

# 技術士技能檢定餐飲服務職類規範

行政院勞工委員會102年5月23日勞中二字第1020201887號令發布

勞動部105年8月15日勞動發能字1050509449號修正

級 別：丙 級

工作範圍：培養餐飲基層從業人員，配合實務技術，提升其服務品質。

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、餐廳器具 認識與餐 桌擺設	(一) 整理工作檯	1. 能正確清潔及整理工作檯 2. 能正確放置備品	(1) 瞭解工作檯的功能 (2) 瞭解備品放置的位置。
	(二) 操持托盤	1. 能正確使用各式托盤。 2. 能操作各式托盤，達到安全運送餐食、飲料、餐具之要求。	(1) 瞭解托盤的種類與用途。 (2) 瞭解托盤操持方式。
	(三) 認識餐具	1. 能熟悉各式餐具之中文、外文名稱及功能。 2. 能正確選擇餐具、杯皿及其清潔保養方式。	(1) 瞭解餐具、杯皿種類。 (2) 瞭解餐具、杯皿的特性與材質。 (3) 瞭解餐具、杯皿清潔及保養方法。
	(四) 摺疊餐巾	能正確的選擇及摺疊餐巾。	(1) 瞭解餐巾的材質及其特性。 (2) 瞭解餐巾的用途。
	(五) 鋪設檯布	1. 能正確的選用、鋪設及更換檯布。 2. 能正確的選用及鋪設檯心布。	(1) 瞭解餐飲用布巾材質與特性。 (2) 瞭解檯布的功能。
	(六) 擺設餐桌	1. 能正確的架設方桌。 2. 能正確的滾動及架設圓桌。	(1) 瞭解各式餐桌之用途。

		3. 能正確的配合菜單擺設餐桌。	(2) 瞭解中西餐桌擺設。
二、基礎服勤方式	(一) 服務流程	能正確的進行餐飲服務流程。	(1) 瞭解菜單基本常識。 (2) 瞭解點菜要領。 (3) 瞭解菜單搭配原理。 (4) 瞭解服務流程。
	(二) 服勤方式	1. 能徒手運送餐盤。 2. 能正確的秀菜。 3. 能正確的使用服務叉匙及分菜。	瞭解各餐飲服勤知識。
三、餐飲概論	(一) 餐食製備	1. 能辨識基本食材。 2. 能辨識烹飪方式。	(1) 認識食材。 (2) 瞭解食材與季節的關係。 (3) 瞭解各式烹飪方式。
	(二) 飲料製備	1. 能辨識各種飲料。 2. 能辨識飲料調製方式。 3. 能正確的搭配餐食與飲料。	(1) 瞭解飲料分類知識。 (2) 瞭解飲料調製方法。 (3) 瞭解餐食與飲料之搭配原則。
四、餐飲安全與環保衛生	(一) 餐飲安全管理	熟練餐廳正確安全操作步驟	瞭解餐飲操作安全常識、餐廳意外事件種類
	(二) 衛生管理	能以符合衛生管理之原則，達到餐飲工作之衛生要求。	(1) 瞭解從業人員衛生常識之重要性。 (2) 瞭解餐飲工作衛生常識。
	(三) 環保管理	能確實執行垃圾分類及廚餘	瞭解廚餘及垃圾減量與

		回收，達到環境保護之目的。	分類之管理原則。
五、相關法規	<p>(一) 食品衛生相關法規</p> <p>(二) 消費者權益相關法規</p> <p>(三) 環境保護相關法規</p> <p>(四) 意外事故處理相關法規</p> <p>(五) 勞資相關知識</p>		<p>瞭解餐飲衛生相關的法令。</p> <p>瞭解消費者權益相關法規。</p> <p>瞭解環境保護相關規。</p> <p>瞭解意外事故預防與減害程序。</p> <p>瞭解勞資相關法規。</p>

