



餐飲服務技術

臺北市滬江高中112學年度第一學期

課程主題：服務台別置、西餐擺設

日期：10/17(二)

班級：餐飲一信

學生：陳品霏

學號：12108011

教師：許淑媚



摺疊口布



西餐擺設



別置桌裙



分工合作完成各自的任務

1、請舉出3件你(妳)操作時，讓你覺得深刻印象或有趣的是...

- 1.要拉緊才能別針
- 2.我一直在拍照 因為是小老師
- 3.口布摺好要壓緊比較好立起來

2、請舉出你(妳)從同學操作中學習到那些優缺點... ? 請列出3點概念為

- 1.優：很認真記住餐具擺放的步驟
- 2.優：桌布要知道怎麼攤開 垂下來的部分要一樣長
- 3.缺：再放杯子時 不能摸到杯口

三、請寫出上課心得分享(至少50字，不含標點符號)。

這次上課口布沒有好好練習，因為中途被抓去量衣服。要記住餐具怎麼擺真的好難啊！最後真的很快就完成了，有些也沒有好好按照流程放好，下節課一定要認真記住。