

114 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：工商管理

學 制：四年制

中華民國 113 年 11 月 29 日

114 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	<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（含答案）	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末

試場單位：勝成餐飲股份有限公司

工商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→點餐服務/餐點製作→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. 代人製作或請人製作者，均以「零分」論。
11. 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。
12. 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。
13. 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。
14. 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。
15. 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。
16. 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。

17. 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 80 分鐘)

1. 應檢人員至指定地點報到：10 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(服裝儀容→點餐服務/餐點製作→筆試)：60 分鐘

(三)成績評量：

1. 評量成績總計 100 分。

術科 A 卷(外場)

- (1)服裝儀容：8 分
- (2)用餐服務流程：42 分
- (3)配餐製作：10 分
- (4)甜點製作：10 分
- (5)筆試測驗：30 分

術科 B 卷(內場)

- (1)服裝儀容：8 分
- (2)餐點製作：52 分
- (3)洗區作業：10 分
- (4)筆 試：30 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

<p align="center">114 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 工商管理職類命題委員會-工商管理 術科檢測設備說明表</p>				
職類	工商管理		類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
試場環境	勝博殿高雄夢時代店(高雄市前鎮區中華五路 789 號 7 樓)			
設備需求	規格	數量	規格	數量
	1. 用餐桌	1	13. 油炸鍋工作區	2
	2. 椅子	4	14. 包裹工作區	1
	3. 菜單	2	15. 輕食工作區	1
	4. 水杯	2	16. 洗區工作區	1
	5. 餐具組	1	17. 備料工作區	1
	6. 點餐相關設備	1	18. 刀具組	1
	7. 甜點工作區	1	19. 煮飯鍋	1
	8. 前菜工作區	1	20. 切菜機	1
	9. 配餐工作區	1	21. 冷凍、冷藏冰箱	1
	10. 追加檯車	1	22. 火爐設備	1
	11. 追加用品	1	23. 洗碗機	1
	12. 收銀設備	1		
	(以上表格若不足填寫請自行延伸)			

三、材料表

114 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 工商管理職類命題委員會-工商管理 術科檢測材料表					
職類	工商管理		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	咖哩醬	176	G		
2	白飯	200	G		
3	雞肉	90	G		
4	蛋液	100	cc		
5	油	20	cc		
6	豬肉	5	G		
7	巴西里	少許	G		
8	魚	1	片		
9	鮮蝦	1	隻		
10	麵包粉	40	G		
11	檸檬	176	G		
12	味噌湯	4	G		
13	高麗菜絲	25	G		

114 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
工商管理職類命題委員會-工商管理
術科檢測材料表

職類	工商管理		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
14	醬菜	20	G		
15	野菜	25	G		
16	冰淇淋	100	G		
17	冷凍水果	100	G		
18	紅豆湯	50	G		
19	葛粉條	50	包		
20	布朗尼	1	顆		
21	蔥	20	G		
22	洋蔥	20	G		
23	芝麻粒	5	G		
24	豬排醬	30	G		
25	牡蠣	顆	2		
預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>300</u> 元整					

四、評分表

<p align="center">114 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 工商管理職類命題委員會-工商管理 術科檢測評分表</p>				
試題： 術科 A 卷（外場）			檢測單位：勝成餐飲(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(詳見評分指標)	配分	分數	
(一) 服裝儀容 & 安全衛生 (8%)	1. 服裝完整	2		
	2. 工作時的衛生習慣	2		
	3. 工作時的禮儀	2		
	4. 洗手	2		
(二) 用餐流程 (42%)	1. 菜單介紹&顧客互動	42		
	2. 前菜說明正確度			
	3. 追加服務正確度			
	4. 送餐服務正確度			
	5. 收拾正確度			
	6. 收銀正確度			
	7. 營運操作互動&習慣			
(三) 配餐製作 (10%)	1. 配餐操作正確度	10		
	2. 飯重量測驗			
(四) 甜點製作 (10%)	1. 甜點操作正確度	10		
	2. 甜點製作注意事項			

114 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
工商管理職類命題委員會-工商管理
術科檢測評分表

