



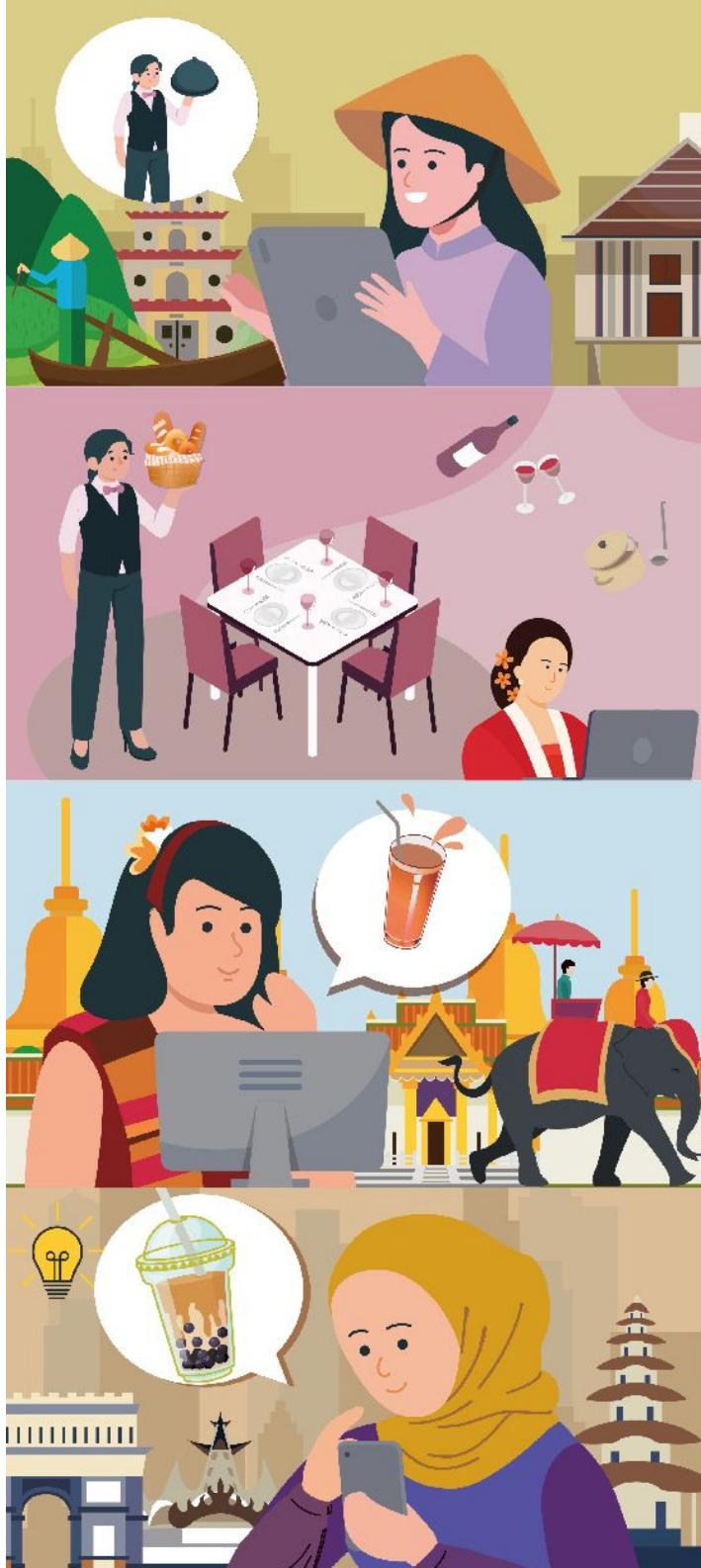
新北市政府職業訓練中心
Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

E-learning for new immigrants





新住民網上學

餐飲服裝丙級



目 錄

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 01 中餐廳技能項
須知與基本
..... P01 | 06 西餐廳服務
306B
..... P11 |
| 02 中餐廳技能項
301A
..... P03 | 07 西餐廳服務
306C
..... P13 |
| 03 中餐廳技能項
301B
..... P05 | 08 西餐廳服務
306D
..... P15 |
| 04 西餐廳技能項
須知與基本
..... P07 | 09 西餐廳服務
306E
..... P17 |
| 05 西餐廳服務
306A
..... P09 | 10 西餐廳服務
306F
..... P19 |



新住民網上學 餐飲服裝丙級

p01

中餐廳技能項須知與基本



**擁有餐飲服務丙級證照
讓你進入職場更有競爭力**



參加餐服丙級證照的考試
首先要注意的是服裝儀容
若是短髮
要整齊不過肩
而大多數女生會留長頭髮
頭髮必須盤起來
我們穿著白色長袖襯衫
並且要扣上鈕扣
然後是領結與背心
接下來是我們的下著
必須要深色的西長褲
褲長需要達到腳踝
男生需要繫皮帶
同學們只要反覆的多加練習
就可以得心應手
在老師面前
大家可以看的到的
就是在我們的
公共材料區裡面
所有要用的餐具
在中式考題的時候
每一組考題有10位客人
所以我們的量也要注意
首先是托盤類
有兩種一個是長托盤
另外這個是我們的圓托盤
再來 布巾類 這個轉檯布
那這個是圓檯

這是我們的口布
接下來 器皿的部分
首先這個是我們的港式湯煲盅
這個是我們的口湯碗
醬油組 醋組
這個是我們的茶杯 茶壺
這兩個也是我們不同的考題
這是我們的大菜盤
湯盅 這是我們的湯匙
還有味碟
那這個是我們的筷子
請記住 因為我們每一組考題
有10個客人
所以有10組數量
請一定要記得
另外一個要介紹的
是有不同的考題使用的
這個是我們的筷架
這個是另外一組考題
是湯匙筷架
接下來是杯子 酒杯
在我們中式考題
有兩款不同的酒杯
這個是我們的高飛球杯
這個是我們的白酒杯
再過來是我們的盤子
這個展示盤
這是我們的底盤

這個比較小的 是我們的骨盤
還有服務叉匙 還有我們的湯勺
在這邊提醒各位
我們骨盤要準備11個骨盤
因為10個是給客人用的
第11個 骨盤是要給我們的
服務叉匙用的 以上就是
我們的公共材料區
可以看到所有的器材 數量
各位一定要正確
接下來請同學
跟我們示範前置作業
首先是架設圓桌
先以滾動的方式
將圓桌滾動到定位點
請大家特別要注意
滾動圓桌時 桌角 面向自己
滾到定位之後打開桌腳
以腳尖踩桌腳 手握圓桌邊緣
順勢將桌面拉起 再將圓桌定位
我們的桌腳定位時 要方正
並跟我們的工作檯 成垂直
桌緣 必須保持100公分的距離
提醒各位同學
在考試的期間
只要觸碰到我們的家具類
記得要洗手並擦拭乾淨



