



(第二部分)

餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料目錄

壹、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料注意事項.....	1
貳、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知	
一、綜合注意事項.....	2
二、檢定當日應注意事項.....	2-4
三、檢定當日檢定程序時間表.....	5-6
四、檢定之機具、設備及材料表.....	7-13
五、檢定場平面圖.....	14
六、指定服裝儀容圖.....	15
參、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試試題.....	16-27
肆、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試評審總表.....	28
伍、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試評審表（中餐廳技能項）.....	29-33
陸、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試評審表（西餐廳技能項）.....	34-41
柒、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表.....	42

## 壹、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料注意事項

### 一、本應檢參考資料內含：

- (壹) 注意事項。
- (貳) 應檢人員須知。
- (參) 術科測試試題。
- (肆) 術科測試評審總表。
- (伍) 術科測試評審表（中餐廳技能項）。
- (陸) 術科測試評審表（西餐廳技能項）。
- (柒) 術科測試辦理單位時間配當表。

二、為使技能檢定更具公正、公平起見，本資料由術科辦理單位於檢定前 14 日寄發各應檢人員參考。

三、檢定當日，將另發抽定之試題，應檢人員不可攜帶本參考資料進入檢定場內，否則，以違規論處。

## 貳、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知

### 一、綜合注意事項：

- (一) 本職類丙級技能檢定術科測試試題分為二大題組共 9 題，其中第一大題組以 4 小題、第二大題組以 5 小題分別呈現，檢定時依規定抽題測試之，於規定檢定時間 3 小時內完成（詳如檢定程序時間表）。
- (二) 檢定之設備、工具、材料均由術科測試辦理單位提供，唯應檢人員應著指定服裝（詳如指定服裝儀容圖）參加，否則，以不及格論處。
- (三) 應檢人員於測試前詳閱測試應檢參考資料，含試題、評審表，以避免違規或操作錯誤情事發生。
- (四) 檢定作業完成時間，不得藉故要求延長時間。
- (五) 應檢結束後，其成品不論完成與否均不得要求攜回，並請處理個人操作檯後，始離開檢定場。
- (六) 應檢人員應注意工作安全，預防意外事故發生。

### 二、檢定當日應注意事項：

- (一) 應依通知日期時間到達檢定場後，請先到「報到處」辦理報到手續，然後依試務人員安排指定處等候。
- (二) 報到時，請出示檢定通知單、准考證及國民身分證或其他法定身分證明。
- (三) 報到完畢後由試務人員集合核對人數點交當日監評長並進行服裝儀容檢查。應檢人服裝儀容未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以「不及格」論。應檢人如有異議，監評長應邀集所有監評人員召開臨時會議討論並決議之。監評長宣佈當日一般注意事項，並由術科測試編號最小號應檢人代表抽題，準備受測。

事務人員記錄應檢人員題號同時發給題目，監評長依序核對檢定號碼並簽名確認抽題題目。

俟各應檢人員領取試題後，進入檢定崗位（即個人操作檯），須經監評人員再次確認應檢資料後，由監評長發「開始」指令（術科檢定通知單與試題一併放置服務檯／工作檯編號旁或夾層）。

- (四) 實施電子抽籤後，各檢定場所應準備電腦及印表機相關設備各一套辦理電子抽籤(中餐廳技能項及西餐廳技能項若不同場地，則須準備兩套設備分開抽籤，或集合同場次應檢人於同一場地抽籤)，依時間配當表準時辦理抽籤。如因網路連線問題，可以單機版電子抽籤代替，如單機版電子抽籤因故無法執行，最後始得採用傳統籤條抽籤。
- (五) 本職類電子抽籤之規定：
- 1.每場次依應檢人測試編號分為兩組，第一組為 1~6 號，第二組為 7~12 號。第一組先測試「中餐廳技能項」，再測試「西餐廳技能項」；第二組則先測試「西餐廳技能項」，後測試「中餐廳技能項」。
  - 2.每組術科測試編號最小之應檢人代表抽出其對應之測試題目，其他應檢人依編號順序依序對應各測試題組，例如當場次應檢人最小號為 1 號，其代表第一組抽籤「中餐廳技能項」抽到 B 題，2 號應檢人則測試 A 題，3 號應檢人測試 B 題，其餘(含遲到及缺考)依此類推。
- (六) 應檢人員於術科測試時間開始後 15 分鐘尚未進場者，不准進場。
- (七) 監評長宣佈依據辦理單位所提供之機具、設備及材料確認表清點，如有短少或損壞，立即請場地管理人員補充或更換；檢定中損壞之機具、設備及材料經監評委員確認責任後，如歸責於應檢人，由該應檢人員於檢定結束後賠償之。
- (八) 俟監評長宣佈「開始」口令後，才能開始檢定作業。
- (九) 應檢人員應詳閱試題，若有疑問應於檢定開始前 10 分鐘提出。
- (十) 檢定中不得交談、代人操作或託人操作等違規行為，否則以不及格論處。
- (十一) 檢定進行中，術科試題題卡放置於服務檯處，應檢人不可攜帶至公共材料區及餐桌區。
- (十二) 測試場地為符合職場環境氣氛可撥放背景音樂（音樂內容不宜有人聲、搖滾或重金屬類型音樂），如有應檢人反應音樂影響測試情緒，應立即更換適當音樂或停止撥放音樂。
- (十三) 檢定中應注意自己、鄰人及檢定場地之安全。