試題：術科 A 卷（外場）		檢測單位：勝成餐飲(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(詳見評分指標)	配分	分數
(五) 筆試(30%)	填答正確度	30	
總計(100%)		100	
監評人員簽章 預計監評人員 <u>1</u> 名		監評 1	監評 2
		共 <u>1</u> 頁	

勝成餐飲股份有限公司
餐點製作(外場)-評分標準表

(一)服裝儀容&安全衛生 8%		
檢查內容	配分	得分
1-1 服裝完整(名牌、衣服、儀容)	2	
1-2 工作時的衛生習慣	2	
1-3 工作時的禮儀	2	
1-4 一分鐘洗手消毒	2	

(二)用餐流程 42% (依指定之餐點進行製作)		
1. 菜單介紹&顧客互動、2. 前菜說明正確度		
檢查內容	配分	得分
2-1 勿在桌面將餐具重疊擺放。 依照守則方法。	1	
2-2 倒茶方法、與桌面保持一點距離、不會有將茶壺提高注入茶水等動作。	1	
2-3 有效率的作中間追加服務，滿手進滿手出，不會只做單桌單次服務(有做到 1 WAY 2 JOB)	1	
2-4 餐期中工作區域不會發生顧客不滿意抱怨問題	1	
2-5 點單時的專業知識問答	1	
2-6 能依照客群介紹當季促銷及介紹話語，接受推薦餐點時，與顧客致謝	1	
2-7 能在提供帳夾時，詢問用餐滿意度及說明線上顧客意見調查表	1	
2-8 是否有說明特殊餐點之用法	1	
2-9 是否有說明下一服務動作	1	

3. 追加服務正確度、4. 送餐服務正確度		
檢查內容	配分	得分
2-10 能注意高麗菜絲粗細枯葉及醬菜擺盤及重量	1	
2-11 前菜口語的完整性，包含起始問語與結尾詞。不快也不慢目光與顧客有接觸	1	
2-12 有說明高麗菜追加的說明。能確認顧客是否了解才會離開	1	
2-13 有依照守則方式拿盤、擺盤方向無誤	1	
2-14 是否注意到飯湯位置	1	
2-15 熱湯、鍋膳等商品在送餐安全性上的口語與動作的落實	1	
2-16 是否有完整的餐點介紹。能確認顧客是否了解才會離開	1	
2-17 有與顧客確認餐點全部到齊的部分	1	
2-18 有說出「請慢用」之禮貌用語與結尾用語	1	
2-19 是否有隨時與師父回報高麗菜與醬菜數量	1	
2-20 是否有說明下一服務動作	1	

5. 收拾正確度、6. 收銀正確度		
檢查內容	配分	得分
2-21 甜點提供前、有先進行桌面的擦拭。 (自己擦拭或請求他人協助)	1	
2-22 無需顧客呼叫則已進行服務。 (保持不讓顧客舉手招喚)	1	
2-23 有依標準並在良好時機進行收餐。	1	
2-24 有注意到不會因自己的打擾而中斷顧客的談話。	1	
2-25 顧客離開後能確實整理桌面	1	
2-26 結帳確認有重複確認餐點。	1	
2-27 有確實進行統一編號及會員集點	1	

5. 收拾正確度、6. 收銀正確度		
檢查內容	配分	得分
2-28 交付、接受時、不會以單手而是以雙手進行。	1	
2-29 離店感謝時能說出「謝謝、歡迎再度光臨」。	1	

7. 營運操作互動&習慣		
檢查內容	配分	得分
2-30 不會在店內有跑步的動作。	1	
2-31 業中、不會習慣性觸摸髮及鼻。(若有會立即有清潔的動作)	1	
2-32 用詞禮貌、非常容易聽取。(速度不會過快)	1	
2-33 能清楚說出「小心後面」「麻煩您了」「了解」「謝謝」等招呼用語。	1	
2-34 接觸顧客時皆能以親切神情並保持目光之注視顧客	1	
2-35 會將重的物品放在近身側處。沒有放置物品時、則抱至手肘內側。	1	
2-36 待客最初與最後都有做到定點停頓。	1	
2-37 待客最初與最後都有做到正確的行禮。	1	
2-38 能使用手部、進行清楚易懂的說明。	1	
2-39 能隨時維持工作檯區域之整齊清潔	1	
2-40 是否有與管理組及員工作到良好之溝通	1	
2-41 有空閒時是否能協助其他人員作業	1	
2-42 隨時保持自然的笑容、給人有樂在工作的感覺。	1	