新住民網上學 餐飲服裝丙級

p02

中餐廳技能項須知與基本

接下來 我們就依照抽到的考題
到公共材料區拿取備品
我們將檯布放在圓桌上
先確認檯布的正反面
攤開後 檢視兩側下垂處
是否平均 確認檯布都平整之後
拿取轉檯 將轉檯放在
桌面的正中央之後
可以利用手臂來做標準檢測
轉檯是否放置桌面的正中央
轉檯定位之後 我們回到
公共材料區洗手
再領取轉檯套 將轉檯套
從鬆緊帶處穿入轉檯
完成後 調整到 整個轉檯布面
都呈現平整的狀態 就完成了
接下來是餐具的擦拭
一手用服務巾的一端
握住餐具
另外一手利用服務巾的
另外一端 來擦拭餐具



碟盤類 我們要擦拭到邊緣
盤面及底部 碗類要擦拭到碗內
碗身內側及碗身的外側
食器類 擦拭完畢之後
我們換取新的服務巾
來做金屬類餐具的擦拭
刀叉 湯匙及筷子 筷架
全部都需要擦拭後 才可以使用
最後是我們的杯皿類
同樣的 換取新的服務巾
一手使用 服務巾的一端
握住杯底 來做杯緣
及杯身內側及外側的擦拭
全部擦拭完畢後
我們可以利用光線的折射
來確定杯皿 是否還有需要
做擦拭的地方
接下來是服務巾的摺疊
首先 先示範的是
服務用的 服務巾摺疊方法
服務巾反面朝上

分別上摺與下摺
讓服務巾成為長條型
就可以完成我們的服務巾
接下來 介紹的是
圓托盤上面使用的服務巾
將反面朝上
把四個角中心點向內摺
最後將 入處托盤外的四角
反摺至服務巾的下方
就完成我們 托盤上的服務巾
然後是 我們課用口布的摺法
因為考試沒有指定
課用口布的款式
所以大家可以挑選
摺疊自己拿手的形式
我們首先示範的是步步高升
步步高升又叫法國摺
他最大的好處 特點就是
特點就是 摺疊非常的容易

在接下來 是我們的
三明治摺法
三明治摺法也是
非常的簡單
也可以同時的創造出立體感

**擁有一張餐服丙級證照
可以增加我們對
餐飲服務內容的了解之外
更可以提升我們服務品質
讓每一位用餐的客人
都有賓至如歸的感受**





新住民網上學 餐飲服裝丙級

p03

中餐廳技能項301A



**中式餐飲服務考題並不難
只要我們熟悉流程
每一個步驟 要通過考試
也可以很easy**



中式餐桌有10位客人
編號分別是1到10號
主人坐在1號位 主賓坐在主人
正對面的6號位
我們服務的順序是 先服務主賓
然後依照
順時的方向服務其他的客人
這一題的重點是
我們要使用不同的餐具
在我們面前有10套的餐具
就是我們考試 需要準備的餐具
譬如說有圓盤 骨盤
骨盤有11套
因為我們還要特別準備
服務的叉匙
當我們從公共材料區
運回的時候
我們特別要注意 數量
還有他的樣式
上述是第一題的考題
接下來 我們要跟各位介紹
301A第二題的考題
公共區域洗手後 開始擺放餐具
我們以圓盤定位 先將主人1號
與主賓6號定位 其他圓盤
我們依序等距離的擺放
跟桌緣需要距離
大概是兩指幅寬

接下來是擺放餐具
餐具的位置是
口湯碗擺在圓盤的左上方
味碟 放在 圓盤的右上方
筷架放在圓盤的右側
筷子垂直擺放在筷架上
瓷湯匙 放在口湯碗內
接下來是 摆放杯具
高飛球杯擺在筷子的上方
茶杯 摆在筷架的右側
我們將
口布用圓托盤運送到圓桌
依序擺放 取得醬油及醋瓶
把它擺在6號 主賓的位置
前方的轉檯上 餐椅的定位
我們需要用餐椅的推車
將餐椅推到圓桌 旁邊
注意的是 餐椅跟圓檯布下垂處
需要切齊 完成後 等待評分
接下來是服務的流程
首先取得長托盤 並上肩拿茶壺
右手持茶壺 放在左手的布巾上
進行口語服務 您好 幫您倒茶
請注意 我們的茶水要倒到7分滿
服務的順序 是由主賓開始
依照順時鐘方向服務其他客人
但是主人 我們是最後服務
接下來是拆口布

回到主賓的位置
進行口語服務
您好 幫您攤口布
右手拿口布並拆開口布
再從客人的後方 將口布
放置在圓盤的左側
做完口布服務之後
我們要開始秀菜 在秀菜之前
我們一定要 記得做洗手的動作
取得 時蔬大盤菜
接下來 我們用右手持大菜盤
並置於轉檯上
您好 為各位上季節時蔬
稍後為各位分菜
服務完之後
直接將菜餚端回工作檯
準備分菜 我們要準備11個骨盤
其中10個裝菜餚
一個放置服務叉匙
接下來是上菜的服務
使用圓托盤裝盤
圓托盤上面 摆放4個骨盤
右手同時拿一個骨盤
您好 幫您上菜 可以分兩次
運送到圓桌 從客人的右邊上菜
並提供口語服務
您好 幫您上菜 服務完成之後
我們就回到工作檯的後方



新住民網上學

餐飲服裝丙級

p04

中餐廳技能項301A

靜待評分 接下來是備品復歸的考題
我們要注意的是 所有的器材都需要回歸到 公共材料區
收餐椅 我們必須使用餐椅推車 將10張椅子疊成一疊
連同餐椅推車 一起推回 工作檯的後方原定位
推餐椅的時候 請要注意安全 並保持安靜
接下來是口布的收拾 那我們所有的口布 也必須收回回到工作檯
接下來是 菜餚的收拾 將工作檯上的大菜盤 用右手持盤的方式
並將所有的骨盤上的菜餚 集中放入大菜盤內
運回工作檯就可以了 接下來是 餐具的收拾 以圓托盤分批 將所有的餐具



