

# 餐 飲 實 務

授課教師 陳孟汝

餐飲實務一科，包含餐飲服務技術及餐飲製作兩大部分。

## 餐飲服務技課程內容：

### 學會外場操作相關技術

- 1、餐前服務之準備工作
  - (1)餐廳內清潔整理與器皿保養
  - (2)餐具服務台之整理工作
  - (3)餐巾折法與檯布擺設
  - (4)餐具之擺置
  - (5)服務人員儀態
- 2、食物服侍方法
  - (1) 上菜方法
  - (2) 收杯盤、餐具方法
  - (3) 服務守則
- 3、飲料之服務
  - (1)飲料認識
  - (2)咖啡與茶的服務方法
  - (3)其他飲料之服務方法
- 4、基本托盤使用
- 5、餐桌擺設
  - (1)西餐廳的擺設
  - (2)中餐廳的擺設
  - (3)宴會廳的擺設
  - (4)國際禮儀
- 6、餐廳服務流程
  - (1)營業前準備工作

## 餐飲製作課程內容：

### 學會飲料調製操作相關技術

- 1、瞭解飲料調製的基本原則
  - (1)辨認飲料調製的器具
  - (2)辨認調酒的各種酒類及副材料
- 2、能辨認各種不同的杯器皿
  - (1)介紹各種不同的杯器皿
  - (2)了解各種不同的杯器皿使用時機
- 3、瞭解非酒精性飲料的類別
  - (1) 瞭解非酒精性飲料的類別
  - (2) 瞭解非酒精性飲料的製作
- 4、認識茶的分類
  - (1)認識不發酵茶、半發酵茶、全發酵茶
  - (2)認識各種不同的泡茶的要領及沖泡所需要的器具
  - (3)認識各種花草茶的種類及正確的沖泡技巧
- 5、咖啡的介紹
  - (1)咖啡的品種及特性
  - (2)咖啡豆的精製、烘焙與研磨
  - (3)咖啡的沖煮法
  - (4)濾紙滴濾式、電動滴濾式、虹

(2)營業中服務流程

(3)營業後整理工作

吸式、濾壓壺、義式摩卡壺、  
義式咖啡機及咖啡的認識

## 7、餐飲禮儀

(1)餐桌禮儀

(2)席次安排

(3)宴會種類與基本禮儀

藉由實際操作，來訓練學生迎客至送客的服務流程、基本之應對及面對抱怨處理與注意事項等，培養學生由個人內在的心態到外在的行為舉止，符合服務的需求，以達到完美的無缺的演出。