3. 配餐作業 10% (依指定之餐點進行製作)		
檢查內容	配分	得分
3-1 保持鬆飯習慣，提供底部較熱的飯	0.5	
3-2 飯的呈現是否美觀往中間集中像小山並且乾淨不沾粘飯粒	0.5	
3-3 是否能在 39 秒內挖好 4 碗標準重量的飯(150~170g)咖哩飯(190~210g)	1	
3-4 保持飯鍋常時關閉習慣且輕蓋(並能回答飯溫度 60 度以上)	1	
3-5 是否能立即蓋上湯蓋以維持湯的溫度	0.5	
3-6 是否能注意湯碗外觀乾淨	0.5	
3-7 是否能檢查湯料是否標準足夠(豆腐、海帶芽、紅白蘿蔔)	0.5	
3-8 能確認餐點的高品質與完整如同料理圖片	0.5	
3-9 絕不手碰餐點，保持良好之食品安全與衛生習慣	0.5	
3-10 能確認餐點的高品質與完整如同料理圖片	0.5	
3-11 是否能保持輕的主餐放托盤之習慣，並維持有巴西里側在右邊讓送餐員拿(巴西利約大小 4cm)擺放正確	1	
3-12 隨時注意托盤清潔並隨手擦拭	0.5	
3-13 是否保持餐點的擺置穩固安全不晃動	0.5	
3-14 遇到需要等後餐點時需跟送餐人員告知並隨時跟內場連繫追蹤	0.5	
3-15 是否熟記茶製成與比例	0.5	
3-16 是否有隨時回報茶水、未點及後位	0.5	
3-17 能告知送餐人員 finish 確認出餐完全	0.5	

4. 甜點作業 10% (依指定之餐點進行製作)		
檢查內容	配分	得分
4-1 是否能依標準作業製作飲料、甜點	3	
4-2 熱咖啡及熱茶等商品在送餐安全性上的口語與動作的落實	1	
4-3 能確認甜點的高品質與完整如同料理圖片	1	
4-4 能在提供帳夾時，詢問用餐滿意度及說明線上顧客意見調查表	1	
4-5 能正確使用工具製作甜點	2	
4-6 有回應飲料甜點需求	1	
4-7 有提供正確帳單	1	

114 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
工商管理職類命題委員會-工商管理
術科檢測評分表

試題： 術科 B 卷(內場)		檢測單位：勝成餐飲(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(詳見評分指標)	配分	分數
(一) 服裝儀容 & 安全衛生 (8%)	1. 服裝完整	8	
	2. 工作時的衛生習慣		
	3. 工作時的禮儀		
	4. 洗手		
(二) 餐點製作 (52%)	1. 包裹作業	52	
	2. 出餐作業		
	3. 輕食作業		
	4. 營運操作互動		
(三) 洗區作業 (10%)	餐具清潔&提供	10	
(四) 筆試(30%)	正確度	30	
總計(100%)		100	
監評人員簽章 預計監評人員 <u>1</u> 名		監評 1	監評 2
		共 <u>1</u> 頁	

勝成餐飲股份有限公司
餐點製作(內場)-評分標準表

(一)服裝儀容 & 安全衛生 8%		
檢查內容	配分	得分
1-1 服裝完整(名牌、衣服、儀容)	2	
1-2 工作時的衛生習慣	2	
1-3 工作時的禮儀	2	
1-4 一分鐘洗手消毒	2	