杯具運回工作檯
這裡我們要注意
茶杯裡面還有水
所以回到工作檯後
記得要將茶杯中的茶水
倒到垃圾桶中
空茶杯 整齊擺放在工作檯上
收餐具的時候 沒有特別的順序
但是 要特別提醒大家
在托盤擺放的時候
重心可以盡量靠近身體
才不容易打翻
回到工作檯的餐具
我們也要整齊擺放
因為如果太過凌亂 也會被扣分
最後提醒各位
還有一個醬料碟 也別忘記回收
在所有的餐具 回到工作檯後
必須用餐托盤 運回公共材料區
收拾餐桌時 需要先拆掉轉檯布
在將轉檯 擺回工作檯的後方

最後是收拾圓檯布
布巾類的回收
我們可以把所有的布巾類
和口布束成一束
運回公共材料區
放置布巾的回收桶
圓桌的復歸 要把圓桌翻起
收起桌腳 然後以滾動的方式
將圓桌慢慢的 滾動至固定點
回到工作檯的後方 靜待評分

最後提醒大家
圓托盤
和方托盤的使用時機
什麼時候需要上肩
什麼時候不需要上肩
這些細節都是評審們
扣分的標準
大家再練習的時候
請千萬不要搞錯
加油





新住民網上學 餐飲服裝丙級

p05

中餐廳技能項301B



**宴會時
正確的餐桌擺設和餐飲服務
可以提升我們宴會時的質感
達到賓主盡歡**



這項考題

最主要是針對宴會時的餐飲服務方式
重點在於工作檯的時候
分菜及分湯的技巧
我們中式前置作業中
在我們的餐具準備
也都是準備10份
譬如說圓盤
我們這一題使用的是白酒杯
白酒杯和紅酒杯
最大不同的差異
就是它的大小不同
接下來是湯匙筷架
他可以直接把湯匙跟筷子
直接擺在上面 不要拿錯
以上是我們301B的第一題考題 接下來
要跟各位介紹的是 第二考題
首先是公共區域洗手後
開始擺放餐具 我們先把
主人1號跟6號主賓定位
再將 其他的圓盤
依等距離擺放
要與桌緣保持兩指幅的距離
接下來是餐具的擺放
味碟 放在我們圓盤的正上方
湯匙筷架 放在圓盤的右側

瓷湯匙 放在左邊的凹陷處

筷子 放在右邊的凹陷處
接下來是杯具的擺放
擺放茶杯跟白酒杯的時候
一定要用圓托盤進行運送
運送到餐桌時 必須把白酒杯
放在筷子的正上方
茶杯放在筷架的右邊
所有的口布 我們也用
圓托盤運送到圓桌
回到工作檯之後
取得醬油 醋瓶組
放到主賓6號前方的轉檯上面
餐椅的定位
我們必須使用餐椅推車
請注意餐椅的前緣
要跟圓檯布的下垂處切齊
接下來是倒茶水的服務
用右手持茶壺 然後走到圓桌
進行茶水服務
您好 幫您倒茶
服務的順序 由主賓開始
以順時鐘的方向 服務其他客人
主人1號位置是最後服務
在茶水服務完後
回到主賓的右側 以口語服務
您好 幫您攤口布
拆開口布後摺成三角型

將口布置放在圓盤的左側

請注意我們不可以
從客人的面前 橫越置放口布
同樣的主人位置
是做最後的服務
接下來 是秀菜
在工作檯 我們持長方拖上肩
前往材料區取餐
取得時令鮮蔬湯
來到主人的右側 進行口語服務
您好 為各位上時令鮮蔬湯
那稍後為各位分菜
然後直接將菜餚端回工作檯
準備分菜 在分菜的時候
我們要準備10組的港式湯煲中
右手拿服務叉匙
叉在上 匙在下
分菜的時候 數量要一致
夾玉米片及白花椰菜各一片
盛湯的時候 我們每一碗
要分到5分滿以上
上菜時 記得要依照順序
幫客人從他的右側上菜
您好 幫您上菜
在這裡一定要注意 口語服務
您好 幫您上菜
待全部完成服務之後
退回服務檯的後方 靜待評分



新住民網上學 餐飲服裝丙級

p06

中餐廳技能項301B

接下來是最後一項
備品復歸的考題
這個部分 所有的器材
必須要回到公共材料區
或者是放回原定位
首先 我們使用餐椅推車
把10張餐椅疊成一疊
一起運送放在
工作檯後方的定位
餐椅定位之後 收拾口布
也是要用圓托盤
把他送回工作檯
接下來是收拾菜餚
將工作檯上的大湯盅
先置放回轉檯上
並將所有湯盅的菜餚
其中在大湯盅內
這個時候同學們要記住
收回菜餚的時候
菜餚的湯水 不可以灑出桌面
接下來我們是收拾餐具

收拾餐具的時候 茶杯
還是不要忘記要用圓托盤
收回到工作檯
收回到工作檯之後
還要記得 把裡面的茶水
倒到水桶裡面
並整齊的擺放在工作檯上
依序還要再回收白酒杯
還有其他的餐具
這個時候請各位記得
我們在回收餐具時
可以依照類別 先擺回圓托上
要注意 在圓托運送的時候
我們的重心擺放
可以靠近我們的身體
並分批擺放 不要太過貪心
所有的餐具
都必須收回到工作檯
在利用我們的長托盤
將其運送回公共材料區
接下來我們是收拾餐桌

先撤掉轉檯布
在將轉檯放到工作檯的後方
接著是圓檯布的收拾
要記住 所有的布巾類的回收
都要成束的綑綁之後
記得要放回布巾的回收桶
最後是圓餐桌的復歸
再以滾動的方式
將圓桌移到原點
就可以退回工作檯的後方
靜待評分
看完今天的示範
大家是不是對考題
更加熟悉了呢

再一次的提醒
各位同學
餐飲服務
除了熟悉步驟之外
笑容也很重要





新住民網上學 餐飲服裝丙級

p07

西餐廳技能須知與基本



**擁有餐飲服務丙級證照
可以讓您適應職場
更快成為餐飲服務達人**



參加餐服丙級證照的考試
首先要注意的是服裝儀容
若是短髮要整齊不過肩
而大多數女生會留長頭髮
頭髮必須盤起來
我們穿著白色長袖襯衫
並且要扣上鈕扣
然後是領結與背心
接下來是我們的下著
必須要深色的西長褲
褲長需要達到腳踝
男生需要繫皮帶
同學們只要反覆的多加練習
就可以得心應手
現在在我們的面前就是
西式考題
所要用的餐具備品
我們的餐具種類非常的多
最主要的是它又長得非常相似
托盤類
可以分成這是我們的長方托
比較重比較大
這是我們常用的圓托盤
這是我們的布巾類
這個是我們的桌裙
在別桌裙的時候
我們需要用的到的大頭針跟圖釘

