

技 能 檢 定 規 範 之 20600

飲料調製

飲料調製技術士技能檢定規範

目 錄

壹、飲料調製技術士技能檢定規範說明.....	1
貳、乙級飲料調製技術士技能檢定規範.....	2
參、丙級飲料調製技術士技能檢定規範.....	6

飲料調製技術士技能檢定規範說明

- 一、為配合餐飲服務水準國際化、符合(滿足)就業市場及社會實質需求，提升專業人員技術水準及國際地位，推動飲料調製技術士證照制度，保障消費者權益，特製訂本規範。
- 二、本職類規範依該業技能範圍，於民國九十七年修正丙級規範，明確規定其應具備蘇打房實務之知識與技能，並增訂乙級應具備坊間調酒師之知識與技能。
- 三、本職類丙級技能檢定標準，著重於有關飲務之知識及蘇打房實務之操作。乙級技能檢定標準，著重於有關飲料、調酒之專業知識及技術、安全與衛生之相關法令規定。
- 四、本規範製訂之目的，係期能促使飲料調製從業人員對飲料之產品有正確認知，俾提供消費者衛生、安全的飲料調製及服務，保障消費者權益，並能與國際同步接軌。
- 五、本規範不涉任何釀酒行為。

級別：乙級

行政院勞工委員會 97 年 8 月 12 日勞中二字第 0970201272 號令

勞動部 105.8.15 勞動發能字第 1050509449 號令修正

工作範圍：能勝任餐廳、旅館、酒吧、飲料店等飲務操作與管理作業

應具知能：應具備下列各項技能及相關知識

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
一、飲務作業流程規劃	(一)動線規劃 (二)吧檯設計 (三)物料流程管理 (四)物料採購	1. 能計算營業空間與顧客容納量 2. 能評估合理之操作空間 3. 能操作專業器具與物件 4. 能規劃物料之擺設與取用 5. 能認知物料特性及市場供需	(1) 瞭解營業場所之使用面積與週邊環境 (2) 瞭解吧檯使用空間 (3) 瞭解吧檯設備與器材之中/英文名稱 (4) 瞭解吧檯機具設備之操作與維護 (5) 瞭解酒類與飲料特性及市場現況
二、酒單設計	(一)成本控制作業 (二)酒類基本特性 (三)無酒精飲料基本特性 (四)酒精濃度之認知 (五)相關物料之特性 (六)飲料與餐食之搭配	1. 能熟悉配方與計算成本 2. 能判讀各種酒類之品牌 3. 能熟悉各種飲料之品牌 4. 能熟悉各種酒類之酒精濃度 5. 能熟悉各種物料之品質及價格 6. 能熟悉各種餐食之性質及各式酒類搭配之原則	(1) 瞭解成本計算與定價 (2) 瞭解蒸餾酒、釀造酒、合成酒之特性 (3) 瞭解各種飲料之特性 (4) 瞭解各種不同酒精濃度及容量之標示 (5) 瞭解各種物料的品質辨識方法 (6) 瞭解各種不同場合酒類與餐食之搭配 (7) 瞭解各種飲料、酒類之專業術語及用法
三、飲務操作	(一)調製酒精性飲料 (二)調製無酒精性飲料 (三)葡萄酒類知識 (四)專業術語與運	調製飲料 1. 能正確操作波士頓雪克杯(Boston Shaker) 2. 能準確操作酒嘴(Free Pour) 3. 能正確使用軟木塞開瓶器(Corkscrew) 4. 能正確開啟氣泡酒(Sparkling Wine) 5. 能正確操作直接注入法	(1) 瞭解吧台機具設備正確操作方式 (2) 瞭解葡萄酒類正確服勤方式 (3) 瞭解飲料之成本控制 (4) 瞭解酒精性飲料之酒精濃度 (5) 瞭解專業術語 (6) 瞭解度量衡之換算概念 (7) 瞭解各式義式咖啡機之特