# 技術士技能檢定餐飲服務職類規範

行政院勞工委員會 102 年 5 月 23 日勞中二字第 1020201887 號令發布

勞動部 105 年 8 月 15 日勞動發能字 1050509449 號修正

級 別：乙 級

工作範圍：培養餐飲資深從業人員及幹部，配合實務技術，提升整體服務品質。

應具知能：除應具備丙級技術士之知識及技能外，並應具備下列各項知識及技能。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
一、餐飲業的認識	(一) 餐廳種類	能熟知餐廳種類及其特性與應用。	瞭解餐廳種類及其特性。
	(二) 餐廳組織	能熟知餐廳內、外場之組織架構及其職掌與應用。	瞭解餐廳內、外場之組織架構及其職掌。
二、菜單認識	菜單搭配與推薦	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能熟知各式菜單與應用。</li> <li>2. 能熟練菜餚搭配之原則及依顧客需求推薦菜餚。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 瞭解菜單的種類。</li> <li>(2) 瞭解食材與季節的關係。</li> <li>(3) 瞭解食材與成本的關係。</li> <li>(4) 瞭解中西餐烹飪方法。</li> <li>(5) 瞭解各宗教及特殊顧客之飲食禁忌</li> </ol>
三、進階餐飲服勤方式	(一) 席次排列	能熟練中西席次排列原則與方法。	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 瞭解訂席作業。</li> <li>(2) 瞭解席次安排。</li> </ol>
	(二) 桌邊服務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能熟練桌邊分菜與服務。</li> <li>2. 能熟練桌邊烹調與服務。</li> <li>3. 能熟練桌邊切割技巧。</li> <li>4. 能徒手同時操持 4 個餐盤。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 瞭解現場桌邊服務。</li> <li>(2) 瞭解桌邊烹調。</li> <li>(3) 瞭解各式菜餚桌邊切割及分菜技巧。</li> <li>(4) 瞭解徒手操持餐盤技巧。</li> </ol>
	(三) 宴會服務	能熟練宴會流程及服務技	(1) 瞭解宴會種類。

		巧。	(2) 瞭解宴會性質與目的。
四、飲料服務	(一) 餐前酒服務	1. 能熟悉餐前酒調製原理與方法。 2. 能熟練餐前酒服務技巧。	(1) 瞭解餐前酒種類。 (2) 瞭解餐前酒飲用方式。
	(二) 葡萄酒服務	1. 能正確操作葡萄酒開瓶之方法。 2. 能熟練葡萄酒之服務流程。 3. 能熟練紅酒過酒之服務技巧。 4. 能根據菜單搭配合適的葡萄酒。	(1) 瞭解葡萄酒種類。 (2) 瞭解葡萄酒服勤方式。
	(三) 餐後酒服務	1. 能熟悉餐後酒調製原理與方法。 2. 能熟練餐後酒服務技巧。	(1) 瞭解餐後酒種類。 (2) 瞭解餐後酒飲用方式。
	(四) 無酒精飲料服務	能熟悉無酒精飲料之服務	瞭解無酒精飲料之服務
五、餐飲管理	(一) 生產管理	1. 能熟悉菜單及飲料單。 2. 能熟悉標準食譜之制訂與流程。 3. 能熟悉產品規格。 4. 能熟悉產品製作過程。 5. 能熟悉生產控制方法。	(1) 瞭解標準食譜與標準配方之制訂。 (2) 瞭解產量控制方法。 (3) 瞭解產品保存期限原則。
	(二) 行銷策略	能熟悉餐飲推銷的形式與方法。	(1) 瞭解行銷策略。 (2) 瞭解常見推銷的形式與方法。 (3) 瞭解不同節慶的促

	<p>(三) 人事管理</p> <p>(四) 餐飲控制</p>	<p>1. 能熟悉員工訓練與任用。</p> <p>2. 能具有人事溝通協調的能力。</p> <p>3. 能熟悉人事成本控制。</p> <p>4. 能依照實際需求，彈性調度人力。</p> <p>能熟悉餐飲成本類型與控制。</p>	<p>銷重點。</p> <p>(1) 瞭解考核晉用機制。</p> <p>(2) 瞭解員工訓練的方法。</p> <p>(1) 瞭解餐飲成本計算方法。</p> <p>(2) 瞭解餐飲服務品質管理相關知識</p>
六、餐飲安全、衛生與環保	<p>(一) 安全管理</p> <p>(二) 衛生管理</p> <p>(三) 環保管理</p>	<p>1. 能熟悉餐飲意外事件預防措施</p> <p>2. 能熟悉餐飲意外事件處理方式</p> <p>3. 能正確操作消防器材與安全措施</p> <p>1. 能以確保食品衛生安全之準則，達到防治食品中毒之目的。</p> <p>2. 能以符合衛生管理之原則，達到餐飲工作之衛生要求。</p> <p>能以確實執行垃圾分類及廚餘回收等機制，達到環境保護之目的。</p>	<p>(1) 瞭解餐飲意外事件發生原因</p> <p>(2) 瞭解急救常識</p> <p>(3) 瞭解消防常識</p> <p>(4) 瞭解危機處理程序</p> <p>(1) 瞭解食品中毒原因、預防方法及處理原則。</p> <p>(2) 瞭解餐飲工作之衛生管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質。</p> <p>(1) 瞭解廚餘及垃圾減量與分類之管理原則。</p> <p>(2) 瞭解餐飲環保管理知識。</p> <p>(3) 瞭解餐飲業污染防</p>

			治技術相關知識。
七、相關法規	<p>(一) 食品衛生相關法規</p> <p>(二) 消費者權益相關法規</p> <p>(三) 環境保護相關法規</p> <p>(四) 勞資相關知識</p>		<p>瞭解餐飲衛生相關的法令。</p> <p>瞭解消費者權益相關法規。</p> <p>瞭解環境保護相關法規。</p> <p>瞭解勞資相關法規。</p>