

餐飲管理科技能學習項目

項目	技能項目	技能指標	通過認證	備註
1	餐飲安全與衛生	具備餐飲安全與衛生常識		1 上
2	中餐烹調	具備正確的操作要領-洗、切菜流程		1 上
3		能正確使用刀具-站姿、握法、磨刀		1 上
4		基本刀工-片、條、絲、丁、粒等切法		1 上
5		具備各式烹調法的操作能力-煎、炒…		1 上下
6		具備盤飾製作及擺設能力		1 上下
7		餐飲服務	托盤操作-熟練圓托、長方托盤操持法	
8	口布摺疊-熟練10種↑的口布摺疊技能			1 上
9	倒水服務-冰水製備、倒水方式、技巧			1 上
10	檯布鋪設-正方桌、長方桌、圓桌鋪設			1 上下
11	服務台佈置-桌巾固定、桌裙圍邊			1 上
12	熟練服務叉匙的操作-手握法、指夾法			1 上
13	中、西式餐具的認識			1 上
14	西式餐桌擺設-2人、3人、4人份			1 上下
15	中式餐桌擺設-6人小吃、宴席基本型			1 上下
16	各式餐飲服務的種類及服務方式			1 下
17	飲料服務-葡萄酒、香檳的服務			1 下
18	房務技術	具備單人床的鋪設技能		2 上下
19		具備雙人床的鋪設技能		2 上下
20	烘焙	攪拌機操作步驟、注意事項		2 上
21		發酵箱操作-溫度、濕度的設定及判斷		2 上
22		烤箱操作-溫度、時間的設定及判斷		2 上
23		具備製作餅乾的能力		2 上
24		具備製作蛋糕的能力		2 上
25		具備製作麵包的能力		2 下
26	飲料調製	認識飲料調製的器具		2 上
27		熟悉義式濃縮咖啡機的操作		2 上下
28		熟悉虹吸式咖啡煮具-Syphon 的操作		2 上下
29		熟悉濾杯的操作		2 上下
30		具備各式飲料調製法的操作能力		2 上下
31	果雕	蔬果切雕-基本刀法的概念及操作		3 上
32	西餐烹調	鐵板燒的操作-熟練點火及火候的掌控		3 上
33		四口爐的操作-熟練點火及火候的掌控		3 上
34		全雞刀工處理-具備正確的切割技巧		3 上
35		熟悉各式沙司製作-美乃滋、油醋汁…		3 上下

