

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：鬍鬚張股份有限公司

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：
九大重點職能試題(飯部+粹魯+菜部+湯部+油炸+肉部+收銀+外賣+煮飯)：
迎賓儀容→產品製作→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 75 分鐘)

1. 應檢人員報到(會議室)：5分鐘
2. 測驗注意事項說明：5分鐘
3. 實際操作測驗順序抽籤及人員就測驗定位：5分鐘
4. 實際操作測驗：60分鐘

(三)成績評量：

1. 評量成績總計 100分

九大重點職能試題(飯部+粹魯+菜部+湯部+油炸+肉部+收銀+外賣+煮飯)：

- (1) 迎賓儀容：6分
 - (2) 產品製作：74分
 - (3) 口試回饋：10分
 - (4) 筆試：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				
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	整體環境：位於各分店賣場			
設備需求	規格	數量	規格	數量
	1. 熟食菜刀	1	19. 有/無洞杓子	2
	2. 熟食砧板	1	20. 單層瀘網	1
	3. 白塑袋	1	21. 計時器	4
	4. 護指器	1	22. 16 吋鐵夾	1
	5. 500g 磅秤	1	23. 油炸撈網	1
	6. 鋼杯	1	24. 湯杓	1
	7. 菜盤	3	25. 瓷盅+底	1
	8. 小菜盤	2	26. 瓷的肉羹碗	1
	9. 配料瓢	2	27. 微波爐	1
	10. 6 吋鐵夾	2	28. 不鏽鋼割刀	1
	11. 飯匙	1	29. 3.5 白鐵燉盅	1
	12. 大魯碗	1	30. 梅花夾/麵包夾	1
	13. 小魯碗	10	31. 6 吋鐵夾	1
	14. 飯鍋+飯巾+木墊	1	32. 磅秤	1
	15. 四角鍋	1	33. 菜盤	10
	16. 計時器	1	34. 配料瓢	3
	17. 鋼杯	1	35. 撈菜網	1
18. 粹魯瓢	1	36. 豆芽菜撈網	1	
(以上表格若不足填寫請自行延伸)				

三、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	□期中 ■期末	
序號	材料名稱	規格	數量	參考單價	備註
1	魯肉飯(大)	748 克	1	60	
2	魯肉飯(小)	508 克	1	40	
3	白飯(小)	470 克	5	100	
4	A 菜	148 克	1	65	
5	高麗菜+紅 K	148 克	1	60	
6	便當燙青菜-蚵白菜	330 克	1	150	
7	特級招牌便當	640 克	1	180	
8	香腸魯肉便當	520 克	1	90	
9	唐山排骨	110 克	1	100	
10	鮮蒜香腸	60 克	1	45	
11	蹄膀	120 克	1	120	
12	腱子	55 克	1	65	
13	燒肉	70-75 克	1	65	
14	老皮嫩肉	105 克	1	35	
15	挪威鯖魚	180 克	1	110	
16	四神湯	原盅	1	90	
17	貢丸湯	585 克	1	60	
	(以下空白)				
預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>1,435</u> 元整					

四、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： 術科 ABC 卷			檢測日期：__年__月__日			
事業單位：鬍鬚張股份有限公司			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：			
評分內容		配分		分數		
		師傅	主管	師傅	主管	
迎賓儀容 (6%)	1. 服裝儀容		3	3		
產品製作及 操作(74%)	1. 清潔+美觀		2	2		
	2. 白飯重量(大碗×1、小碗×1)		2	2		
	3. 高麗菜操作		2	2		
	4. 便當燙青菜-蚵白菜操作(蒜香絞肉醬)		2	2		
	5. 青菜重量(A 菜×1)		5			
	抓重	1 盤			2 盤	3 盤
	得分	1 分	2 分	3 分	4 分	5 分
	6. 速度(小碗×5)		5			
	秒速	< 25 秒			< 30 秒	< 40 秒
得分	5 分	4 分	3 分	2 分	1 分	
7. 特招+香魯便當製作		2	2			
8. 基本+特殊收銀操作、話術及應對 (統編、特殊需求及客製化、列印收據、不出單、掛單、交易取消、捐贈碼、手機載具、應收帳款、所有餐券及禮券、盅湯折扣、員工餐、合併帳單、換桌、退廚房單、行動支付及信用卡操作、會員紅利折抵及申辦)(正確一項得 1 分)		8	8			
9. 連續十筆交易品項內容輸入皆操作 正確及金額無誤(正確一筆得 0.5 分)		5	5			

