



術科篇



中餐廳技能項

翔龍十八講

前置作業

中式餐桌擺設

服務流程

備品復歸



一 峇 峇

www.gotop.com.tw

第一講

動線方向 – 正面朝前

操作時間：0 分鐘



原則說明

正面朝前指的是：隨時以「正面」的方向服務 – 尤其是餐桌服務與服務檯之間仍應返回服務檯，而非「轉身」 – 背面



扣分項目

| 扣分項目 | 扣分 |
|--------------------|----|
| 準備備品及操作過程中未以正面朝向客人 | 20 |

第二講 圓桌架設

操作時間：3 分鐘



前置作業

中式餐桌擺設

服務流程

備品復歸



操作步驟

0 預備位置



1 手握桌腳

右出左進

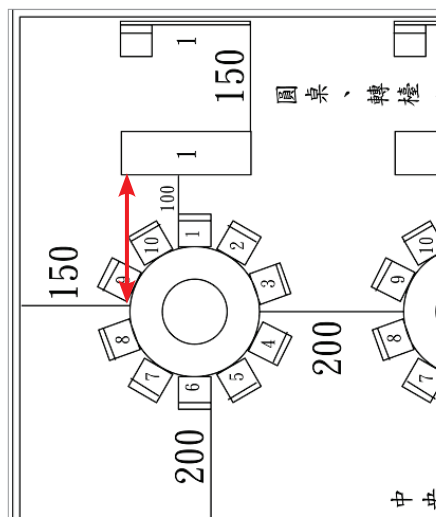


2 圓滑滾動 (右出)



3 定位方向

方便評審評分



4 扳開桌腳，定位卡榫



5 立起圓桌：手握桌緣 ➡ 向內（下）施力 ➡ 輕輕扶持 ➡ 安全落地



6 檢視安全：卡榫定位



扣分項目

| 扣分項目 | 扣分 |
|----------------------|-----|
| 未正確滾動圓桌或行進間妨礙他人工作進行。 | 10 |
| 未正確架設圓桌、未確實定位卡榫。 | 20* |
| 架設圓桌後，桌腳未定位方正。 | 10 |

(* 為重複扣分項)

第十五講

分菜服務【104301A】

操作時間：3 分鐘



前置作業

中式餐桌擺設

服務流程

備品復歸



操作步驟

1 『分菜』 - 在服務檯操作



取小白菜 1

1

1. 使用服務叉匙
2. 每盤(位)(蕃茄片、豌豆莢、小白菜)各一個



取番茄片 1

2



取豌豆莢 1

3



扣分項目

| 扣分項目 | 扣分 |
|----------------------|----|
| 未將菜盤 / 湯盅內菜餚完全分派給客人。 | 20 |
| 分至骨盤或湯包盅的菜餚不均勻。 | 20 |

2 擺盤 -10 盤



右手盛裝食物，左手持骨盤以避免菜餚掉落桌面



扣分項目

| 扣分項目 | 扣分 |
|----------------------|----|
| 茶水服務或分菜過程造成檯布或服務檯髒汙。 | 5* |
| 應檢時間到未完成作業要求者：分菜服務。 | 20 |

(* 為重複扣分項)

第十七講 上菜服務

操作時間：3 分鐘



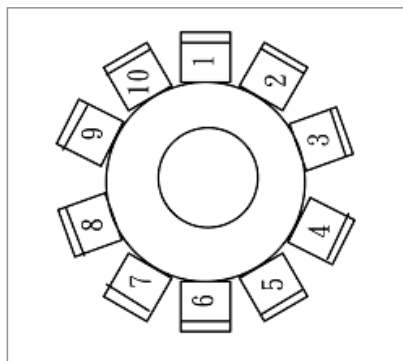
操作步驟

1 『上菜』準備

- 1. 使用圓托盤 2. 量力而為 3. 手指不碰盤



2 上菜：主賓位 6 ➡ 7 ➡ 8 ➡ 9 ➡ 10 ➡ 主人位 1 ➡ 2 ➡ 3 ➡ 4 ➡ 5



扣分項目

| 扣分項目 | 扣分 |
|----------------|----|
| 上菜時，未正確服務主賓位置。 | 5 |

扣分項目

| 扣分項目 | 扣分 |
|-----------------------|----|
| 服務餐點時，手指碰觸骨盤 / 湯包盅內緣。 | 20 |
| 應檢時間到未完成作業要求者：上菜服務。 | 20 |



術科篇



西餐廳技能項

勇士上戰場

服務檯布置

前置作業

西式餐桌擺設

服務流程

備品復歸



一 峇 峇

www.gotop.com.tw

第七題 西式餐桌擺設

操作時間：12 分鐘



測驗流程

- | | |
|-------------|-------------|
| 0. 就位準備 | |
| 1. 架設方桌 | ~第八講 (1 分鐘) |
| 2. 鋪設檯布 | ~第八講 (1 分鐘) |
| 3. 圓盤定位 | ~第九講 (1 分鐘) |
| 4. 餐具擺設 | ~第九講 (4 分鐘) |
| 5. 水杯 + 玻璃杯 | ~第九講 (1 分鐘) |
| 6. 置放口布 | ~第九講 (1 分鐘) |
| 7. 餐椅定位 | ~第九講 (1 分鐘) |

0. 就位準備



細部操作過程，請參考【翔龍十八講】



考試開始

1. 架設方桌

1 握持桌腳提把



2 位置定位 (工作檯 ↔ 方桌 100 公分)





3 拉開桌腳



4 定位卡榫



5 立起方桌



小訣竅 >

雙手抓緊桌緣 → 往前拉 →
定點支撐 → 施力拉起

6 仔細檢查



2. 鋪設檯布

1 洗手 + 擦拭



2 取方檯布





3. 圓盤定位

3 ➡ 4 ➡ 1 ➡ 2



4. 餐具擺設

以 104306A 為例示範操作

104306A-1×2 套
法國貝隆生蠔
南瓜奶油濃湯
炭烤肋眼牛排
火焰薄餅

原則 ➢ 左右 - 由內向外 2. 上下餐具 - 由下往上

A 牛排刀



距展示盤約 2 公分



距桌緣二指幅

B 圓湯匙：底部對齊牛排刀



距桌緣二指幅

C 生蠔叉



距桌緣二指幅

D 餐叉



E 點心叉



F 點心匙



G 圓盤 (B.B. Plate)



H 奶油刀