(二)餐點製作 52% (依指定之餐點進行製作)		
1. 包裹作業		
檢查內容	配分	得分
2-1 工作檯依照正確位置擺設	1	
2-2 麵包狀態乾燥柔軟不結塊，麵包粉有針狀	1	
2-3 依標準作業流程操作，有 1 公分的厚度	1	
2-4 距離 30cm(1 分)、次數正確胡椒鹽是否均勻灑在豬排上(1 分)	2	
2-5 肉品有依標準操作進行	2	
2-6 蛋液及麵粉養成過濾的習慣	1	
2-7 炸製時養成按計時器的習慣	1	
2-8 依照餐點特性正確的將商品投入油鍋	2	
2-9 正確的依點菜單投入商品，不會丟錯造成丟棄。	1	
2-10 注意油鍋狀態，多餘油渣撈除	1	
2-11 會注意油溫	1	
2-12 油炸前會將多餘的麵包粉抖掉	1	

2. 出餐作業（依指定之餐點進行製作）		
檢查內容	配分	得分
2-13 能掌握豬排炸熟時間	1	
2-14 豬排起鍋瀝油得方向是否正確	1	
2-15 鮮蝦的瀝油方式是否正確	1	
2-16 注意油鍋狀態，多餘油渣撈除	1	
2-17 豬排切完後是否有養成清潔沾板及刀的習慣	1	
2-18 完整的完成出餐作業而不積單且依照進單順序出餐	1	
2-19 小心拿取盤子、無沾污手印及油印	1	
2-20 瀝油、餘溫作業結束同時、巴西里的正確份量已擺置完成。（巴西里約大小4cm）	1	
2-21 從刀刃滑入、順暢的進行切的工作，切幅均一，大小一致，麵衣無剝落	1	
2-22 依照擺盤表標準進行擺盤且集中、立體、乾淨	1	

3. 輕食作業（依指定之餐點進行製作）		
檢查內容	配分	得分
2-23 正確使用五口爐，並隨時確認瓦斯狀況	1	
2-24 營運時，是否有開小火保溫	0.5	
2-25 正確的使用煮飯機	1	
2-26 依照標準手冊製作，鍋膳預熱時間與半（全）熟時間（是否使用計時器）	2	
2-27 正確的均勻攪拌白米及洋蔥仁，不會只有一邊是白米沒有洋蔥仁	0.5	
2-28 依照標準手冊製作，味增預熱方式及蔥花用量	1	
2-29 沙拉製作依標準手冊，且立體	1	
2-30 依標準手冊製作，物料油炸製作時間依計時器進行且手法標準	2	

3. 輕食作業（依指定之餐點進行製作）		
檢查內容	配分	得分
2-31 蔬食套餐依照標準手冊製作，擺盤立體	2	
2-32 茶碗蒸依照標準手冊製作，蒸的時間依計時器進行	1	
2-33 提供輕食時不造成出餐混亂	0.5	
2-34 能正確的回應包裹區所喊出的餐點	0.5	
2-35 高麗菜的篩選、去菜心、剝葉，高麗菜機的操作，厚度不超過 2mm，營運中不造成斷貨	2	

4. 營運操作互動		
檢查內容	配分	得分
2-36 不會在店內有跑步的動作	1	
2-37 用詞禮貌、非常容易聽取(速度不會過快)	1	
2-38 能清楚說出「小心後面」「麻煩您了」「了解」「謝謝」等招呼用語	1	
2-39 商品謹慎處理，並注意食材先進先出	1	
2-40 與外場同事回應時(白飯、高麗菜)，是否有回答對方、確認時回答「好」	1	
2-41 不會用圍巾擦手	1	
2-42 作業中、不會習慣性觸摸髮及鼻(若有會立即有清潔的動作)	1	
2-43 馬上擦拭、馬上拾起、馬上整理	1	
2-44 能說出「歡迎光臨」「謝謝」之招呼用語	1	
2-45 有空閒時是否能協助其他人員作業	1	

(三)洗區作業 10%		
檢查內容	配分	得分
3-1 正確的操作洗碗機，了解洗碗機運作狀況(指示燈滅後才可再將洗碗機打開)	2	
3-2 餐具分類固定位，營運時不使餐具短缺	1	
3-3 愛惜餐具，輕拿輕放	1	
3-4 在餐期中沒有餐具短缺的問題發生	2	
3-5 醬菜擺盤是否依照標準重量，外觀是否集中立體與乾淨	2	
3-6 協助分類後拖盤是否擦拭	1	
3-7 垃圾是否依規定分類(一般垃圾、廚餘、回收)	1	

