

# 106年全國職場達人盃技能競賽簡章

## 一、目的：

- (一) 鼓勵國人學習技術，提高國家技能水準。
- (二) 增進業界聯誼與技術交流。
- (三) 促進團隊合作，發揮職場效能，展現個人技藝。

## 二、辦理單位：

- (一) 指導單位：勞動部、勞動部勞動力發展署
- (二) 主辦單位：勞動部勞動力發展署技能檢定中心
- (三) 承辦單位：勞動部勞動力發展署高屏澎東分署
- (四) 協辦單位：高雄市政府、中山高級工商職業學校、各相關工商業同業公會、職業工會等團體、機構及學校

## 三、競賽及頒獎典禮日期：

- (一) 106年7月7日(星期五)至8日(星期六)：選手報到、熟悉場地、淘汰賽、競賽及評分。
- (二) 106年7月9日(星期日)上午9時公告英雄榜。
- (三) 106年7月15日(星期六)舉行頒獎典禮(暫定，以大會通知為準)。

## 四、競賽場地及辦理職類：

- (一) 第一競賽場：勞動部勞動力發展署高屏澎東分署(地址：高雄市前鎮區凱旋四路105號)：綜合機械、CNC車床、工廠自動化技術、金屬銲接等4職類。
- (二) 第二競賽場：中山高級工商職業學校(地址：高雄市大寮區正氣路79號)：蔬食創意料理、粧髮創意造型、泥作創意、室內裝潢創作、櫥窗設計、麵包

製作、汽車保修技術、西餐技藝、機車修理、餐飲服務等10職類。

五、競賽職類及技能範圍，如附表。

六、競賽方式：

- (一) 技能競賽採用試題規定之材料、機具、量具及相關設施，進行加工、裝配、檢修、製作成品或提供服務。
- (二) 競賽方式以實地技能操作進行。但各職類報名人數超過競賽場地設備負荷容量時，得先行辦理比圖、筆試或技能測驗，擇優參加競賽。
- (三) 綜合機械、CNC車床、工廠自動化技術、金屬銲接、櫥窗設計、汽車保修技術、西餐技藝、機車修理、餐飲服務等9職類，選手人數為1人1組方式報名參加。蔬食創意料理、粧髮創意造型、泥作創意、室內裝潢創作、麵包製作等5職類，選手人數為2人1組方式報名參加。2人1組名單報名後不得變更，但因天災、事變或其他重大事故，得於競賽開始日30日前（即106年6月7日）提出申請變更名單(以1人為限)，經承辦單位同意者，提名單位得再推薦符合資格選手參賽。
- (四) 單一職類報名參賽組數未達6組時，該職類取消辦理。
- (五) 選手應遵守大會提供之場地、機具、設備安排及評分規定，不得以任何理由向大會提出個別化要求，以維護競賽公平性。

七、報名資格：

- (一) 中華民國國民，民國84年12月31日以前出生，工作或訓練年資累計3年以上（截至106年4月27日止），經由服務或職業訓練單位提名者，得報名參加。
- (二) 提名單位以機關（構）、團體、學校、公司、行號（商號）及職業訓練機構等具法人資格者為限，相關原則如下：

1. 提名選手參加競賽之單位，每1單位每1職類限推薦2組，即同1職類不得有第3組報名。
2. 以2人1組方式報名參加之職類選手，每組每位選手可以來自不同提名單位，但同1單位同1職類仍不得超過2組。
3. 各級學校內部系所或附設機構不得擔任提名單位，應以學校名義提名。
4. 機關（構）、團體、公司、行號（商號）及廠商提名者，須加附提名單位投加之勞保證明資料（個人勞保明細表影印本），或漁民、農民、軍人保險卡影印本。若為受僱於僱用勞工4人以下公司、行號之員工，投保於職業工會者，除可由投保之職業工會推薦外，原僱用之公司、行號（商號）亦可推薦，除檢附勞保明細表證明以茲證明工作年資外，需再檢附服務證影本(證明)作為佐證。另參加公保者，檢附公務人員服務證明影本。以上證明所載之工作年資須累計達3年以上。