(十四)在規定時間內提早完成者，於所屬服務檯／工作檯旁等候指令。

(十五)檢定須在規定時間內完成，在監評長宣佈「檢定截止」時，應請立即停止操作。

(十六)離場前，將檢定通知單請試務人員簽章後才可離開檢定場。

(十七)離場時，除自備用品外，不得攜帶任何東西出場。

(十八)不遵守試場規則者，除勒令出場外，取消應檢資格並以不及格論處。

(十九)本須知未盡事項，依試場規則處理。



### 三、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試檢定程序時間表

項目	題序	題目	內容說明	時間	配分	備註
中餐廳技能項	一	前置作業	1.以二款菜單指示，抽題測試之。 2.依題意在安全、衛生及實用之操作原則下，完成本題測試流程： (1)架設圓桌一張並鋪設檯布。 (2)圓桌上架設轉檯，並套裝轉檯套。 (3)準備題意所需之杯器皿並完成擦拭工作。 (4)完成口布摺疊工作。 3.完成於「時間到」哨音後，停止操作，等候評分。	26 分鐘	130	抽題測試： 試題 104301A 試題 104301B
	評 分			4 分鐘		
	二	中式餐桌擺設	1.依題意在安全、衛生及實用之操作原則下，完成本題之餐桌擺設。 2.餐椅定位。 3.完成於「時間到」哨音後，停止操作，等候評分。	14 分鐘	150	
	評 分			4 分鐘		
	三	服務流程	1.虛擬顧客在現場之情境，採桌邊分菜服務模式。 2.取茶。 3.進行倒茶→拆口布等服務工作。 4.取菜盤/湯盅。 5.進行秀菜→分菜→上菜等服務工作。 6.完成於「時間到」哨音後，停止操作，等候評分。	14 分鐘	150	
	評 分			3 分鐘		
	四	備品復歸	於哨音後，開始收拾桌面菜餚、餐具、收拾檯布(不重複使用)、還原其他材料、器具及設備等至原來定位處。	18 分鐘	70	
評 分			2 分鐘			
中場抽籤、休息及換場地				10 分鐘		
西餐廳技能項	五	服務檯布置	1.架設工作檯一張，並布置成含檯布、桌裙之服務檯。 2.完成於「時間到」哨音後，停止操作，等候評分。 要求：以餐桌顧客就座方位為定位，在安全、衛生及實用操作原則下，完成測試流程。	12 分鐘	70	
	評 分			4 分鐘		

六	前置作業	<ol style="list-style-type: none"> <li>以 6 款菜單指示，抽題測試之。</li> <li>依題意在安全、衛生及實用之操作原則下，完成本題測試流程： (1)準備題意所需之杯器皿並完成擦拭工作。 (2)完成口布摺疊工作。</li> <li>完成於「時間到」哨音後，停止操作，等候評分。</li> </ol>	15 分鐘	130	抽題測試： 試題 104306A 試題 104306B 試題 104306C 試題 104306D 試題 104306E 試題 104306F
評 分			5 分鐘		
七	西式餐桌擺設	<ol style="list-style-type: none"> <li>架設方桌一張並鋪設檯布。</li> <li>依題意在安全、衛生及實用之操作原則下，完成本題之餐桌擺設。</li> <li>餐椅定位。</li> <li>完成於「時間到」哨音後，停止操作，等候評分。</li> </ol>	12 分鐘	120	
評 分			6 分鐘		
八	服務流程	<ol style="list-style-type: none"> <li>虛擬顧客在現場之情境。</li> <li>取水壺。</li> <li>進行倒水→拆口布等服務工作。</li> <li>取奶油/麵包→葡萄酒/冰酒桶→派送奶油/麵包→展示驗酒→開酒→試酒→倒酒等服務工作。</li> <li>完成於「時間到」哨音後，停止操作，等候評分。</li> </ol>	10 分鐘	130	
評 分			3 分鐘		
九	備品復歸	於哨音後，開始收拾桌面菜餚、餐具、收拾檯布(不重複使用)、還原其他材料、器具及設備等至原來定位處。	15 分鐘	50	
評 分			3 分鐘		
合 計			180 分鐘	1000 分	



四、餐飲服務丙級技術士技能檢定機具、設備及材料表

檢定職類	餐 飲 服 務		級 別	丙	每場檢定人數	12 人
項目	名稱	規格	單位	數量	備註	
監評休息區			式	1	含空調設備	
應檢人休息區			式	1	須與考場分開 並含空調設備	
中餐廳技能項檢定場面積		橫向配置 15m × 14m 以上 場地配置以附圖為準	式	1	依術科測試場地及機 具設備評鑑自評表規 定辦理	
西餐廳技能項檢定場面積		橫向配置 13m × 14m 以上 場地配置以附圖為準	式	1		
<b>【 布 巾 類 】</b>						
布 1	長檯布	(1) 質料：棉質 (2) 270±3cm×150±3cm (不限顏色)	條	24	棉質、整燙過、不重複使用；西餐廳項公共用材區 放置 16 條；中餐廳項 8 條	
布 2	圓檯布	(1) 質料：棉質；檯布平放表面不可 有車線痕 (2) 320±3cm×320±3cm (不限顏色)	條	16	棉質、整燙過、不重複使用；中餐廳項公共用材區 放置 16 條	
布 3	方檯布	(1) 質料：棉質 (2) 160±3cm×160±3cm (不限顏色)	條	16	棉質、整燙過、不重複使用；西餐廳項公共用材區 放置 16 條	
布 4	口布	(1) 質料：棉質 (2) 55±3cm×55±3cm (白色除外不限顏色)	條	220	棉質、整燙過、不重複使用；中餐廳項公共用材區 放置 140 條；西餐廳項公 共用材區放置 80 條	
布 5	服務布巾	(1) 質料：全棉 (2) 55±3cm×55±3cm (白色)	條	150	全棉、整燙過、不重複使用；中餐廳項公共用材區 放置 60 條；西餐廳項公 共用材區放置 90 條	
布 6	桌裙	(1) 質料：棉質 (2) 長 340~360cm、高 70~72cm (不限顏色)	條	14	棉質；中餐廳項 6 條；西 餐廳項公共用材區放置 6 條；備用 2 條	
布 7	轉檯套	(1) 質料：棉質 (2) 120±3cm (須配合轉檯的規格，不限顏色)	條	14	棉質、整燙過、不重複使用；中餐廳項公共用材區 放置 14 條	
<b>【 傢 俱 類 】</b>						