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： 術科 ABC 卷		檢測日期：__年__月__日			
事業單位：鬍鬚張股份有限公司		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：			
評分內容		配分		分數	
		師傅	主管	師傅	主管
	10. 自取&外送電話的接聽禮儀、應對處理、收銀操作及注意事項	2	2		
	11. 產品共感及標準(豆腐、排骨、腱子、紅燒、香腸、蹄膀)(每項 1 分)	2	2		
	12. 貢丸+四神湯操作及注意事項	2	2		
	13. 挪威鯖魚操作及注意事項(皮不破)	1	1		
	14. 主管/師傅試吃(小魯x1、A 菜x1、豆腐x1、蹄膀x1)	2	2		
口試 回饋 (10%)	1. 冷飯處理	5	5		
	2. 產品退回(小魯及 A 菜)				
	3. 菜水更換				
	4. 夾便當菜時應注意什麼				
	5. 偽鈔辨識及收到偽鈔的應對方式				
	6. 蹄膀/豬腳滷製流程及注意事項(包含熟爛度判別)				
	7. 蒸箱不熱時應檢查哪些東西				
	8. 油炸時間(香腸、挪威鯖魚、雞腿)				
筆試(10%)	依實際填答情形給分	10			
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	

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： 術科 ABC 卷	檢測日期：____年____月____日
事業單位： 鬍鬚張股份有限公司	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>一、檢測時間：75 分鐘</p> <p>二、評分項目及試題內容：</p> <p>(一)迎賓儀容(6%)</p> <p>(二)產品製作(74%)：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 所有產品清潔、美觀2. 白飯重量(大碗×1、小碗×1)、速度(小碗×5)3. 高麗菜操作、青菜重量(A 菜)、便當燙青菜-蚵白菜操作(蒜香絞肉醬)4. 特招+香腸便當製作5. 基本+特殊收銀操作、話術及應對 (統編、特殊需求及客製化、列印收據、不出單、掛單、交易取消、捐贈碼、手機載具、應收帳款、所有餐券及禮券、盅湯折扣、員工餐、合併帳單、換桌、退廚房單、行動支付及信用卡操作、會員紅利折抵及申辦)、連續十筆交易品項內容輸入皆操作正確及金額無誤、自取&外送電話的接聽禮儀、應對處理、收銀操作及注意事項6. 貢丸+四神湯操作及注意事項、挪威鯖魚操作及注意事項(皮不破)7. 產品共感及標準(豆腐、排骨、腱子、紅燒、香腸、蹄膀)8. 監評人員試吃(豆腐×1、蹄膀×1、小魯×1、A 菜×1)	

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： 術科 ABC 卷	檢測日期：____年____月____日
事業單位：鬍鬚張股份有限公司	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：

(三)口試回饋(10%)：

1. 冷飯處理
2. 產品退回
3. 菜水更換
4. 夾便當菜時應注意什麼
5. 偽鈔辨識及收到偽鈔的應對方式
6. 蹄膀/豬腳滷製流程及注意事項(包含熟爛度判別)
7. 蒸箱不熱時應檢查哪些東西
8. 油炸時間(香腸、挪威鯖魚、雞腿)

(四)筆試問答題(10%)：

1. 菜水鍋加水時機？菜水鍋火候控制？
2. 飯鍋水的水量標準？加水時機為何？
3. 粹魯燒焦的處理方式(無、輕度、中度、重度焦味)？防止粹魯燒焦方法？
4. 外賣保溫台設定溫度是多少？加熱原理為何？
5. 顧客未取走的發票該如何處理？
6. 飯的中心溫度為？粹魯溫度為？腳豆油溫度為？腳豆油甜度值為？
7. 大骨湯甜度值、試喝時機為？大骨湯鍋太淡調整方法為？大骨湯鍋的火侯控制？
8. 油質劣化的特徵判斷為？油炸機起火的處理及滅火器的使用？
9. 總極性化合物檢測標準為何？操作流程及注意事項為何？
10. 如何綁飯巾？(建議實際進行操作)