#### 八、報名日期及方式：

- （一）報名日期：106年3月28日(星期二)上午9時起至4月27日(星期四)(含補件時間)下午5時止。
- （二）採用網路報名，報名網址：<https://eservice.wdasec.gov.tw/tes/SignUp/Master.html>
- （三）提名單位或報名參賽者，應於報名網址畫面，登錄參賽基本資料，包含比照新式國民身分證相片規格，上傳最近2年內所拍攝彩色、脫帽、未戴有色眼鏡、白色背景之正面半身相片（2MB以內，解析度300至600DPI之JPG檔）。登錄完成後，務必列印網路報名表，加蓋提名單位印信(章戳)，並黏貼國民身分證正反面影本及檢附相關佐證文件影本（個人勞保明細表、農民、軍人保險卡或公務人員服務證明影本），裝入A4信封袋，並將「郵寄報名資料用信封封

面」貼於信封袋上，於106年4月27日（星期四）前（含當日），掛號郵寄

「自辦訓練及學員輔導科」，地址：806高雄市前鎮區凱旋四路105號，查詢  
電話：07-8210171轉2308。

（四）如未依規定於上述期限內寄出報名資料(以郵戳為憑)，網路報名視為無效，並  
予註銷報名資格。請儘早完成報名作業，避免集中於報名截止日，造成網路  
流量壅塞而影響報名權益。

（五）報名表件經承辦單位審核後，資料不齊全或不合格者，不予受理，並由承辦  
單位通知提名單位或參賽者。

九、競賽規則：依據技能競賽實施及獎勵辦法第五章規定，選手於競賽期間應遵守競  
賽規則及選手須知等規定，違反者，依大會規定處理。

十、選手報到、膳宿及交通：

（一）報到時間及地點：106年7月7日(星期五)上午8時至9時，請依大會寄發選手報  
到通知單之指定地點報到，無正當理由逾時者，不予受理，並註銷參賽資格。

（二）膳食：7月7日午餐、晚餐及7月8日午餐，由主辦單位免費供應。

（三）住宿：提供競賽場附近飯店資訊，請自行安排。

（四）交通：提供選手至競賽場交通資訊，請自行安排。

十一、頒獎典禮暨優勝作品展覽：

（一）地點：高雄市（暫定，以大會通知為準）。

（二）時間：106年7月15日(星期六)（暫定）。

十二、獎勵：

（一）每一職類取前5名優勝選手，另得取佳作數名（以參賽組數之二分之一，扣除  
第1至5名後之名額為限），參賽組數不足10組時，優勝組數以參賽組數之二

分之一比例錄取，獎勵如下：（成績不及格者，不列名次，亦不獎勵）。

1.第1名：每位獎金新台幣8萬元，每位選手金牌1面、獎狀乙幀。

2.第2名：每位獎金新台幣6萬元，每位選手銀牌1面、獎狀乙幀。

3.第3名：每位獎金新台幣4萬元，每位選手銅牌1面、獎狀乙幀。

4.第4名：獎狀乙幀。

5.第5名：獎狀乙幀。

6.佳作：獎狀乙幀。

（二）依據「鼓勵單位或個人贊助技能競賽實施要點」對技能競賽熱心贊助經費、材料、設備、選手訓練及提供就業機會之單位或個人，由主辦單位獎勵之。

（三）技能競賽選手獲技能競賽成績前5名及佳作，主辦單位頒給其提名單位及指導老師獎狀乙幀。

（四）選手因作弊取得之成績，經查證屬實後，取消其名次，並按成績依序遞補，但僅遞補至優勝。

### 十三、其他事項：

（一）為減少競賽材料及相關資源的浪費，針對無正當理由卻報名未參賽者，將依下列方式處理：

- 1.次屆競賽時，主辦單位得不受理該提名單位推薦該職類任何選手參賽，且不接受該選手報名任何職類。
- 2.所稱正當理由係指天災（颱風、地震、空襲、水災、火災等不可抗力之重大偶突發事件）和無法預期（重大車禍、生病住院、家有重大事故等具有證明）之因素。但選手預知屆時無法參賽，應事先於競賽14日前（即106年6月23日）以書面方式向承辦單位請假（請假單可至勞動部勞動力發展署技能檢定中心