傢 1	會議桌	長 180cm×寬 60cm×高 75cm，含摺疊式桌腳、隔層	張	34	中餐廳項 16 張，西餐廳項 16 張，另各設監評人員檯 1 張
傢 2	方餐桌	長 100cm×寬 100cm×高 75cm，含摺疊式桌腳；折合式或摺疊式	張	7	週邊設備區 6 區，每區放置 1 張；備用 1 張
傢 3	圓餐桌	直徑 180cm×高 75cm，含摺疊式桌腳	張	7	週邊設備區 6 區，每區放置 1 張；備用 1 張
傢 4	轉檯	木製，直徑 90±5cm，含轉圈	張	6	週邊設備區 6 區，每區放置 1 張
傢 5	餐椅	高度 45cm、重量不超過 5 公斤，可疊放收藏	張	102	週邊設備區 6 區，中餐廳項每區放置 60 張；西餐廳項每區 24 張，另監評人員及試務人員座椅計 102 張
傢 6	餐椅推車	約寬 65×深 60×高 115 cm，附輪子：8" 活動輪	台	7	週邊設備區 6 區，每區放置 1 台；備用 1
<b>【 瓷器類 】</b>					
瓷 1	小味碟	直徑約 7~9cm	個	70	中餐廳項公共用材區放置 70 個
瓷 2	口湯碗	碗口直徑約 8~10cm	個	40	中餐廳項公共用材區放置 40 個
瓷 3	港式湯包盅組	含湯盅及底盤，碗口直徑約 12cm，容量約 220ml	個	40	中餐廳項公共用材區放置 40 個 
瓷 4	瓷湯匙	長約 13~14cm	個	70	中餐廳項公共用材區放置 70 個
瓷 5	圓盤	直徑 11~13 公分；與【雜 20】配合使用	個	10	西餐廳項公共用材區放置 10 個
瓷 6	骨盤	直徑約 16~18cm	個	50	中餐廳項公共用材區放置 50 個
瓷 7	圓盤	直徑約 22~24cm；款式須與【瓷 6】搭配成套	個	70	中餐廳項公共用材區放置 70 個
瓷 8	茶杯	90~100ml	個	70	中餐廳項公共用材區放置 70 個
瓷 9	茶壺	750~800ml；內裝九分滿清水	個	8	中餐廳項公共用材區放置 6 個；備用 2
瓷 10	筷架		個	40	中餐廳項公共用材區放置 40 個
瓷 11	湯匙筷架		個	40	中餐廳項公共用材區放置 40 個
瓷 12	圓盤(B.B. Plate)	直徑 15~18cm	個	40	西餐廳項公共用材區放

					置 40 個
瓷 13	展示盤	直徑 30~32cm	個	28	西餐廳項公共用材區放置 28 個
瓷 14	胡椒/鹽罐		套	8	西餐廳項公共用材區放置 8 套
瓷 15	花瓶		個	8	西餐廳項公共用材區放置 8 個
瓷 16	中式湯盅	容量 2000±100ml；與【瓷 17】、【雜 17、18】配合使用；內裝九分滿清水	個	4	中餐廳項公共用材區放置 4 個
瓷 17	中式圓盤	直徑 28~30 公分；與【瓷 16】、【雜 14、15、16】配合使用	個	8	中餐廳項公共用材區放置 8 個
瓷 18	醬油、醋瓶組 (含底座)		組	7	中餐廳項公共用材區放置 7 組
<b>【刀叉類】</b>					
01	餐刀	不銹鋼材質，長約 22~25cm	支	12	西餐廳項公共用材區放置 12 支
02	牛排刀	不銹鋼材質，長約 23~25cm	支	12	西餐廳項公共用材區放置 12 支
03	魚刀	不銹鋼材質，長約 19~22cm	支	12	西餐廳項公共用材區放置 12 支
04	沙拉刀	不銹鋼材質，長約 18~21cm	支	28	西餐廳項公共用材區放置 28 支
05	餐叉	不銹鋼材質，長約 20~23cm	支	20	西餐廳項公共用材區放置 20 支
06	魚叉	不銹鋼材質，長約 18~21cm	支	12	西餐廳項公共用材區放置 12 支
07	沙拉叉	不銹鋼材質，長約 17~19cm	支	28	西餐廳項公共用材區放置 28 支
08	生蠔叉	不銹鋼材質，長約 13~15cm	支	8	西餐廳項公共用材區放置 8 支
09	奶油刀	不銹鋼材質，長約 15~17cm	支	28	西餐廳項公共用材區放置 28 支
10	點心叉	不銹鋼材質，長約 15~17cm	支	16	西餐廳項公共用材區放置 16 支
11	點心匙	不銹鋼材質，長約 15~17cm	支	28	西餐廳項公共用材區放置 28 支
12	圓湯匙	不銹鋼材質，長約 16~19cm	支	12	西餐廳項公共用材區放置 12 支
13	橢圓湯匙	不銹鋼材質，長約 16~19cm	支	16	西餐廳項公共用材區放置 16 支
14	餐匙 (Table Spoon)	不銹鋼材質，長約 19~21cm	支	8	西餐廳項公共用材區放置 8 支