這是我們的長桌布
這是我們的正方檯布
這個是我們的服務巾
這是我們的課用口布
總共有四款
接下來就是我們的刀具類
各位可以看到
刀具類的種類非常的多
然後也長得非常相似
譬如說
這個是我們的牛排刀
這一支是我們的餐刀
各位可以看得到它不同的地方
牛排刀因為它牛排比較厚
它需要有比較大的齒痕
接下來
這一組一定要跟各位特別介紹
魚刀 魚叉
它最大可以分辨的地方
它是它的版型比較厚
魚叉的時候 各位可以仔細看
最好的分辨方法是它的下面
有兩個凹槽
這個是最好的分辨方法
接下來 有一組比較不常用到的
這個是田螺用的田螺夾
這個是我們的田螺叉
田螺叉各位可以看到

叉子是非常長的 就方便我們
可以把田螺肉挖出來
接下來 我們在考場也會看到的
是我們的杯具組 跟我們的酒瓶
酒瓶的話
分成紅酒跟白酒相對應的
右邊最高的那一支
這是我們的紅酒杯
中間這個是白酒杯
接下來這個比較矮
可是比較胖的
容量比較大的是水杯
這個呢是我們的冰桶
我們在這個白酒服勤的時候
要記得要把白酒要擺在
冰桶的中間
以上就是我們西式考題
會用到的所有的器具
請各位要花時間去把他認清楚
接下來進入考題的內容
首先是架設工作檯
先將工作檯搬運置
定位處桌板垂直地面
然後將兩側的桌腳打開
翻正工作檯讓它站起
並確定桌子的卡榫是穩固的
確認架設完畢之後
要到公共材料區



新住民網上學

餐飲服裝丙級

p08

西餐廳技能須知與基本

做清洗雙手並擦拭的動作
將備品運送到工作檯之後
就可以開始鋪設工作檯
長檯布正面需要朝上
不要忘記了我們檯布
四角下面的長度都要整齊
要將桌裙固定在檯布上面
由工作檯的內側
用順時針的方向
開始下第一針
接續桌裙沿著桌緣
以距離15到20公分
用活針的方式做固定
別完桌裙之後
檢查工作檯面
是否有安全疑慮
在我們檢查桌裙的時候
也一定不要忘記
我們要檢查是否有遺漏的
大頭針及圖釘接下來
我們拿取備品

請記得在運送備品的時候
長方托盤都一定要上肩
所以不要太過貪心
我們要分趟進行運送
然後開始進行餐具的擦拭
以服務巾正面逐一擦拭
同時檢查我們的餐具
器皿類在擦完之後
整齊的放置工作檯的另一側
最後是口布的摺疊
西式口布摺疊
需要準備4款不同的口布
大家可以按照
自己的喜好來做選擇
選擇的時候請記住
需要用快速摺疊的口布
首先看到的是步步高升
又稱為法國摺
它的最大的優點是
摺法非常的簡單
但它又具有立體效果

在做盤飾的擺放的時候
會非常的漂亮
接下來是三明治又稱為帳篷
記得在我們完成之後
要把口布站立起來
就完成三角形的口布摺疊
接下來是西裝的摺疊
西裝相對是比較困難的
所以在練習的時候
要多注意它的細節
在最後我們領子成型之後
你也要注意把它正面朝上
把它翻出來接下來是
宗教帽又稱為濟公帽
也是有一點小複雜
摺疊完之後
記得要把口布的底部
撐開後才算完成
西式口布的摺疊非常多款式
希望各位可以多加練習
找到你最擅長的

接下來介紹我們服務巾
首先是方形服務巾
它用於酒水的服務
將我們的服務巾
墊在酒水的下方
可以隔熱或擦拭水壺
接下來是
無蓋麵包籃巾這裡面重要的是
我們最後摺疊完畢
需要用雙手將
它的中間撐開來
接下來是我們的蓮花座
蓮花座它可以墊在冰桶
湯盅的底部可以吸水
並防止滑動
西式考題的題目和餐具的種類
以及口布的摺疊樣式
都是比較多樣化
請各位同學們要多花點
時間反覆的練習
就可以得心應手了





新住民網上學 餐飲服裝丙級

p09

西餐廳服務306A



**西餐每一道特殊的料理
都會搭配專有的餐具
只要掌握這些細節
我們就可以通過考試**



西式的食材 種類料理非常多
為了要因應不同的食材
我們有不同的餐具
例如說
這是特別為生蠔設計的叉子
牛排刀各位可以看到
它的特點是鋸齒狀非常的深
只要認識不同的餐具
其他的用法
就可以輕易的通過考題
現在同學示範的是餐桌的擺設
將腳抵住桌腳順勢將方桌拉起
別忘記架設完方桌之後
清洗雙手並擦拭乾淨
回到工作檯取得方檯布
在鋪設檯面時
只要我們動作優雅
並沒有犯其他的錯誤
就可以輕鬆得分
接下來先拿4隻展示盤
定位於餐桌四邊置中的位置
並與桌緣保持兩指幅寬
西式的考題會有兩組的菜單
首先擺放的是306A之一的餐具
牛排刀放在展示盤的右側
圓湯匙放在牛排刀的右側
生蠔叉放在圓湯匙右側
餐叉放在展示盤左側

奶油刀放在圓盤上右側
點心叉放在展示盤上方
點心匙置於點心叉上方
接下來介紹306A之二餐具
餐刀擺放展示盤右側
沙拉刀置放餐刀右側
橢圓湯匙放在沙拉刀右側
圓盤擺放展示盤左側
餐叉擺放展示盤左側
沙拉叉放餐叉左側
奶油刀擺放圓盤上方右側
點心匙擺放展示盤上方
接著水杯定位在餐刀正上方
紅酒杯擺設45度角右下
完成四組的擺放
接下來將口布胡椒鹽及花瓶
運送置方桌
口布平放在展示盤上
胡椒鹽花瓶整齊
擺放在方桌的中央
最後是餐椅的擺設
餐椅的前側跟檯布下垂處切齊
接下來我們利用長方托
取得水壺
以左手使用服務巾托住水壺
您好幫您倒水
服務的位置由3號主賓開始
1號最後一位服務

