餐飲服務技術

學生學習歷程學習單

班　級:

座　號:

學生姓名:

授課教師:巫佳靜

主題1　　餐廳的靈魂人物

※　建議搭配餐飲服務技術(上)CH.1

餐廳中的每一位人員都代表著餐廳的形象，因此餐廳人員的儀表、專業能力、服務態度等各方面都很重要。請從服務人員的服儀及所負職責兩個面向，回答以下問題。

1. 餐廳人員的服裝儀容至為重要，假設你是某餐廳的主管，你認為服務人員在服裝儀容上應該要注意哪些事項呢？請列出你認為最重要的五點，並在下圖標示出來。

More…

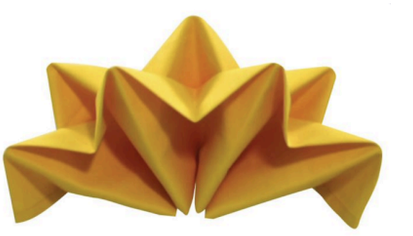
2. 除了服裝儀容之外，餐廳從業人員的專業能力也很重要。以外場人員為例，假設某餐廳的外場人員包含餐廳經理、餐廳領班、領檯員、服務員、服務生等，身為主管的你，請選擇兩種外場人員，並分別寫下你認為這兩種外場人員最重要的三項職責。

3. 承上題，假設某餐廳的內場人員包含行政主廚、主廚、廚師、副廚師、助理廚師等，身為主管的你，請選擇兩種內場人員，並分別寫下你認為這兩種內場人員最重要的三項職責。

老師認證區

主題2　基本服務技巧－餐巾摺疊技巧與應用

※　建議搭配餐飲服務技術(上)CH.3



餐巾(Napkin)亦稱為口布、席巾、茶巾、花巾 等，清朝則稱之為「懷擋」。多用於宴會、酒席或家庭餐桌，用餐時鋪放於大腿上，其目的是防止湯汁、酒水汙染衣物；亦可用來擦去嘴角或手上的油汙。此外，餐巾更具有美化餐廳，增進用餐環境氣氛之功能。

在早期的歐洲，顧客常自己攜帶餐巾圍在脖子上用餐，後期才改將布巾放置桌上供客人使用。十六世紀時，餐巾摺疊逐漸藝術化，發展出多樣的摺疊法，增添餐廳美感。

紙口布 DIY 請以色紙摺疊好後黏貼於空格上，並填寫上口布款式名稱	
顧客用	
口布名稱:	**口布名稱:**
觀賞用	
口布名稱:	**口布名稱:**

More...

...續主題2

服勤用	
口布名稱:	**口布名稱:**

回饋與反思

老師認證區

主題3　菜單與飲料單－菜單設計

※　建議搭配餐飲服務技術(上)CH.5

菜單是餐廳的消費指南，不僅可以讓消費者清楚知道餐廳供應的菜色，也能反映餐廳的層級與風格。如果你開了一家夢想餐廳，那麼餐廳的菜單會是什麼樣子呢？

1. 你的夢想餐廳中，會販賣哪種料理呢？

□法式料理　□義式料理　□中式料理

□日式料理　□韓式料理　□泰式料理

□其他:_____

2. 請列出五道你最喜歡的餐點，並寫出該餐點的主要特色、以及你心目中希望的價格。

餐點名稱	餐點特色	價格

3. 你的菜單中，會包含下列哪些內容？

□餐廳名稱　□餐廳標誌(Logo)　□餐廳廣告語(Slogan)

□餐廳地址　□餐廳網址　□餐廳電話　□餐廳營業時間　□菜餚名稱

□菜餚價格　□菜餚圖片　□飲品酒水　□甜點

□其它:_____

...續主題3

More...

4. 除了菜單之外,「飲料單」及「酒單」也是餐廳常會提供的。請同學參考其他餐廳的飲料單樣式，設計一份屬於夢想餐廳的飲料單／

老師認證區