五、試場照片

照片一(4x6 試場照片)



照片二(4x6 試場照片)



照片三(4x6 試場照片)



照片四(4x6 試場照片)



六、認證考試題庫

<p>114 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 工商管理職類命題委員會-工商管理 期末認證試題紙</p>	
試題： 術科 A 卷（外場）	檢測單位： 勝成餐飲(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：
<p>一、檢測時間：60 分鐘</p> <p>二、評分項目及配分：(依指定之餐點進行製作)</p> <p>(一)服裝儀容及安全衛生(8%)</p> <p>(二)用餐流程(42%)：菜單介紹及顧客互動、前菜說明、追加服務、送餐服務、收拾、收銀、營運操作互動及習慣</p> <p>(三)配餐製作(10%)：配餐操作、飯重量測驗</p> <p>(四)甜點製作(10%)：甜點操作、製作注意事項</p> <p>(五)筆試測驗(30%)：單選題，每題 1 分</p> <p>1.() 當走過同事身邊時，要說出什麼招呼用語？ ① 小心我喔 ② 我在這 ③ 小心後面 ④ 看我一下</p> <p>2.() 上班進入店鋪時與員工的招呼用語是 ① 早啊 ② 好久不見了 ③ おはよう ございます(O HI YO GO ZA I MA SU 早安！你好的意思) ④ 眼神交會即可，無需招呼</p> <p>3.() 上班進入工作站前需先作什麼事？ ① 吃東西 ② 正確的一分鐘洗手消毒 ③ 檢查 ④ 聊天</p> <p>4.() 勝博殿的象徵圖案為什麼植物？① 梅花 ② 仙人掌 ③ 幸運草 ④ 百合花</p> <p>5.() 勝博殿精神為？①他人的喜悅只是公司的喜悅 ②只有員工的喜悅才是我的喜悅 ③只有顧客的喜悅才是我的喜悅 ④他人(顧客、公司、員工)的喜悅即是自己的喜悅</p> <p>6.() 行走時與客人交錯應注意？① 點頭行禮 ② 讓顧客先過 ③ 微笑以對 ④ 以上皆是</p> <p>7.() 前菜的黑白芝麻要給多少克？① 2g ② 4g ③ 3g ④ 5g</p> <p>8.() 海老排炸製的時間多久？① 5 分 ② 5 分半 ③ 6 分 ④ 6 分半</p>	

114 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
工商管理職類命題委員會-工商管理
期末認證試題紙

試題：術科 A 卷（外場）

檢測單位：勝成餐飲(股)公司

9. () 本年電子問卷非常滿意度目標為幾分？① 60 分 ② 65 分 ③ 70 分 ④ 75 分
10. () 店鋪 QSC 分數目標為幾分？① 75 分 ② 80 分 ③ 85 分 ④ 90 分
11. () 飯的溫度幾度以上？① 60 ② 65 ③ 70 ④ 75
12. () 味噌湯的溫度幾度以上？① 60 ② 65 ③ 70 ④ 75
13. () 玄米茶的溫度幾度以上？① 60 ② 65 ③ 70 ④ 77
14. () 點到鮭魚套餐或鮭魚野菜醬燒和定食時，流水解凍要多久？
 ① 45 秒 ② 1 分鐘 ③ 1 分 10 秒 ④ 1 分 30 秒
15. () 甜點的日期標籤使用顏色為何種？① 藍 ② 白 ③ 黃 ④ 紅
16. () 鮭魚 B 套餐內容物是鮭魚 50g 與什麼的組合？
 ① 30g 腰內豬排*2 ② 里肌豬排 50+腰內 30g
 ③ 腰內豬排 30g+雞排 60g ④ 雞排 30g+腰內 30g
17. () 以下哪一項描述不是說明勝博殿自信技術-千層錦炸豬排？
 ① 選用熟成麥豬 ② 以薄片層層交錯疊起
 ③ 佐以獨家特調橙醋醬 ④ 經手工拌攪、揉合及獨家炸製技巧
18. () 茶碗蒸的蒸熟時間為幾分鐘？① 7 分 ② 8 分 ③ 9 分 ④ 10 分
19. () 目前勝博殿提供客人的醬菜為大根、黑豆、牛蒡重量是？① 皆為 25g ② 皆為 20g
 ③ 25、25、20 ④ 25、25、15
20. () 茄香豚肉味噌燒的肉片應是？① 60g、3 片 ② 60g、4 片 ③ 30g、3 片 ④ 30g、2 片。
21. () 腕到指尖仔細地抹勻。③手肘以下用水沖洗④拿擦手紙擦乾⑤把制服的袖子捲到手肘，請選出正確洗手的步驟？
 ① 3、1、2、3、4、5 ② 5、3、1、3、4、2
 ③ 5、4、3、1、2、1 ④ 3、4、5、1、2、3
22. () 以下哪個狀況是要一分鐘洗手消毒 ① 去洗手間後 ② 作業工程變更時
 ③ 每 2 小時 ④ 以上皆是
23. () 員工服務儀規範中哪一個是對的？① 可帶垂吊式耳環 ② 可以帶手飾
 ③ 不可以戴手錶 ④ 以上皆是