接下來站在3號主賓的右後方
您好幫您攤口布
打開口布對摺成三角形
將口布置放餐椅上
接下來到公共材料區取得麵包
取得兩款麵包各四個
放在麵包籃內
徒手取得4個奶油盒
上肩回到工作檯
移轉到圓托盤上服務的順序
一樣先從主賓開始
您好幫您上麵包
再次提醒各位奶油的標籤
要正向客人
接下來是取酒服務
先確認酒標的內容
雙手運回工作檯我們以左手
拿服務巾托在紅酒瓶的下方
右手取小圓盤來到主人右後方
呈現給主人進行口語服務
您好這是您所點選的葡萄酒
它風味濃郁口感濃厚
它產地來自法國請您確認
等等先幫你倒酒供您試酒
這是您的軟木塞
服務時記住酒標要正向客人
試酒的容量大約30ml到40ml
接下來移到3號



新住民網上學

餐飲服裝丙級

p10

西餐廳服務306A

您好幫您倒酒
每位客人紅酒容量
要達到紅酒杯二分之一處
服務完畢後將酒瓶帶回服務檯
最後備品復歸
首先徒手收回檯面上的口布
放回服務檯在依序將餐椅復位
在收餐椅的時候
我們要以重疊的方式收納餐椅
提醒各位在搬動餐椅時
不可以用拖行的方式移動餐椅
接下來利用圓托盤放上麵包籃
及服務叉匙
使用服務叉匙夾取麵包
徒手拿起奶油盒送回工作檯
同樣的我們以手持圓托盤
收拾餐具並送回工作檯
並將回收的酒水集中倒入
服務檯下方的水桶之內
接下來我們將餐具歸位回
公共服務區

將餐具分類集中在長托盤內
請同學注意我們要分類
分趟來進行備品也要整齊排列
接下來將水壺
及葡萄酒放置長托盤上方
不必上肩送回公共材料區
回到工作檯將口布與服務巾
綑綁成束在前往方桌
收折方檯布
並將所有的布巾類
上肩回到公共材料區
並置放布巾類回收桶
接下來方桌的歸位
移到原置位處
最後將工作檯布拆除
再收拾桌裙時
請注意大頭針要完整的收納
直接放入盒內
工作檯的收拾方式
和方桌是一樣的
注意安全

收拾完畢後
將桌子移到原定位處靜待評分

餐飲服務一定要注重細節
在這邊提醒大家
除了酒水運送之外
長托盤的運送一定要上肩
工作檯
我們也要隨時保持整潔





新住民網上學 餐飲服裝丙級

p11

西餐廳技能項306B



**西式海鮮料理比較不常見
只要選對餐具
我們就可以輕鬆過關**



首先大家可以看到
在桌上就是我們這一題
將會用到的餐具
我們的重點將要介紹的是
田螺夾搭配田螺夾的時候
我們還可以使用田螺叉
田螺叉它的不同處是
它特別的細長
只要我們熟悉餐具的使用
就可以讓我們順利的通過考試
接下來就請同學幫我們做示範
我們用一手提著方桌的手把
抵住桌腳可以順勢將方桌立起
方桌的桌緣必須與服務檯
間距100公分在這裡提醒大家
如果觸碰到任何的家具類
都必須先做手部的清潔工作
請大家要多多練習
檯布的鋪設動作鋪設檯布動作
如果不正確或者是下擺不均勻
也都會被扣分
接下來我們拿四隻展示盤
定位於桌邊四邊
並與桌緣保持兩指幅寬
這道題目中有兩組西式的菜單
同組菜單需面對面的擺放
首先擺放306B之一的餐具
餐叉擺放展示盤的右側

沙拉刀擺放餐叉的右側
田螺叉擺放沙拉刀的右側
點心匙擺放展示盤上方
餐匙擺放展示盤左側
沙拉叉擺放餐匙左側
田螺夾擺放沙拉叉左側
圓盤擺放田螺夾左側
奶油刀擺放圓盤上的右側
接下來擺放
306B之二的餐具
魚刀擺放展示盤的右側
橢圓湯匙置放於刀的右側
沙拉刀擺放橢圓湯匙的右側
點心叉擺放展示盤上方
點心匙置放點心叉上方
魚叉擺放展示盤左側
沙拉叉擺放魚叉左側
圓盤擺放沙拉叉左側
奶油刀擺放圓盤上的右側
接下來是利用圓托盤
運送酒杯及水杯
水杯放在餐刀正上方
白酒杯擺在45度右下角
接著將剩下的備品
口布胡椒鹽花瓶運送置方桌
胡椒鹽花瓶
整齊擺放在方桌的中央
所有餐具擺放完畢後

要做最後的微調
最後要逐一立起口布
餐具擺設後
接著我們將餐椅定位
我們將餐椅的前側
與檯布下垂處切齊
接著是茶水的服務
以左手持服務巾托住水壺
開始茶水服務
您好幫您倒水
服務的順序
由3號主賓開始
倒水時份量約8分滿
接下來站在3號主賓右後方
進行口語服務
您好幫拆口布
站在客人的右側
右手拿口布拆開後摺成三角形
將口布置放在餐椅上
接著我們回到工作檯
取得麵包籃及服務叉匙
取麵包取得兩款麵包各4個
再徒手取得4盒的奶油
上肩回到工作檯
移轉到圓托盤上面
服務時一樣從主賓開始
您好為您派送麵包
接下來是取酒服務



新住民網上學

餐飲服裝丙級

p12

西餐廳技能項306B

先確定酒標的內容
並取得白酒後
以及軟木塞置於小圓盤內
雙手運回到工作檯
從冰桶中取出白酒
先以服務巾擦拭瓶身
左手以服務巾托在酒瓶下方
右手拿起小圓盤
來到主人的右後方
將軟木塞呈現給主人
您好這是您今天所點選的酒
產地為法國酒精濃度為13.5
風味濃厚請您試酒
先幫您送上軟木塞
試酒時的容量約30到40ml
接下來我們從主賓的右後方
為客人倒酒
您好幫您倒酒
服務完畢後將酒瓶放置冰桶內
最後一項測試是
備品復歸



依序將口布收拾
再依序將餐椅復歸
以重疊的方式收納餐椅
並放回原置放處
接下來夾取麵包
徒手拿起奶油盒送回工作檯
依序收拾器皿
同樣的以手持圓托盤收拾餐具
並送回工作檯
並將收回的酒水集中
倒入服務檯下方的水桶中
將餐具分類集中在長托盤內
請同學們要分類及分趟
分別進行
接下來是水壺冰桶
以及葡萄酒的歸位
接下來是口布及服務巾的整理
將口布與服務巾綑綁成束
在前往方桌收摺方檯布
收摺整齊之後送回工作檯
並放置布巾類回收桶

