

113 年度「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 年度「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：爭鮮股份有限公司(爭鮮 gogo)

餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會

## 1. 設備說明表

<p style="text-align: center;">113 年度「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</p>				
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. 製餐作業區 2. 陳列區 3. 結帳區			
設備需求	規格	數量	規格	數量
	1. 打包機/成形機	1		
	2. 島櫃	1		
	3. 味噌機	1		
	4. POS 機	1		
	5.			
	6.			
	7.			
	8.			
	9.			
	(以上表格若不足填寫請自行延伸)			

## 2. 材料表

113 年度「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	<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	醋飯	g	220+18		
2	烤鮭破片	g	90		
3	鮭魚卵	g	5		
4	玉子燒蛋絲	g	30		
5	蔥	g	6		
6	蝦卵	g	10		
7	烤鰻汁	g	5		
8	白芝麻	g	0.4		
9	檸檬	g	10		
10	圓形丼飯碗(底+蓋)	組	1		
11	標籤貼紙	張	1		
預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>60</u> 元整					

### 3. 評分表

113 年度「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>		檢測日期：113 年____月____日	
事業單位：爭鮮股份有限公司 (爭鮮 gogo)		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. 服裝儀容	5	
	2. 口罩/手套/指甲	5	
櫃台服務 (30%)	1. 機台操作(POS 機)	10	
	2. 機台操作(味噌汁機)	10	
	3. 應對內容/醬料給予規範 (手勢指引顧客自取)	5	
	4. 找零是否依照規範給予 顧客(目視、微笑)	5	
產品製作 (40%)	1. 單顆壽司製作-蝦卵壽司	15	
	2. 燒鮭親子丼製作	25	
口試回饋 (20%)	1. 衛生局到店稽核注意事項為何	10	
	2. 公關餐券使用規定	10	
總計(100%)		100	
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 年度「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 B 卷</b>		檢測日期：113 年____月____日	
事業單位：爭鮮股份有限公司 (爭鮮 gogo)		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. 服裝儀容	5	
	2. 口罩/手套/指甲	5	
櫃台服務 (30%)	1. 機台操作(POS 機)	10	
	2. 機台操作(味噌汁機)	10	
	3. 應對內容/醬料給予規範 (手勢指引顧客自取)	5	
	4. 找零是否依照規範給予 顧客(目視、微笑)	5	
產品製作 (40%)	1. 單顆壽司製作-蝦卵壽司	15	
	2. 燒鮭親子丼製作	25	
口試回饋 (20%)	1. 時段 1 產品幾點需撤餐	10	
	2. 衛生局到店稽核注意事項為何	10	
<b>總計(100%)</b>		100	
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 年度「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 C 卷</b>		檢測日期：113 年____月____日	
事業單位：爭鮮股份有限公司(外帶)		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. 服裝儀容	5	
	2. 口罩/手套/指甲	5	
櫃台服務 (30%)	1. 機台操作(POS 機)	10	
	2. 機台操作(味噌汁機)	10	
	2. 應對內容/醬料給予規範 (手勢指引顧客自取)	5	
	3. 找零是否依照規範給予 顧客(目視、微笑)	5	
產品製作 (40%)	1. 單顆壽司製作-蝦卵壽司	15	
	2. 燒鮭親子丼製作	25	
口試回饋 (20%)	1. 食材剪刀如何標示分辨	10	
	2. 砧板區分為哪三類	10	
<b>總計(100%)</b>		100	
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 年度「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： <b>術科 A 卷</b>	檢測日期：113 年____月____日
事業單位：爭鮮股份有限公司 (爭鮮 gogo)	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、 服裝儀容(10 分) - 需留意指甲不超過 0.2cm，如有傷口應妥善包紮

### 二、 櫃台服務(30 分)

1. 機台操作(POS 機)
2. 機台操作(味噌汁機)
3. 應對內容/醬料給予規範(手勢指引顧客自取)
4. 找零是否依照規範給予顧客(目視、微笑)

### 三、 產品製作(40 分)

1. 單顆壽司製作-蝦卵壽司
2. 燒鮭親子丼製作

### 四、 口試回饋(20 分)

1. 衛生局到店稽核注意事項為何
2. 公關餐券使用規定

**113 年度「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： <b>術科 B 卷</b>	檢測日期：113 年____月____日
事業單位：爭鮮股份有限公司 (爭鮮 gogo)	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、 服裝儀容(10分) - 需留意指甲不超過 0.2cm，如有傷口應妥善包紮

二、 櫃台服務(30分)

1. 機台操作(POS 機)
2. 機台操作(味噌汁機)
3. 應對內容/醬料給予規範(手勢指引顧客自取)
4. 找零是否依照規範給予顧客(目視、微笑)

三、 產品製作(40分)

1. 單顆壽司製作-蝦卵壽司
2. 燒鮭親子丼製作

四、 口試回饋(20分)

1. 時段 1 產品幾點需撤餐
2. 衛生局到店稽核注意事項為何

**113 年度「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： <b>術科 C 卷</b>	檢測日期：113 年____月____日
事業單位：爭鮮股份有限公司 (爭鮮 gogo)	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、 服裝儀容(10分) - 需留意指甲不超過 0.2cm，如有傷口應妥善包紮

二、 櫃台服務(30分)

1. 機台操作(POS 機)
2. 機台操作(味噌汁機)
3. 應對內容/醬料給予規範(手勢指引顧客自取)
4. 找零是否依照規範給予顧客(目視、微笑)

三、 產品製作(40分)

1. 單顆壽司製作-蝦卵壽司
2. 燒鮭親子丼製作

四、 口試回饋(20分)

1. 食材剪刀如何標示分辨
2. 砧板區分為哪四類