

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：餐飲門市經營
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	■ 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：旺默食品企業有限公司

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 70 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：40 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：15 分

(2)服務流程：20 分

(3)上餐流程：30 分

(4)餐中服務：20 分

(5)送客：5 分

(6)口試回饋：10 分

術科 B 卷(廚房)

(1)服裝儀容：20 分

(2)食材備料：20 分

(3)產品製作：50 分

(4)口試回饋：10 分

術科 C 卷(吧台)

(1)服裝儀容：10 分

(2)備料：20 分

(3)飲品製作：50 分

(4)環境整潔：10 分

(5)口試回饋：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

<p style="text-align: center;">114 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</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. 整體環境：阿默咖啡廳門市			
設備需求	規格	數量	規格	數量
	外場			
	1. 菜單. 點菜單	1 份	5. 托盤	1 個
	2. 置物籃	1 個	6. 抹布. 酒精	1 份
	3. 水杯. 小水壺	依人數	7. 小掃把	1 把
	4. 餐具. 餐具盒	1 份		
	廚房			
	1. 砧板	1	4. 鋼盆	1
	2. 刀子	1	5. 烤箱	1
	3. 電磁爐	1	6. 其他相關器材	1
	吧台			
	1. 咖啡機	1	2. 其他相關器材	1

三、材料表

<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 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
廚房					
1	麵包	2 份	1	90	
2	雞蛋	2 顆	1	30	
3	肉類	—	1	120	
4	蔬菜	—	1	100	
5	蛋糕		2	100	
6	調味料	—	1	20	
吧台					
7	咖啡豆	18g	1	80	
8	牛奶	300c. c	1	60	
<p align="center"> 預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>600</u> 元整 </p>					

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 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</p>				
試題： 術科 A 卷 （外場）		檢測單位：旺默食品企業有限公司		
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 (15%)	1. 黑色襯衫/西裝褲	5		
	2. 圍裙/領結/名牌	5		
	3. 黑色鞋子/襪子	5		
服務流程 (20%)	1. 接待/帶位	5		
	2. 上菜單/置物籃/上水	5		
	3. 介紹菜單	10		
上餐流程 (30%)	1. 餐點品質檢查	10		
	2. 餐點擺放定點定位	10		
	3. 上餐介紹話術	10		
餐中服務 (20%)	1. 巡桌/桌面整潔	10		
	2. 熱茶回沖/餐點打包	10		

114 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： 術科 A 卷 （外場）		檢測單位：旺默食品企業有限公司		
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	
送客 (5%)	收桌 sop 及地面整潔	5		
口試回饋 (10%)	回饋/Q&A (監評人員依檢測情形隨機提問)	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>2</u> 頁	

114 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： 術科 B 卷 （廚房）		檢測單位：旺默食品企業有限公司		
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 (20%)	1. 廚衣/廚帽	5		
	2. 不戴任何耳飾/首飾	5		
	3 口罩	5		
	4. 酒精消毒雙手	5		
食材備料 (20%)	1. 切菜(青椒/紫洋蔥/聖女番茄)	10		
	2. 煮水波蛋	10		
產品製作 (50%)	1. 烤箱操作	10		
	2. 燻鮭魚水波蛋沙拉	20		
	3. 里肌三明治	20		
口試回饋 (10%)	回饋/Q&A (監評人員依檢測情形隨機提問)	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	

114 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： 術科 C 卷 （吧台）		檢測單位：旺默食品企業有限公司		
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 (10%)	1. 圍裙/領結/名牌	5		
	2. 酒精消毒雙手	5		
備料 (20%)	1. 煮茶(蘋果)	10		
	2. 切蛋糕	10		
飲品製作 (50%)	1. 咖啡機操作	10		
	2 熱拿鐵(拉花)	20		
	3. 蛋糕擺盤 (荷蘭貴族手工, 布朗尼)	20		
環境整潔 (10%)	檯面/水槽清潔	10		
口試回饋 (10%)	回饋/Q&A (監評人員依檢測情形隨機提問)	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

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

114 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 （外場）	檢測單位：旺默食品企業有限公司
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：30-40 分鐘

二、評分項目及試題內容：

1. 服裝儀容 15%

2. 服務流程 20%

請服務一位現場顧客入內用餐，從接待/帶位→上置物籃/菜單/上水→介紹菜單(推薦餐點)並告知客人如何點餐

3. 上餐流程 30%

上餐前的餐點品質檢查，上桌後餐點擺放的定點定位及上餐話術

4. 餐中服務 20%

顧客用餐期間:巡桌注意桌面整潔(空盤/垃圾)，是否需要熱茶回沖或餐點打包

5. 送客 5%

6. 回饋/Q&A(監評人員做檢測情形隨機發問)10%

114 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 B 卷 （廚房）	檢測單位：旺默食品企業有限公司
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：40 分鐘

二、評分項目及試題內容：

1. 服裝儀容 20%

2. 食材備料 20%

(1)請完成切小菜備料

(2)請按照標準流程煮水波蛋

3. 產品製作 50%

(1)烤箱基本操作

(2) 請完成燻鮭魚水波蛋製作

(3) 請完成里肌三明治製作

4. 回饋/Q&A(監評人員做檢測情形隨機發問)10%

114 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 C 卷（吧台）	檢測單位：旺默食品企業有限公司
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：40 分鐘

二、評分項目及試題內容：

1. 服裝儀容 10%

2. 備料 20%

(1)請完成蘋果茶熬煮

(2)請完成蛋糕擺盤（荷蘭貴族手工蛋糕、布朗尼）

3. 飲品製作 50%

(1)咖啡機操作

(2)請完成熱拿鐵製作(完整拉花)

4. 環境整潔 10%

5. 回饋/Q&A(監評人員做檢測情形隨機發問)10%