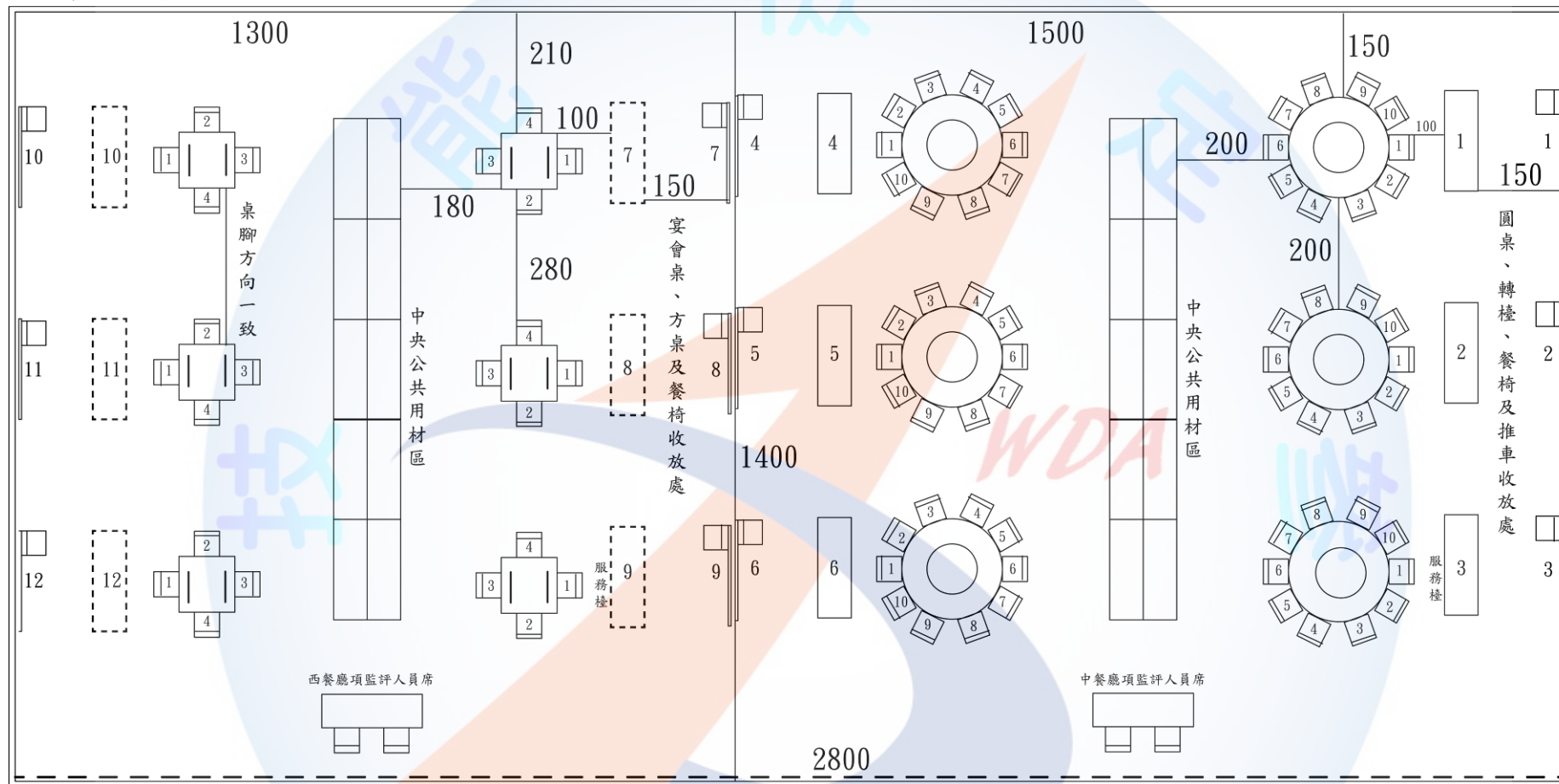
15	田螺夾	不銹鋼材質，長約 13~16cm	支	8	西餐廳項公共用材區放置 8 支
16	田螺叉	不銹鋼材質，長約 13~16cm	支	8	西餐廳項公共用材區放置 8 支
17	服務叉匙	不銹鋼材質，長約 20~25cm	組	12	中餐廳項公共用材區放置 6 組；西餐廳項公共用材區放置 6 組
18	湯勺	不銹鋼材質，長約 28~35cm	支	4	中餐廳項公共用材區放置 4 支
<b>【 雜 項 類 】</b>					
雜 1	長方托盤	長 56±1cm、寬 41±1cm，止滑	個	12	中餐廳項公共用材區放置 6 個；西餐廳項公共用材區放置 6 個
雜 2	圓托盤	直徑 36±1cm，止滑	個	12	中餐廳項公共用材區放置 6 個；西餐廳項公共用材區放置 6 個
雜 3	筷子	長 22~27cm	雙	70	中餐廳項公共用材區放置 70 雙
雜 4	水 杯 ( Water Goblet )	300±5ml	個	28	西餐廳項公共用材區放置 28 個
雜 5	高飛球杯	280~300ml	個	40	中餐廳項公共用材區放置 40 個
雜 6	白酒杯	150~200ml	個	50	中餐廳項公共用材區放置 40 個；西餐廳項公共用材區放置 10 個
雜 7	紅酒杯	200~260ml	個	12	西餐廳項公共用材區放置 12 個
雜 8	冰酒桶 ( Wine Cooler )	金屬製或壓克力製、容量約 4 公升	個	6	西餐廳項公共用材放置 6 個
雜 9	圖釘		盒	6	西餐廳項公共用材區放置 6 盒
雜 10	大頭針		盒	6	西餐廳項公共用材區放置 6 盒
雜 11	麵包籃	可放置四人份麵包量	個	6	西餐廳項公共用材區放置 6 個
雜 12	奶油	小包裝(8~12 克)	個	30	西餐廳項公共用材區放置 30 個
雜 13	仿真小麵包	橢圓 (圓) 形、方形各一款式，與【雜 11】配合使用	組	15	西餐廳項公共用材區放置 15 組
雜 14	仿真豌豆莢	與【瓷 17】配合使用；長 8~10 公分；PU 材質	個	40	 (範例)

