



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。

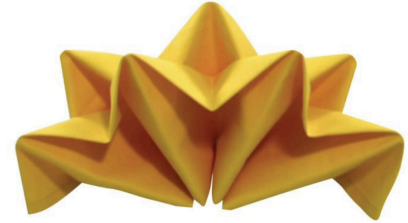
More...

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...

服勤用	
口布名稱:	口布名稱:

回饋與反思

老師認證區

主題3

菜單與飲料單一菜單設計

※ 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