方桌的歸位先將方桌側放
依序收齊兩側桌角
收好後放到原定位處即可
最後是工作檯的拆除
這裡要特別注意
我們的大頭針
及桌裙一定要收拾整齊
不可以有遺漏
當我們收拾完畢之後
把它站立於定位點靜待評分

**我們在服務的時候
一定切記
要站在顧客的右後方
還有不要忘記
要提供口語服務
不要忘記**





新住民網上學 餐飲服裝丙級

p13

西餐廳技能項306C



**選對餐具用餐就會優雅
同時也是我們
通過考試的不二法門**



各位可以看到
我們所有需要的餐具
都擺在桌上
因為餐具的種類非常的繁多
最主要的是它長的也差不多
我們要非常的仔細去分辨
譬如說好了
餐刀跟我們的沙拉刀
外表是一樣只是大小的不同
在這裡要提醒各位
我們平常對餐具的認識
就一定要非常清楚
在考試的時候
也不會拿錯餐具而被扣分
接下來就請同學幫我們示範
我們把餐桌移置定位處
最重要的是
我們的方桌桌緣跟服務檯
距離為100公分架完方桌之後
必須清洗雙手並擦拭乾淨
再回到工作檯取得方檯布
方檯布的鋪設我們先要確定
檯布的正反面
然後將整個的檯布覆蓋在桌面
接下來
將四隻展示盤
分別放在餐桌的四邊
西式考題會有兩組不同的菜單

接下來我們要介紹306C
第一組餐具的擺設
餐刀擺在展示盤的右側
沙拉刀放在餐刀的右側
橢圓湯匙擺在沙拉刀的右側
點心匙放在展示盤上方
餐叉擺放展示盤的左側
沙拉叉擺在餐叉的左側
圓盤放在沙拉叉的左側
奶油刀放在圓盤右側
同類別的餐具會對向擺放
接著擺放
306C二
魚刀放在展示盤的右側
圓湯匙放在魚刀的右側
沙拉刀放在圓湯匙的右側
點心匙放在展示盤的上方
魚叉放在展示盤的左側
沙拉叉放在魚叉的左側
圓盤放在沙拉叉的左側
奶油刀放在圓盤上的右側
接著我們利用
圓托盤運送杯具
水杯定位在餐刀的正上方
白酒杯以45度角右下
成為四組擺放
接下來將我們剩下來的備品
利用圓托盤運送到方桌

將口布平放在展示盤上
將胡椒鹽花瓶整齊
擺放在方桌的正中央
當所有的餐具
擺設完畢之後
可以做餐具的最後微調
並將口布逐一的豎起來
最後擺放餐椅將餐椅逐一定位
並將餐椅的前緣
跟檯布下方處切齊
完成後回到服務檯的後方
靜待評分
接下來我們進入
西餐服務的流程測驗
首先是茶水服務
服務的順序由3號主賓開始
您好幫您倒水
接下來是口布的服務
請一定要由客人的右後方
您好幫您攤口布
拆開後摺成三角形
將口布直接放在餐椅上面
在這邊提醒各位
沒有依照順序服務都會被扣分
接下來回到工作檯
取得麵包籃及服務的叉匙
取麵包將兩款的麵包
各4個放在麵包籃裡面



新住民網上學 餐飲服裝丙級

p14

西餐廳技能項306C

再拿4個奶油盒
放在長托盤上運回工作檯
移轉到圓托盤上面
在服務的時候
站在3號主賓的左後方
進行口語服務
您好為您派送麵包
服務的順序也是從3421
在這裡要特別提醒同學
我們在置放奶油的時候
一定要將奶油的標籤正向客人
派送完麵包後
我們接著是取酒的服務
左手以服務巾托在酒瓶的下方
用右手拿取小圓盤
來到主人的後方
您好這是您今天所點選的酒款
風味濃厚香氣充足請您試酒
先幫您上軟木塞
在服務葡萄酒時
酒標要記得必須要面向客人

試酒時的容量大約是30到40ml
接下來我們移置主賓的後方
進行口語服務您好幫您倒酒
請注意
每位客人的酒水
要達到酒杯的三分之一處
服務完畢後
我們將酒瓶放為冰桶
酒標必須朝向客人
最後一項測試是備品歸復
徒手收回椅面上的口布
放在服務檯依序將餐椅復歸
請以重疊的方式收納餐椅
放回原來的地方
接下來利用圓托盤
放上麵包籃及服務叉匙
在使用服務叉匙夾取麵包
送回工作檯
接下來我們依序收拾器具
同樣的利用圓托收拾餐具
並送回工作檯

並將回收的酒水
倒入我們的服務檯下方的
水桶之中
接下來我們要把餐具復歸
因為餐具都非常的沉重
長托盤的重心
請還是要向自己
拿回到公共材料區的備品
也務必要保持整齊的排列
並將所有的布巾類放回回收桶
接著是方桌歸位
抬起方桌移回原定位處
最後將工作檯布拆除
拆除我們的桌裙
注意大頭針需要直接整理入盒
工作檯需要將桌面翻轉於地上
收起兩側的桌腳並移動工作檯
至原定位處靜待評分

每道題目所需要的餐具備品是不是已經讓你們眼花撩亂了呢想要通過考試沒有捷徑只有不斷的練習同學們加油





新住民網上學 餐飲服裝丙級

p15

西餐廳技能項306D



**每道題目不同的地方
往往差異不大 但這些細節
就是我們要特別注意的地方**



大家有沒有發現
西式餐飲只要餐點不同
餐具也會有所不同
而這些餐具差異和擺放的位置
都是經常被扣分的地方
今天針對這些細節
帶大家來好好的練習
接下來
請我們的同學做示範
餐桌的架設
我們需要將方桌移置定位處
要注意的是方桌的邊緣
跟我們的工作檯距離100公分
提醒大家只要有
碰到任何的家具類
我們都必須做手部的清潔動作
在鋪設桌布的時候
特別提醒同學
鋪設檯布沒有達到美觀
這個都是扣分的項目
接下來是餐具的擺設
我們拿四隻展示盤
定位於餐桌四邊
這個時候要記得
與桌緣距離有兩指幅寬
西式試題有兩組菜單
同組的菜單
是以面對面的方式擺放