雜 15	仿真蕃茄片	與【瓷 17】配合使用；高 5~6 公分、寬 3~4 公分；PU 材質	個	40	 (範例)
雜 16	仿真小白菜	與【瓷 17】配合使用；直徑 2~3 公分、高 3~4 公分；PU 材質	個	40	 (範例)
雜 17	仿真玉米片	與【瓷 16】配合使用；直徑 3~4 公分、高 2~3 公分；PU 材質	個	40	 (範例)
雜 18	仿真小白花椰菜	與【瓷 16】配合使用；直徑 4~5 公分、高 3~4 公分；PU 材質	個	40	 (範例)
雜 19	開酒器 (Corkscrew)		支	8	 (範例)
雜 20	軟木酒塞	直徑 2~2.4 公分；高 3.5~4 公分	個	10	 (範例)
雜 21	酒瓶錫箔套	直徑 3~3.4 公分；PVC 或錫箔材質	個	10	 (範例)
雜 22	壓酒塞器		台	1	
雜 23	錫箔套熱縮機		台	1	
雜 24	水壺	不銹鋼材質，容量 1800~2000ml	支	6	西餐廳項公共用材區放置 6 支
雜 25	紅酒瓶	瓶內裝水至九分滿，與【雜 20、21】配合使用	瓶	5	
雜 26	白酒瓶	瓶內裝水至九分滿，與【雜 20、21】配合使用	瓶	5	
雜 27	計時器	(1) 具開始、停止及暫停功能 (2) 可記錄至秒數	個	20	
雜 28	擦手紙	洗手後清潔、擦拭用，採抽取式	盒	8	中餐廳項公共用材區放置 4 盒；西餐廳項公共用材區放置 4 盒
雜 29	水	15~20 公升，附出水控制開關	桶	8	中餐廳項公共用材區放置 4 桶；西餐廳項公共用材區放置 4 桶
雜 30	水桶	45~50 公升、塑膠製，與【雜 29】配合使用，水花不濺於地面為宜	個	8	中餐廳項公共用材區放置 4 個；西餐廳項公共用材區放置 4 個
雜 31	水桶	2 公升、塑膠製	個	12	週邊設備區 6 區，每區放置 1 個，供應檢人處理廢

					水
雜 32	垃圾桶	10~15 公升、塑膠製	個	8	中餐廳項公共用材區放置 4 個；西餐廳項公共用材區放置 4 個
雜 33	急救箱	安全效期內之完整藥品及配件	箱	1	
<b>【 檢 定 用 品 類 】</b>					
檢 1	評分夾板	直式帶夾紙器	個	6	
檢 2	評審總表	填寫完成應檢人檢定崗位編號、起訖時間、檢定編號、日期、姓名	張	12	
檢 3	評審表	填寫完成應檢人十二位檢定編號、日期、起訖時間及抽題題號	份	20	
檢 4	時鐘	供現場全體人員清楚視之	座	2	各放置一座
檢 5	原子筆	黑或藍色	支	10	
檢 6	鉛筆	HB 帶橡皮擦	個	5	
檢 7	計算機	按鍵具食指大小	個	5	
檢 8	訂書機	大於 10 號針	支	5	
檢 9	紅色印泥		個	1	
檢 10	哨子		個	2	
檢 11	術科測試試題 (中餐)	104301A(粉紅色)、護貝	份	3	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 12	術科測試試題 (中餐)	104301B(黃色)、護貝	份	3	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 13	術科測試試題 (西餐)	104306A(藍色)、護貝	份	1	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 14	術科測試試題 (西餐)	104306B(藍色)、護貝	份	1	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 15	術科測試試題 (西餐)	104306C(藍色)、護貝	份	1	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 16	術科測試試題 (西餐)	104306D(藍色)、護貝	份	1	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 17	術科測試試題 (西餐)	104306E(藍色)、護貝	份	1	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 18	術科測試試題 (西餐)	104306F(藍色)、護貝	份	1	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 19	中餐廳技能 項試題編號籤 筒	試題編號 104301A、104301B，分別 標明字樣籤各一支共計二支	套	1	備用
檢 20	西餐廳技能項試	試題編號 104306A、104306B、	套	1	備用

	題編號籤筒	104306C、104306D、104306E、104306F，分別標明字樣籤各一支共計六支			
檢 21	中餐廳技能項 崗位標號牌	牌面尺寸 21cm × 9cm，就寬度標示號碼自 01 至 06 為一套；自 07 至 12 為一套，分別標定於服務檯、桌椅存放區	套	2	
檢 22	西餐廳技能項 崗位標號牌	牌面尺寸 21cm × 9cm，就寬度標示號碼自 01 至 06 為一套；自 07 至 12 為一套，分別標定於服務檯、桌椅存放區	套	2	
檢 23	應檢人背部崗 位布質標號牌	牌面尺寸 20cm×20cm，就寬度標示號碼 01 至 12，易於應檢人在協助下固定於背部腰際以上位置	套	2	
檢 24	安全別針	固定【檢 23】用	個	48	
檢 25	名稱定位標示牌	於公共用材區將各式機具、設備及材料，以中文名稱標示定位之	套	1	