**114 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
工商管理職類命題委員會-工商管理
期末認證試題紙**

試題：術科 A 卷（外場）

檢測單位：勝成餐飲(股)公司

24. () 巴西里的大小為幾公分？① 4 公分 ② 3 公分 ③ 2 公分 ④ 1 公分
25. () 公司規範中哪一個是對的？① 可在店內抽煙 ② 可將客人忘記帶走的東西，自行拿走 ③ 禁止公器私用、將公司的東西據為己有 ④ 以上皆是
26. () 倒給顧客的玄米茶每杯是幾 CC？ ① 80cc ② 100cc ③ 120cc ④ 150cc
27. () 哈密瓜鮮果飲用的果糖重量為多少克？① 10g ② 20g ③ 15g ④ 30g
28. () 煮好的葛粉條為多少克？① 80g ② 100g ③ 115g ④ 120g
29. () 金牌啤酒一罐是幾 ml？ ① 330ml ② 450ml ③ 500ml ④ 600ml
30. () 單點唐揚雞塊一份售價為？ ① 80 元 ② 100 元 ③ 120 元 ④ 130 元

**114 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
工商管理職類命題委員會-工商管理
期末認證試題紙**

試題： 術科 B 卷(內場)	檢測單位： 勝成餐飲(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：

一、檢測時間：60 分鐘

二、評分項目及配分：(依指定之餐點進行製作)

(一)服裝儀容及安全衛生(8%)

(二)餐點製作(52%)：包裏作業、出餐作業、輕食作業、營運操作互動

(三)洗區作業(10%)：餐具清潔及提供

(四)筆試測驗(30%)：單選題，每題 1 分

1. () ①沾洗手乳，仔細搓洗到有泡沫。用指甲刷仔細地清洗手掌、指尖、指縫等部位。
 ②將酒精由手腕到指尖仔細地抹勻。③手肘以下用水沖洗④拿擦手紙擦乾
 ⑤把制服的袖子捲到手肘，請選出正確洗手的步驟？
 ①3、1、2、3、4、5 ②5、3、1、3、4、2
 ③5、4、3、1、2、1 ④3、4、5、1、2、3
2. () 以下哪個狀況是要一分鐘洗手消毒① 去洗手間後 ② 作業工程變更時 ③每 2 小時
 ④ 以上皆是
3. () 員工服務儀規範中哪一個是對的？① 可帶垂吊式耳環 ② 可以帶手飾 ③不可以戴
 手錶 ④ 以上皆是
4. () 巴西里的大小為幾公分？① 4 公分 ② 3 公分 ③ 2 公分 ④ 1 公分
5. () 公司規範中哪一個是對的？① 可在店內抽煙 ② 可將客人忘記帶走的東西，自行拿
 走 ③禁止公器私用、將公司的東西據為己有 ④ 以上皆是
6. () 高麗菜絲切好的保存期限為幾小時？① 5 小時 ② 6 小時 ③ 7 小時 ④ 以上皆
 是。
7. () 肉品從開始退冰起保存期限為幾小時？ ① 48 小時 ② 60 小時 ③ 72 小時 ④ 已
 上皆非。