首先我們擺放的是
306Done的餐具
魚刀擺放在展示盤的右側
橢圓湯匙置於魚刀的右側
沙拉刀放在橢圓湯匙的右側
魚叉放在展示盤的左側
沙拉叉放在魚叉的左側
圓盤放在沙拉叉左側
奶油刀放在圓盤上的右側
點心匙點心叉
放在展示盤的上方
接下來是同類別的餐具
會擺在對向擺設
接著擺放306D的餐具
牛排刀展示盤的右側
圓湯匙擺放在牛排刀的右側
生蠔叉擺放在圓湯匙的右側
餐叉放在展示盤的左側
圓盤放在餐叉的左側
奶油刀放在圓盤上方的右側
點心叉點心匙
放在展示盤的上方
接下來是其他餐具的擺設
還是利用圓托盤運送杯具
擺設的位置
水杯定位在餐刀的正上方
紅酒杯擺在45度角右下
接著將剩下的備品

口布胡椒鹽還有花瓶
利用圓托盤運送到方桌
胡椒鹽及花瓶
擺放在方桌的中央
所有餐具擺放完畢之後
也需要做最後的微調
然後我們逐一的立起口布
最後是我們的餐椅擺設
逐一將餐椅定位
並將餐椅的前緣
跟檯布得下垂處切齊
完成後回到服務檯的後方
靜待評分
接著我們進入
西餐服務的流程測試
以左手服務巾托住水壺
右手持水壺開始做茶水的服務
您好幫您倒水
服務的順序
我們由3號的主賓開始
在這邊提醒各位倒水的時候
份量8分滿就可以了
接下來站在3號主賓的右後方
進行口語服務
您好幫您攤口布
回到工作檯後
取得麵包籃及服務的叉匙
到公共材料區取麵包



新住民網上學 餐飲服裝丙級

p16

西餐廳技能項306D

利用服務叉匙取兩款麵包各4個放在麵包籃內然後用手拿取4盒的奶油上肩回到工作檯移轉到圓托盤上我們一樣的從主賓開始服務您好幫您派送麵包接下來是取酒服務以左手服務巾托住我們酒瓶的下方右手拿取小圓盤先將我們的軟木塞呈現給主人您好這是您今天所點選的酒款產地為法國年份為2021請您先試酒幫您上軟木塞試酒的時候容量是30到40ml接下來我們移到主賓的右後方進行口語服務您好幫您倒酒紅酒要倒到二分之一滿

服務完畢後將酒瓶帶回服務檯並將酒標朝向客人靜待評分接下來我們依序將口布收回徒手取回椅面上的口布放在服務檯上再依序將餐椅復歸在這邊提醒大家在搬動餐椅的時候不可以以拖行的方式移動餐椅接下來是麵包跟奶油的收拾使用服務叉匙夾取麵包徒手拿起奶油運回工作檯在收拾器具及器皿的時候同樣以圓托盤收拾餐具送回工作檯並將回收的酒水集中倒入服務檯下面的水桶接下來要將餐具歸位到公共服務區請同學們要分類並進行分趟的運送接下來將

口布跟服務巾綁成一束再前往方桌收拾方檯布巾一起整齊摺疊之後置回我們的回收桶接下來是方桌的歸位手握提把提起方桌移回定位處就可以了最後是工作檯的檯布拆除先拆除桌裙桌裙要以一正一反的方式重複的收疊整齊再開始拆除長檯布的固定圖釘並隨手將圖釘放回盒中工作檯我們利用雙手握著長邊側放工作台握住桌腳移動至回原定位處靜待評分

各位同學在考試的時候從服裝儀容到服務的技能一直到服務的態度都是被評分的關鍵別忘了專業的服務人員要保持微笑服務大家





新住民網上學 餐飲服裝丙級

p17

西餐廳技能項306E



**不一樣的主餐
搭配不一樣的酒品
不同的酒品搭配不同的酒杯
每一個環節都是環環相扣**



這道題目所用到的器具都在上面因為西式的料理它的食材非常的多樣化相對的我們用的服務刀叉匙也會不一樣在加上不同的食材也會配不同的酒類我們的白酒杯一般來講它會比較屬於細長型的跟我們的水杯做比較的時候可以發覺到我們的水杯其實是比較大的許多的細節需要同學們多多的觀察接下來我們請同學幫我們做示範餐桌定位的方式我們先用一手將方桌提起順勢將方桌拉起再架設完方桌之後我們要清潔雙手並擦拭乾淨接下來是鋪設方檯布鋪設檯布的動作並不難不過要常常練習動作的時候就會優雅接下來是餐具的擺設分別擺在

餐桌的四邊置中的位置西式的考題會有兩組的菜單接下來我們操作306E one的餐具
餐叉擺設在展示盤的右側
沙拉刀放在餐叉的右側
田螺叉放在沙拉刀的右側
餐匙放在展示盤左側
沙拉叉放置餐匙的左側
田螺夾放在沙拉叉左側
圓盤置於田螺夾的左側
奶油刀放在圓盤上右側
點心匙放在展示盤上方
同類別的餐具會對向擺放接著擺放306E two的餐具
餐刀擺放在展示盤的右側
沙拉刀擺放餐刀的右側
橢圓湯匙放在沙拉刀的右側
餐叉放在展示盤的左側
沙拉叉放在餐叉的左側
圓盤放置於沙拉叉的左側
奶油刀放在圓盤上的右側
點心匙放在展示盤的上方
接下來我們利用圓托盤運送酒杯及水杯擺設的位置
水杯定在餐刀正上方
白酒杯擺設45度角右下
接著將

口布胡椒鹽花瓶送置方桌
胡椒鹽花瓶
整齊擺放在方桌的中央
最後我們將餐椅逐一定位
並將餐椅的前側
跟檯布下水處切齊
完成後靜待評分
接著我們到公共的材料區
取得水壺並已著手
使用服務巾托住水壺
開始服務茶水您好幫您倒水
服務順序由3號主賓開始
請記得我們在
在倒水的時候份量約8分滿
接下來是口布的服務
您好幫您攤口布
拆開來摺成三角形將口布
放在餐椅的面上就可以了
我們回到工作檯取得麵包籃
及服務的叉匙
上局到公共材料區提取麵包
我們用服務的叉匙取兩款
麵包各4個並徒手取得奶油
運回工作檯
轉移到我們的圓托盤上
進行口語的服務
您好為您派送麵包
服務的順序一樣先從3421