## 五、檢定場平面圖



- 註：1、所有尺寸概以公分標示。  
 2、西餐廳技能項各崗位須標示工作檯定位點。  
 3、場地長寬不含牆柱。  
 4、應檢人測試範圍不得有牆柱影響其動線。  
 5、場地不可翹起變形、鬆脫或缺損足以影響測試之進行。



## 六、指定服裝儀容圖



短髮：整齊不過肩  
長髮：盤整成髻以髮網包覆  
瀏海：長度不可超過眉毛

領結不限顏色  
背心不限顏色  
白色長袖襯衫，袖長至手腕  
黑色或深藍色西褲，材質以棉或混紡之布料為準，褲長須達腳踝。  
男：須繫皮帶。  
女：不須繫皮帶（如有褲耳者，則須繫皮帶）。  
男：黑色長襪(腳踝以上)  
女：膚色絲襪  
黑色全包皮鞋(建議具防滑效果)

註 1：服裝儀容之檢查，於報到後由監評長執行，不合格者以「不及格」註記。

註 2：辦理單位及監評人員請提醒應檢人於點名作業前將雙手潔淨、取下飾物及手鐲，針對無法取下之手鐲，應檢人應於檢定前將手鐲固定在長袖襯衫內，以不影響檢定操作流程之安全衛生。

註 3：不合格服裝儀容規範：

- (1) 女性：長髮未整理整齊、披頭散髮；瀏海遮住眼睛。
- (2) 男性：蓄髮且髮長蓋住眼睛、耳際或超過衣領，蓄鬚未清理鬚鬚。鬚角超過耳垂者。
- (3) 服裝骯髒不整。
- (4) 穿著低腰褲。
- (5) 頭髮染為黑、褐色以外之色彩。
- (6) 耳朵、嘴部、舌頭、鼻子穿刺佩戴飾品。
- (7) 著戒指、手鍊、手鐲、佛珠等。
- (8) 指甲彩繪、塗指甲油、指甲長度超出指肉或藏污納垢。

註 4：本職類有關服裝之規定，依據技術士技能檢定作業及試場規則第 39 條規定「依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試，其術科成績以不及格論。」之規定辦理。

## 參、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試試題

一、檢定名稱：中餐廳技能、西餐廳技能

二、檢定時間：3 小時

三、試題說明：

(一) 中式餐桌擺設(分試題編號：104301A、104301B 二子題，術科測試編號最小號之應檢人代表抽題，其他應檢人依編號順序依序對應各測試題組)——

### 1.第一題：前置作業

(1)工作檯由術科測試單位須於檢定前布置完畢。

(2)應檢人須依題意在安全、衛生及實用操作原則下，完成本題測試流程。

### 2.第二題：中式餐桌擺設（擺設參考圖見 p17~18）

(1)應檢人須依題意在安全、衛生及實用操作原則下，完成本題測試流程。

(2)醬油、醋組擺設在 6 號客人位置方向。

(3)餐椅的定位工作，可於餐桌開始擺設前或完成餐桌擺設工作後。

### 3.第三題：服務流程

(1)虛擬顧客在現場之情境完成本題測試流程。

(2)服務茶水時，須進行**口語服務**（例如：您好，為各位服務茶水），茶杯須倒至七分滿。

(3)拆口布服務時，須進行**口語服務**（例如：您好，為您拆口布），並立即整理口布放置在圓盤的左側（如右圖）。

(4)秀菜服務須站立於 1 號、10 號座位客人的中間進行，並進行**口語服務**（介紹菜餚名稱）。

(5)應檢人須在服務檯進行分菜動作。

(6)應檢人可以單手或雙手操匙服務叉匙進行分菜動作（服務湯品時，應檢人可自行決定是否使用服務叉匙）。

(7)上菜服務之順序，須先服務 6 號座位客人，餘可順向依序服務。

### 4.第四題：備品復歸



(1)將骨盤/湯包盅內的菜餚處理至菜盤/湯盅內，茶水倒至崗位之水桶。

(2)應檢人須將餐椅堆成一疊，連同圓桌置於原處即可（餐椅及圓桌於檢定結束後，由術科測試場地負責歸位）。

(3)將菜餚、餐具、布巾類、器具及轉檯等，還原至原來定位處。

試題編號：104301A 擺設十人份中式菜單(口布一種款式)

餐具名稱	單人份擺設參考圖
<ol style="list-style-type: none"><li>1. 茶杯</li><li>2. 筷架</li><li>3. 筷子</li><li>4. 小味碟</li><li>5. 口湯碗</li><li>6. 瓷湯匙</li><li>7. 圓盤</li><li>8. 口布</li><li>9. 高飛球杯</li></ol>	
<p><b>餐點：季節時蔬盤</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 骨盤</li><li>2. 服務叉匙</li></ol>	

餐具名稱	單人份擺設參考圖
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶杯</li> <li>2. 湯匙筷架</li> <li>3. 筷子</li> <li>4. 小味碟</li> <li>5. 瓷湯匙</li> <li>6. 圓盤</li> <li>7. 口布</li> <li>8. 白酒杯</li> </ol>	
<p><b>餐點：時令鮮蔬湯</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 港式湯包盅組</li> <li>2. 湯勺</li> <li>3. 服務叉匙（應檢人可自行決定是否取用）</li> <li>4. 骨盤（搭配湯勺、服務叉匙使用）</li> </ol>	

(二) 西式餐桌擺設(分試題編號：104306A、104306B、104306C、104306D、104306E、104306F 六子題，術科測試編號最小號之應檢人代表抽題，其他應檢人依編號順序依序對應各測試題組)--

