離開時，應該親切的向顧客致謝道別。
12. ( ) 當跑菜人員要上湯時，不用主動協助上菜，因為他們可以自行上菜。
13. ( ) 協助跑菜人員優質上菜，可提高顧客滿意度，確保用餐的安全。
14. ( ) 當顧客反應服務需求，應於 15 秒內回應需求、90 秒內完成服務。
15. ( ) 『回收推車』上的菜桶有很多湯汁和油漬時，一樣可以在客席區使用。

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**

檢測單位：瓦城泰統(股)公司

檢測日期： 年 月 日

學生姓名：

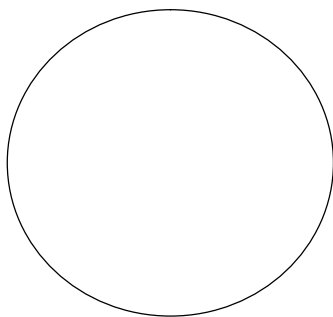
學制：高職 二專 二技 四年制

應考編號：

(三)問答題(30%，每題滿分 15 分)

1. 請依畫出餐具的擺設方式：

下方為瓦城的西餐盤，再請您將濕紙巾、西餐匙、筷子、水杯，依正確的位置畫上。



2. 請畫出需設置五人桌時，你將會如何擺放西餐盤。(下圖：灰底為桌面、白紙為桌墊紙)