網站 <http://www.wdasec.gov.tw/> 訊息公告/最新消息下載），經獲准者，則不在此限。請假者視同放棄該次參賽權利，屆時不得再行主張恢復。

- (二) 106年7月9日（星期日）上午9時起於勞動部勞動力發展署技能檢定中心及高屏澎東分署網站公告英雄榜，選手對競賽成績有異議時，應於公布後3小時內（中午12時前），由選手本人，以書面載明職類名稱、姓名、出生年月日、性別、身分證統一編號、住居所及事由等向大會（勞動部勞動力發展署技能檢定中心）提出，逾時不予受理。
- (三) 為處理競賽期間爭議事件、競賽後選手提出之成績異議問題及裁判人員違失事項，大會得召開技術爭議審議小組會議。技術爭議審議小組作成之決定，由大會以書面答覆申請人。
- (四) 本競賽之技能範圍有別於技能檢定，不適用技術士技能檢定及發證辦法之免術科測試之規定。
- (五) 選手無法參加頒獎典禮者，應事先向承辦單位請假，其獎金、獎狀及獎牌等，事後應由本人於規定期限內至勞動部勞動力發展署高屏澎東分署親自領取。
- (六) 曾獲得101年、102年勞動達人盃及103年、104年全國職場達人盃技能競賽獲前3名者，不得再報名參加本競賽相同職類競賽。
- (七) 參賽選手可至勞動部勞動力發展署技能檢定中心網站/技能競賽/資料下載/試題資料/下載104年全國職場達人盃技能競賽試題參考。另本屆競賽試題相關資料公告通知，預訂於6月7日前寄出，查詢競賽試題及報到通知等相關訊息，可電話洽詢勞動部勞動力發展署技能檢定中心技能競賽科，查詢電話04-22595700轉503。
- (八) 選手報名時填寫電子信箱，即可訂閱勞動部勞動力發展署技能檢定中心電子

報及參加技能競賽充電讚社群網站，收取競賽各項訊息。

（九）競賽時間及場地如有變更時，另行通知。

## 競賽職類及技能規範

| 序<br>號 | 職<br>類<br>名<br>稱           | 技能範圍                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 選<br>手<br>人<br>數 |
|--------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1      | 蔬<br>食<br>創<br>意<br>料<br>理 | <p>一、選手依競賽規範及大會提供之材料進行競技。</p> <p>二、競賽內容包含：指定菜餚及創意菜餚。</p> <p>三、競賽項目包含：食材運用、刀工技巧、取量、火候控制、調味、擺盤、衛生與安全、創意由來說明及神秘箱應用。</p>                                                                                                                                                                                                                                            | 2<br>人<br>1<br>組 |
| 2      | 粧<br>髮<br>創<br>意<br>造<br>型 | <p>一、依據競賽規範、競賽項目、主題及大會提供之材料進行競技。</p> <p>二、競賽項目:髮型設計、化粧設計、美甲設計及配飾製作設計。<br/>本競賽為二人1組，每人操作二種技能項目，合力完成競賽指定作品。</p> <p>三、本競賽以真人模特兒為主，另視競賽項目操作及呈現在大會所提<br/>供之假人頭或假手上。</p> <p>四、競賽範疇分為:<br/>           (一)髮型設計:燙整染、編梳髮、電棒操作、假髮應用。<br/>           (二)化粧設計:各種場合化粧技術、紙圖設計、彩繪化粧設計。<br/>           (三)美甲設計:凝膠指甲技術、彩繪指甲設計。<br/>           (四)配飾設計與製作:搭配髮型、化粧及整體設計之相關飾品製作。</p> | 2<br>人<br>1<br>組 |