1.第五題：服務檯布置

(1)以餐桌顧客就座方位為定位，在安全、衛生及實用操作原則下，完成測試流程。

(2)架設工作檯一張，布置成含檯布、桌裙之服務檯。

2.第六題：前置作業

應檢人須依題意在安全、衛生及實用操作原則下，完成本題測試流程。

3.第七題：西式餐桌擺設（擺設參考圖見 p20~25）

(1)應檢人須依題意在安全、衛生及實用操作原則下，完成本題測試流程。

(2)餐椅的定位工作，可於餐桌開始擺設前或完成餐桌擺設工作後。

4.第八題：服務流程

(1)虛擬顧客在現場之情境完成本題測試流程。

(2)服務水時，須進行**口語服務**（例如：您好，為各位倒水），水杯須倒至八分滿。

(3)拆口布服務時，須進行**口語服務**（例如：您好，為您拆口布），進行口布服務後，立即整理口布並放置在餐椅椅面上（如右圖）。

(4)秀酒服務於 1 號座位客人進行，並須**口語服務**（例如：您好，這是您所點的白/紅酒）。

(5)倒酒服務須從 3 號座位客人開始進行，並須**口語服務**（例如：您好，為您服務白/紅酒）。

(6)白酒須倒至約 1/3 杯，紅酒須倒至約 1/2 杯。

5.第九題：備品復歸

(1)將水杯及酒杯的水倒至崗位之水桶。

(2)收拾桌面菜餚、餐具、布巾、還原其他器具及設備等至原來定位處。



試題編號：104306A 擺設四人份，每份菜單各擺設二人份(口布四種款式、麵包籃巾)

菜單	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
法國貝隆生蠔 南瓜奶油濃湯 炭烤肋眼牛排 火焰薄餅	紅酒	1. 水杯 2. 紅酒杯 3. 生蠔叉 4. 圓湯匙 5. 牛排刀 6. 餐叉 7. 口布 8. 點心叉 9. 點心匙 10. 奶油刀 11. 圓盤 (B.B Plate) 12. 展示盤	
普羅旺斯海鮮湯 鮮蘆筍沙拉 蘋果煎鴨胸 焦糖烤布蕾		1. 水杯 2. 紅酒杯 3. 橢圓湯匙 4. 沙拉刀 5. 餐刀 6. 餐叉 7. 沙拉叉 8. 口布 9. 點心匙 10. 奶油刀 11. 圓盤 (B.B Plate) 12. 展示盤	

※ 每位顧客都須附上二款麵包及一盒奶油。

※ 每桌須配置胡椒、鹽罐及花瓶，依題意擺設於適當之位置。

試題編號：104306B 擺設四人份，每份菜單各擺設二人份(口布四種款式、麵包籃巾)

菜單	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
法式焗田螺 凱薩沙拉 白酒蛤蜊義大利麵 酥芙里奶酥		1. 水杯 2. 白酒杯 3. 田螺叉 4. 沙拉刀 5. 餐叉 6. 餐匙 7. 沙拉叉 8. 田螺夾 9. 口布 10. 點心匙 11. 奶油刀 12. 圓盤 (B.B Plate) 13. 展示盤	
酪梨鮮蝦沙拉 義式蔬菜湯 香煎紅鯛魚 重乳酪蛋糕	白 酒	1. 水杯 2. 白酒杯 3. 沙拉刀 4. 橢圓湯匙 5. 魚刀 6. 魚叉 7. 沙拉叉 8. 口布 9. 點心叉 10. 點心匙 11. 奶油刀 12. 圓盤 (B.B Plate) 13. 展示盤	

※ 每位顧客都須附上二款麵包及一盒奶油。

※ 每桌須配置胡椒、鹽罐及花瓶，依題意擺設於適當之位置。

試題編號：104306C 擺設四人份，每份菜單各擺設二人份(口布四種款式、麵包籃巾)

菜單	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
普羅旺斯海鮮湯 鮮蘆筍沙拉 蘋果煎鴨胸 焦糖烤布蕾	白酒	1. 水杯 2. 白酒杯 3. 橢圓湯匙 4. 沙拉刀 5. 餐刀 6. 餐叉 7. 沙拉叉 8. 口布 9. 點心匙 10. 奶油刀 11. 圓盤 (B.B Plate) 12. 展示盤	
帕瑪火腿佐哈密瓜 蛤蜊巧達湯 麥年香煎鱈魚 芒果奶酪		1. 水杯 2. 白酒杯 3. 沙拉刀 4. 圓湯匙 5. 魚刀 6. 魚叉 7. 沙拉叉 8. 口布 9. 點心匙 10. 奶油刀 11. 圓盤 (B.B Plate) 12. 展示盤	

※ 每位顧客都須附上二款麵包及一盒奶油。

※ 每桌須配置胡椒、鹽罐及花瓶，依題意擺設於適當之位置。



試題編號：104306D 擺設四人份，每份菜單各擺設二人份(口布四種款式、麵包籃巾)

菜單	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
酪梨鮮蝦沙拉 義式蔬菜湯 香煎紅鯛魚 重乳酪蛋糕	紅酒	1. 水杯 2. 紅酒杯 3. 沙拉刀 4. 橢圓湯匙 5. 魚刀 6. 魚叉 7. 沙拉叉 8. 口布 9. 點心叉 10. 點心匙 11. 奶油刀 12. 圓盤 (B.B Plate) 13. 展示盤	
法國貝隆生蠔 南瓜奶油濃湯 炭烤肋眼牛排 火焰薄餅		1. 水杯 2. 紅酒杯 3. 生蠔叉 4. 圓湯匙 5. 牛排刀 6. 餐叉 7. 口布 8. 點心叉 9. 點心匙 10. 奶油刀 11. 圓盤 (B.B Plate) 12. 展示盤	