新住民網上學

餐飲服裝丙級

p18

西餐廳技能項306E

接下來是取得白酒之後
回到工作檯後
我們將冰酒桶置於蓮花座上面
從冰桶取出白酒後
先以服務巾擦拭瓶身
左手持服務巾托在酒瓶的下方
右手拿小圓盤
到1號主人的後方呈現給主人
您好這是您今天所點選的白酒
風味濃厚香氣十足
請您先試酒幫您上軟木塞
在試酒時容量約為30到40ml
接下來
我們移置我們主賓的右後方
進行口語服務您好幫您倒酒
在服務的時候請注意
我們的酒標要面向每一位客人
倒酒的時候要倒到三分之一處
服務完畢之後酒瓶帶回服務檯
靜待評分
接著是回收我們的方桌備品

依序先將口布收拾
並放回工作檯
依序將我們的餐椅復位
再來是麵包與奶油的收拾
利用服務叉匙夾取麵包
並徒手將奶油盒提起
送回工作檯
依序收拾我們的器皿跟酒杯
並回收酒水集體倒入服務檯
水桶裡
接下來我們要將餐具
歸復到我們的公共服務區
因為餐具的類別都非常的沉重
特別提醒各位
要注意我們長托盤的重心
接下來是葡萄酒
冰桶及水壺的歸位
直接運回我們的公共材料區
我們將口布跟服務巾綑綁成束
在前往方桌收摺方檯布
並將所有的布巾類上肩

回到公共材料區
放置布巾類回收桶
接下來
我們要將方桌移置原定位處
最後是將工作檯檯布的拆除
在過程之中
桌裙不可以掉落地面
長檯布收集整齊後
利用長托盤運送回公共材料區
接下來是工作檯的收拾
收拾工作檯的時候
我們要務必小心注意安全
收拾完之後
直接移回到我們的原定位處
靜待評分

最後提醒大家
在我們服務酒水或茶水時
千萬不要急躁優雅的服務
可以帶給賓客們
一次舒服的用餐體驗





新住民網上學 餐飲服裝丙級

p19

西餐廳技能項306F



**西式考題的佐餐酒
只有紅酒或白酒
只要把握這個細節
我們就可以通過考試**



這我們擺放在各位面前的就是我們這一道考題所要用的餐具這一道題最重要的是紅酒杯各位可以看到它的酒杯跟我們平常的白酒杯不太一樣主要是它比白酒杯再大一些我們在做紅酒的時候相對的我們也要注意到配合的餐具也非常的繁瑣各位的平常練習之中一定要注意什麼樣的菜色搭配什麼樣的餐具這樣子在使用上其實我們的風味上面都可以相得益彰接下來我們請同學幫我們做下一個題目的示範現在同學正在示範的是西式餐桌的擺設面對服務檯的方向打開兩側的桌腳方桌的邊緣要跟服務檯距離100公分記得我們架設完方桌之後要回到公共材料區清洗雙手並擦拭乾淨接下來是

將檯布完整的覆蓋桌面並檢查是否置中方檯布鋪設完畢後接著就是要餐具的擺設拿4個展示盤放在桌邊的四個置中位置並與桌緣距離兩個指幅寬首先我們擺放的是306F one的餐具餐刀擺放展示盤右側橢圓湯匙置於餐刀的右側沙拉刀置放橢圓湯匙的右側餐叉置放展示盤的左側沙拉叉放於餐叉左側圓盤置於沙拉叉左側奶油刀放在圓盤的右側點心匙點心叉放在展示盤上方接著擺放306Ftwo的餐具魚刀擺放展示盤的右側橢圓湯匙擺放魚刀的右側沙拉刀擺放橢圓湯匙右側魚叉擺放展示盤左側沙拉叉擺放魚叉左側圓盤置於沙拉叉左側奶油刀放在圓盤上的右側點心匙點心叉放在展示盤上方餐具擺完後我們可以利用圓托盤

來運送我們的酒杯跟水杯水杯定位在餐刀的正上方紅酒杯擺在右下角45度接下來我們將剩下來的備品口布胡椒鹽及花瓶送至方桌口布平放展示盤上面胡椒鹽花瓶整齊的擺放方桌的正中央最後再把口布逐一的立起來接下來我們做餐椅的擺設將餐椅定位並將餐椅的前側與檯布下垂處切齊接下來我們進入西餐服務的流程測試首先是茶水的服務以左手使用服務巾托住水壺右手持水壺服務茶水您好幫您倒水在倒水的時候我們倒8分滿請小心不要把水倒出來再來是口布的服務打開來之後將口布置放在餐椅上您好幫您攤口布回到工作檯後可以取得麵包籃及服務叉匙上肩來到公共材料區取麵包取兩款麵包各4個擺在麵包籃內徒手取得奶油盒上肩回到工作檯



新住民網上學 餐飲服裝丙級

p20

西餐廳技能項306F

移轉到圓托盤上
一樣的我們從主賓開始服務
您好為您派送麵包
在這邊特別提醒
我們的奶油標籤還要朝向顧客
接下來是取酒服務
確認酒標的內容
雙手運送回到工作檯
我們以左手服務巾
右手拿取小圓盤
將軟木塞呈現給主人
您好這是您今天所點選的酒款
風味濃厚香氣十足
請您試酒先幫您送上軟木塞
試酒時候的酒量
大概是30到40ml
再移到我們主賓的右後方
進行口語服務
您好幫您倒酒
每一位客人的紅酒
我們倒到二分之一杯處

最後一個測試項目是備品的復歸我們依序將口布收拾放回服務檯再一次將餐椅復位在這裡提醒大家我們搬動餐椅時不可用拖行的方式移動接下來是利用圓托盤放上麵包籃及服務叉匙並使用服務叉匙夾取麵包可徒手拿起奶油返回工作檯接下來收拾餐具並送回工作檯不要忘記我們回收的酒杯裡面會有酒水接下來我們將餐具歸位至公共材料區餐具類都非常的沉重要注意長托盤的重心將口布跟服務巾綑成一束在前往方桌收摺方檯布將所有的布巾類上肩

回到公共材料區並放置布巾類回收桶接下來是方桌的歸位收好方桌後移到原定位處最後將工作檯布拆除過程中桌裙不可以掉落地面桌裙一陣一反的方式收摺整齊拆除完的桌裙整理好後再開始拆除長檯布的固定圖釘長檯布收拾整齊並利用長方托運回公共材料區接下來請注意我們收取工作檯的時候跟方桌是大同小異請各位要注意安全並歸復定位靜待評分

**學會了今天的課程後
面對這些考題
都不需要再害怕
但還是特別要注意的
倒酒時
可以旋轉酒瓶的瓶身
來避免酒滴落在桌面
要特別注意**