| 序<br>號 | 職<br>類<br>名<br>稱 | 技能範圍                                                                                                                                                                                | 選<br>手<br>人<br>數                             |
|--------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 3      | 綜合機械             | <p>一、根據工作圖、使用車床及銑床將自動化機構的零組件加工製造出來。</p> <p>二、組裝及調整自動化機構的零組件。</p> <p>三、裝配感測器、電氣元件及氣壓元件。</p> <p>四、根據可程式控制器之 I/O 配置，完成氣壓管及電線之配置。</p> <p>五、編寫可程式控制器之程式。</p> <p>六、試車調整成具有特定功能的自動化機構。</p> | 1<br>人<br>1<br>組                             |
| 4      | CNC 車床 (電腦數控車床)  | <p>依照工作圖或樣品選用適當材料、刀具、夾具及工具，熟悉 CNC 電腦數控車床，設計 CNC 製作加工程式，模擬加工路徑，並能正確選擇、設置、組裝及補正必要的切削作業工具。完成鑽孔、圓軸內外徑、錐度、螺紋、溝槽等車削，機械加工精度必須達到0.01mm，表面粗糙度能達 Ra0.4μm。</p>                                 | <u>1</u><br><u>人</u><br><u>1</u><br><u>組</u> |

| 序<br>號 | 職<br>類<br>名<br>稱            | 技能範圍                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 選<br>手<br>人<br>數 |
|--------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 5      | 工廠<br>自<br>動<br>化<br>技<br>術 | <p>一、競賽技能包括電氣控制元件及機構安裝，尤其針對自動化領域之工廠自動化生產流程與節能設備等設施的相關組成工作。</p> <p>二、本職類技能的基本要求包括：</p> <p>(一)電力和自動化裝置安裝，選手應能迅速、安全的裝配及組裝電纜、儀器及控制器等設備。</p> <p>(二)伺服馬達、變頻器、感測器、可程式控制器與人機介面等設備之參數設定及設備之安裝與操作。</p> <p>(三)網路通訊環境之安裝及設定，藉由先進之網路協定達成控制之目的。</p> <p>三、競賽內容：</p> <p>(一)依據完整的線路與配置圖，使用各型工具在控制箱或配電板上裝配各種電力設備、感測器、控制器及儀表等，並製作相關的配電線槽。</p> <p>(二)依據動作說明或相關圖說完成控制器、人機介面之規劃與設計，同時編寫可程式控制器及人機介面之程式及完成相關配線。</p> <p>(三)依據動作說明或相關圖說設計、繪製電路圖並裝配組立。</p> <p>四、本屆競賽控制設備由台灣歐姆龍（OMRON Taiwan）公司贊助。</p> | 1<br>人<br>1<br>組 |
| 6      | 泥<br>作<br>創<br>意            | <p>一、能使用泥水工手工具及手提電動鋸切機器，將紅磚、磁磚、或天然材質等建築材料，依相關圖說配合施作技術，砌築各種線條、平面立體與花飾之磚牆或圓拱形開口磚牆等構造（含模板製作）。</p> <p>二、技能部份包含有二項：</p> <p>(一)需具備圖面放樣及砌磚、粉刷、面材鋪貼、洗石子、抵石子及相關泥工施作技能。</p> <p>(二)自由創意：創意技能施作可依競賽之規定，配合現場材料種類及數量自由發揮創意。</p> <p>以上技能均透過使用水泥、耐火泥、石膏材料、細砂石、色粉或天然材料、人造材料拌合之砂漿使用，於規定時間內完成正確的技能施作能力。</p>                                                                                                                                                                                   | 2<br>人<br>1<br>組 |