114 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
工商管理職類命題委員會-工商管理
期末認證試題紙

試題：術科 B 卷(內場)	檢測單位：勝成餐飲(股)公司
<p>8. () 單點咖哩醬一份為幾克？ ① 80g ② 100g ③ 150g ④ 已上皆非。</p> <p>9. () 高麗菜切好後整體需確實過水幾次？ ① 2 次 ② 3 次 ③ 4 次 ④ 無限次</p> <p>10. () 生薑燒肉套餐用的肉為？① 里脊肉 ② 肩頸里脊肉 ③ 腰內肉 ④ 以上皆非</p> <p>11. () 目前勝博殿提供客人的和定食中哪種蔬菜是三種和定食都有的？① 紅蘿蔔 ② 茄子 ③ 白蘿蔔 ④ 洋蔥</p> <p>12. () 炸油的溫度為幾度？① 160 ② 170 ③ 171 ④ 173</p> <p>13. () 稀釋酒精調配的比例為？ ① 水 1:酒精 3 ② 水 3:酒精 1 ③ 水 1:酒精 6 ④ 水 6:酒精 3。</p> <p>14. () 炒和定食套餐最多炒幾份？① 5 ② 4 ③ 3 ④ 2</p> <p>15. () 小魚沙拉的蘿蔔絲大小為幾公分？① 0.2 ② 0.4 ③ 0.3 ④ 0.5</p> <p>16. () 煮味噌當轉中火時並且需要計時多少時間？① 2 分 ② 2 分 30 秒 ③ 3 分 ④ 3 分 30 秒</p> <p>17. () 唐揚雞塊用的麵糊保存期限為多久？① 48 小時 ② 36 小時 ③ 72 小時 ④ 60 小時</p> <p>18. () 腰內肉品的使用標籤顏色為何種？① 藍 ② 白 ③ 黃 ④ 紅</p> <p>19. () 營業額預估 10000 時，油渣桶應裝入多少 c. c. 的水？① 3000cc ② 2000 ③ 1000 ④ 5000cc</p> <p>20. () 包好的豬排卷保存期限為幾小時？① 28 ② 38 ③ 68 ④ 48</p> <p>21. () 炸雞塊的醃醬的內容是什麼？① 蒜泥 5g、薑泥 8g、醬油 25cc ② 蒜泥 10g、薑泥 10g、醬油 25cc ③ 蒜泥 15g、薑泥 15g、醬油 25cc ④ 蒜泥 10g、薑泥 10g、醬油 20cc</p> <p>22. () 裹好粉的漢堡肉大小應為多少？① 10cm×7cm ② 10cm×10cm ③ 10cm×8cm ④ 11cm×8cm</p> <p>23. () 生薑燒肉醬汁中的豬排醬要多少？① 300g ② 500g ③ 400g ④ 450g</p> <p>24. () 裹粉時應適時翻動麵包粉的用意為何？① 將空氣送入麵包粉中 ② 好玩 ③ 沒有用意 ④ 讓麵包粉變細較好包</p> <p>25. () 蔥花蘿蔔泥的蔥花多少克？① 20g ② 15g ③ 10g ④ 30g</p> <p>26. () 兒童套餐的薯條重量多少克？① 40g ② 60g ③ 70g ④ 80g</p>	

114 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
工商管理職類命題委員會-工商管理
期末認證試題紙

試題：術科 B 卷(內場)

檢測單位：勝成餐飲(股)公司

27. () 鮭魚和定食的鮭魚要 1 片切成幾片？ ① 5 片 ② 7 片 ③ 8 片 ④ 6 片
28. () 元祖豬排卷套餐(B)所用的里脊肉是多少克？ ① 50g ② 70g ③ 75g ④ 80g
29. () 茄香豚肉味噌燒的肉片應要如何切？ ① 1 開 2 ② 1 開 3 ③ 1 開 4 ④ 都可以
30. () 鐵板煮系列套餐的鍋膳醬汁為多少 cc？ ① 90 ② 100 ③ 110 ④ 120