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	用	(Building) 6. 能正確操作攪拌法 (Stirring) 7. 能正確操作搖盪法 (Shaking) 8. 能正確操作電動攪拌法 (Blending) 9. 能正確操作義式咖啡機 (Espresso Machine) 10. 能正確製作奶泡(Milk Foam) 11. 能正確運用專業術語 (如以原文寫出配方)	性 (8) 瞭解各式乳品應用之特性
四、現場管理	(一)盤點物料 (二)處理日報表 (三)填寫耗損及破損紀錄表 (四)填寫採購或領料單 (五)現場人力訓練與服務管理 (六)結帳作業管理	1. 能確實的清理、歸位及管理下列物品 (1) 用具(Equipments) (2) 杯皿(Glass Ware) (3) 裝飾品與調味品 (Garnishes & Condiments) (4) 消耗品 (Accessories) (5) 瓶裝及罐裝(Bottled & Canned Drinks) (6) 生鮮食品及蔬果 (7) 各式酒類分類保存 2. 能妥善管理並分析飲料單 (1) 能統計並分析每日銷售量結果(Daily Sales Report) (2) 能處理破損報廢紀錄 (Spoilage Report) (3) 能處理內部轉帳流程 (Inter-Transfer Form) (4) 能處理盤存表 (Inventory Statement) (5) 能開領料單-補充存貨(Requisition Form) (6) 能管理、應用及分析各類報表	(1) 瞭解每日盤存 (2) 瞭解設備與器材之正確貯藏 (3) 瞭解機具清潔維護常識 (4) 瞭解機具操作安全常識 (5) 瞭解飲料單知識 (6) 瞭解品質控制概念

級別：丙級

行政院勞工委員會 97 年 8 月 12 日勞中二字第 0970201272 號令

勞動部 105.8.15 勞動發能字第 1050509449 號令修正

工作範圍：能勝任餐廳、旅館、酒吧、飲料店等無酒精飲料基本作業

應具知能：應具備下列各項技能及相關知識

工作項目	技能種類	技 能 標 準	相關知識
一、吧台清潔	清潔並維護吧台設備器材	能正確的清潔並維護： <ul style="list-style-type: none">● 用具(Equipments)● 杯皿(Glass Ware)● 裝飾物與調味品(Garnishes & Condiments)● 消耗品(Accessories)● 瓶裝及罐裝飲料(Bottled & Canned Drinks)● 生鮮食品及蔬果	(1) 瞭解機具清潔維護常識 (2) 瞭解機具操作安全常識 (3) 瞭解吧台設備與器材之中英文名稱 (4) 瞭解生鮮食品及蔬果之保存及處理方式
二、作業準備	準備吧台前置作業	<ol style="list-style-type: none">1. 能依指示選擇及正確使用相關物品與材料2. 能選擇所需之物品，預備佈置作業環境3. 能正確補充物料4. 能依指示製作裝飾物品並妥善處理完成5. 能正確呈現飲料單6. 能準備生鮮食品與蔬果並檢查其品質	(1) 瞭解旅館、餐廳、飲務作業組織編制 (2) 瞭解酒會種類 (3) 瞭解酒會準備 (4) 瞭解酒吧設備與器材 (5) 瞭解酒吧工作檯佈置 (6) 瞭解裝飾物品(Garnishes) (7) 瞭解吧台準備工作 (8) 瞭解水果產季及特性
三、飲料調製	(一) 調製無酒精飲料： (二) 水果盤製作：	<ol style="list-style-type: none">1. 能正確調製無酒精飲料(Mocktails)，包含下列飲料：<ol style="list-style-type: none">(1) 茶類(2) 咖啡類(3) 乳品類(4) 果汁類(5) 蘇打類(6) 冰沙類調製方法如下<ol style="list-style-type: none">(1)直接注入法(Building)(2)攪拌法(Stirring)(3)搖盪法(Shaking)(4)電動攪拌(Blending)2. 能正確操作各式咖啡器具(Coffee Brewer)3. 能正確擺切水果盤(Fruits Cutting)	(1) 瞭解無酒精飲料知識 (2) 瞭解食物與飲料之搭配 (3) 瞭解吧台設備與材料 (4) 瞭解飲料之成分及比重 (5) 瞭解專業術語 (6) 瞭解度量衡之換算概念 (7) 瞭解水果之品質及儲存保鮮方式

四、善後處理	(一)處理工作 善後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能確實的清理、歸位 <ul style="list-style-type: none"> ●用具(Equipments) ●杯皿(Glass Ware) ●裝飾物與調味品 (Garnishes & Condiments) ●消耗品(Accessories) ●瓶裝及罐裝飲(Bottled & Canned Drinks) ●生鮮食品及蔬果 2. 能妥善保存飲料單 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 瞭解飲料結存確認 (2) 瞭解結帳作業須知 (3) 瞭解每日盤存 (4) 瞭解設備與器材之正確貯藏 (5) 瞭解機具清潔維護常識 (6) 瞭解機具操作安全常識 (7) 瞭解飲料單知識 (8) 瞭解成本控制概念
	(二)結帳作業	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能統計每日單杯銷售量 (Daily Sales Report) 2. 能統計每日整瓶銷售數量 (Daily Full Bottles Sales Report) 3. 能處理破損報廢紀錄 (Spoilage Report) 4. 能熟悉內部轉帳流程 (Inter-Transfer Form) 5. 能紀錄盤存表(Inventory Statement) 6. 能開領料單-補充存貨 (Requisition Form) 	