| 序<br>號 | 職<br>類<br>名<br>稱 | 技能範圍                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 選<br>手<br>人<br>數 |
|--------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 7      | 室內裝潢創作           | <p>使用木工輕便鋸台、手提電動工具及各種裝修工具，依據標準施工程序、試題規定及大會提供之裝潢材料等，在規定時程內能完成二階段技能項目：</p> <p>一、第一階段為設計圖說審查：由團隊自行於競賽前先行依大會提供之材料表、競賽場地圖，並依據競賽試題的要求及衡量競賽時間等因素事先完成設計圖說，並經裁判評審設計圖說，擇優12組至競賽場參加第二階段競賽。</p> <p>二、第二階段為技能施作：依據評審後之設計圖說及試題要求之規格，配合現場提供之材料，在時間內完成一櫥櫃及在指定位置鋪設木質地板與架設天花板，並綜合應用餘料依各組設計圖進行創意牆面施作，達善用資源並展現團隊技能及創意之競賽精神。</p>             | 2<br>人<br>1<br>組 |
| 8      | 櫥窗設計             | <p>選手必須依照大會提供的主題和素材，設計製作出整體櫥窗視覺效果。本職類基本的技能要求包括：一、視覺傳達(時尚趨勢的探討)；二、繪圖能力(手繪或電腦繪圖)；三、發展平面圖空間和陳列的能力；四、媒材的運用；五、燈光影像的運用；六、說明設計理念和主題表現的發表溝通能力。</p> <p>競賽過程：第一階段為「設計圖說」審查：於競賽前先行依照大會提供之材料表、競賽場地圖，並依據競賽試題的要求及衡量競賽時間等因素，事先完成「設計圖說」，並經裁判審核「設計圖說」之後，擇優12組至競賽場參加第二階段競賽。第二階段為技能施作：依據評審後之「設計圖說」及試題要求之規格，配合現場提供之材料，在指定時間內完成一櫥窗設計之展示。</p> | 1<br>人<br>1<br>組 |
| 9      | 麵包製作             | <p>選手須於規定時程內依據競賽技能規範、競賽規定及大會提供之材料及自備之機工具，能正確完成二階段技能項目：</p> <p>一、第一階段為書面審查：團隊自行於競賽之前先行依大會提供之材料、競賽題意範圍、特性與競賽說明內容規定等，繳交5組題目之配方製作報告表，並經裁判團評審，擇優12組至競賽場參加第二階段技能施作。</p>                                                                                                                                                       | 2<br>人<br>1<br>組 |

| 序<br>號 | 職<br>類<br>名<br>稱       | 技能範圍                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 選<br>手<br>人<br>數 |
|--------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|        |                        | 二、第二階段為技能施作：團隊於競賽場地實作，依據裁判團評審後之配方，在相關規定之材料、時間及場地設備，製作具有口感、外觀、技能困難度、創意暨整體一致性之產品。項目包括：法國麵包、天然酵母麵包、甜麵包、裹油(丹麥類)麵包、藝術麵包等。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |
| 10     | 汽車<br>保<br>修<br>技<br>術 | <p>參賽選手於競賽規定時間內依照大會所提供之車輛3.5噸以下(以國產5大廠牌為原則)、儀器、設備及工具等，能以原廠維修手冊規範作業準則，正確完成下列工作：</p> <p>第1站：引擎控制系統檢修(引擎及傳動性能測試、調整、零件檢測、零件更換等)。</p> <p>第2站：引擎二萬公里定期保養。</p> <p>第3站：燈路系統檢修(功能測試、調整、零件測量、零件更換等)。</p> <p>第4站：輪胎保修(檢查、測量、修補、更換輪胎等)。</p> <p>第5站：轉向系統保修(功能測試、調整、零件測量、零件更換等)。</p> <p>第6站：懸吊系統保修(功能測試、調整、零件測量、零件更換等)。</p> <p>第7站：汽車車身保修(更換或修理車身零組件、檢查功能與調整)。</p> <p>第8站：煞車系統保修(功能測試、調整、零件測量、零件更換等)。</p> <p>第9站：汽車零組件檢測與修護。</p> <p>第10站：電氣、冷氣系統保修(功能測試、調整、零件檢測、零件更換等)。</p> <p>以上各站使用之車輛廠牌、型式、年份等，預定於競賽前1個月公告。</p> | 1<br>人<br>1<br>組 |
| 11     | 金屬<br>銲<br>接           | <p>選手1人一組，依據試題分別以下列銲接方法：</p> <p>1.手工銲條電弧銲法（SMAW）（111）</p> <p>2.惰性氣體鎢極銲法（氬銲）（GTAW）（141）</p> <p>3.實心銲線氣體保護電弧銲法（GMAW）（135）</p> <p>4.包藥銲線氣體保護電弧銲法（FCAW-GS）（136）</p> <p>5.GTAW、GMAW 與 FCAW-GS 以氬氣、CO2或混合氣體為保護氣體對碳鋼、鋁合金、不銹鋼之板件或管件依照工作圖組合點銲並分別銲接成完整的金屬構件等成品。所有成品評分方式除銲道外觀採客觀量測評分外，需個別接受放射線檢驗或水壓試驗等。</p>                                                                                                                                                                                                     | 1<br>人<br>1<br>組 |
| 12     | 西餐                     | 熟練西餐基本烹調及國際烹調之技能，具有英、法文之專有名詞和菜                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1                |

| 序<br>號 | 職<br>類<br>名<br>稱 | 技能範圍                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 選<br>手<br>人<br>數 |
|--------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|        | 技<br>藝           | <p>單書寫能力。</p> <p>(一)賽前準備工作 Mise en place。</p> <p>(二)烹調配方 Recipe Cooking methods。</p> <p>(三)各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for Appetizer and Main Courses。</p> <p>(四)材料運用 Ingredients Application。</p> <p>(五)時間掌握 Timing。</p> <p>(六)衛生習慣 Hygiene and Safety。</p> <p>(七)口味 Tasting。</p> <p>(八)擺飾與色調的搭配及創意 Garnish, Colorful and Creativity。</p> <p>(九)神秘箱 Mystery Basket。</p> <p>(十)自助餐、酒會菜餚 Buffets and canapes。</p> <p>(十一)麵食類 Pasta。</p> <p>(十二)素食 Vegetarian。</p> <p>(十三)蛋糕 Cake、巧克力 Chocolate、法式點心 French pastries。</p> <p>(十四)菜單撰寫 Menu Writing。</p> | 人<br>1<br>組      |
| 13     | 機<br>車<br>修<br>理 | <p>參賽選手須於規定時間內依競賽技能規範、競賽規定，及大會所提供之國產機器腳踏車輛、原廠專用儀器、設備和原廠維修手冊規範作業準則，以及大會核可自備工具等正確完成二階段之技能項目：</p> <p>1. 第一階段為學科技能測驗：一般機器腳踏車輛之實務性知識。</p> <p>2. 第二階段為術科技能測驗：實務性之全車靜態和動態檢查或保修，如車身外觀、引擎本體、引擎電系、車身電系、傳動系統、懸吊系統、煞車系統、轉向系統和車架等。</p> <p>以上各階段之使用車種、廠牌與年份等預定於競賽1個月前公告。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1<br>人<br>1<br>組 |
| 14     | 餐<br>飲<br>服<br>務 | <p>技能所涵蓋的內容很多，且以不同的模組呈現，如美式服勤或歐式小酒館服勤、酒吧服勤、精緻餐廳服勤及宴會廳服勤等，所需的專業知識和服務技能的多元性，相對地顯得很重要和必要性，其項目包括如下：</p> <p>(一) 本國與國際性之烹調知識。</p> <p>(二) 酒的知識與品嚐。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1<br>人<br>1<br>組 |

| 序<br>號 | 職<br>類<br>名<br>稱 | 技能範圍                                                                                                                                                                                               | 選<br>手<br>人<br>數 |
|--------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|        |                  | (三) 服勤規則的知識與賽前的各項準備。<br>(四) 飲料調製與酒吧服勤。<br>(五) 執行各類型的切割技巧，如水果和肉類切割等。<br>(六) 在客人桌邊烹調和服務菜餚與各類飲料的能力。<br>(七) 執行美式服勤或傳統歐式小酒館(Bistro)的服勤技巧及宴會服勤。<br>(八) 執行實務操作時的各項技巧、機智和應有的禮節。<br>(九) 執行餐飲服勤時的社交公關和推銷之能力。 |                  |