※ 每位顧客都須附上二款麵包及一盒奶油。

※ 每桌須配置胡椒、鹽罐及花瓶，依題意擺設於適當之位置。

試題編號：104306E 擺設四人份，每份菜單各擺設二人份(口布四種款式、麵包籃巾)

菜單	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
法式焗田螺 凱薩沙拉 白酒蛤蜊義大利麵 酥芙里奶酥	白 酒	1. 水杯 2. 白酒杯 3. 田螺叉 4. 沙拉刀 5. 餐叉 6. 餐匙 7. 沙拉叉 8. 田螺夾 9. 口布 10. 點心匙 11. 奶油刀 12. 圓盤 (B.B Plate) 13. 展示盤	
普羅旺斯海鮮湯 鮮蘆筍沙拉 蘋果煎鴨胸 焦糖烤布蕾		1. 水杯 2. 白酒杯 3. 橢圓湯匙 4. 沙拉刀 5. 餐刀 6. 餐叉 7. 沙拉叉 8. 口布 9. 點心匙 10. 奶油刀 11. 圓盤 (B.B Plate) 12. 展示盤	

※ 每位顧客都須附上二款麵包及一盒奶油。

※ 每桌須配置胡椒、鹽罐及花瓶，依題意擺設於適當之位置。

試題編號：104306F 擺設四人份，每份菜單各擺設二人份(口布四種款式、麵包籃巾)

菜單	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
煙燻鮭魚 牛尾湯 奶油白酒燴雞 黑森林蛋糕	紅 酒	1. 水杯 2. 紅酒杯 3. 沙拉刀 4. 橢圓湯匙 5. 餐刀 6. 餐叉 7. 沙拉叉 8. 口布 9. 點心叉 10. 點心匙 11. 奶油刀 12. 圓盤 (B.B Plate) 13. 展示盤	
酪梨鮮蝦沙拉 義式蔬菜湯 香煎紅鯛魚 重乳酪蛋糕		1. 水杯 2. 紅酒杯 3. 沙拉刀 4. 橢圓湯匙 5. 魚刀 6. 魚叉 7. 沙拉叉 8. 口布 9. 點心叉 10. 點心匙 11. 奶油刀 12. 圓盤 (B.B Plate) 13. 展示盤	

※ 每位顧客都須附上二款麵包及一盒奶油。

※ 每桌須配置胡椒、鹽罐及花瓶，依題意擺設於適當之位置。

#### 四、檢定工作程序如下：

第一題：前置作業時間 26 分鐘。

第二題：中式餐桌擺設作業時間 14 分鐘。

第三題：（中式）服務流程作業時間 14 分鐘。

第四題：備品復歸作業時間 18 分鐘。

第五題：服務檯布置作業時間 12 分鐘。

第六題：前置作業時間 15 分鐘。

第七題：西式餐桌擺設作業時間 12 分鐘。

第八題：（西式）服務流程作業時間 10 分鐘。

第九題：備品復歸作業時間 15 分鐘。

共計 136 分鐘，不含評分及中場休息時間(參閱檢定程序時間表)。

#### 五、技能標準評分範圍：

(一) 重視職業道德及態度、行業服務屬性及衛生、安全觀念。

(二) 本職類測試試題均虛擬為賓客蒞臨，要求應檢人基礎操作具安全性、熟練度並對設備、物件之瞭解，進而珍惜環境資源培養成本控制能力。

#### 六、評分標準：

(一) 在規定時間內，就以下十項目評分：

1. 職業道德衛生安全違規扣分（實扣）
2. 前置作業（最多扣 130 分）
3. 中式餐桌擺設（最多扣 150 分）
4. 服務流程（最多扣 150 分）
5. 備品復歸（最多扣 70 分）
6. 服務檯布置（最多扣 70 分）
7. 前置作業（最多扣 130 分）
8. 西式餐桌擺設（最多扣 120 分）
9. 服務流程（最多扣 130 分）
10. 備品復歸（最多扣 50 分）

(二) 本職類測試試題均以中央公共用材區模擬庫房定位，應檢者務必以評審表監評內容要求，正確運送及使用設備和器具，完成檢定題目。

(三) 測試試題中口布摺疊款式之要求，以教育部審定高職用書為參考依據。

(四) 九題總扣分超過 400 分（不含）者為不及格，或單項超過 200 分（不含）者即為不及格。

七、應檢者應穿著指定之服裝應檢（如附圖）

八、應檢人如發生意外傷害，經處理後，於規定測試時間內，仍可繼續應檢。



## 捌、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試評審總表

檢定編號：\_\_\_\_\_

檢定起訖時間：\_\_\_\_\_

崗位編號			檢定日期	_____年_____月_____日				上 下	午
姓名			試題編號	中餐廳項		西餐廳項			
				<input type="checkbox"/> 104301A <input type="checkbox"/> 104301B	<input type="checkbox"/> 104306A <input type="checkbox"/> 104306B <input type="checkbox"/> 104306C	<input type="checkbox"/> 104306D <input type="checkbox"/> 104306E <input type="checkbox"/> 104306F			
監評長 簽名		監評人員簽名	中餐廳技能項	西餐廳技能項		總評結果  <input type="checkbox"/> 缺考  <input type="checkbox"/> 不及格  <input type="checkbox"/> 及格			
			(A)	(A)					
			(B)	(B)					
評審扣分	職業道德 衛生與安全		中餐廳技能項		西餐廳技能項		平均扣分	備註	
題序	A	B	A	B	A	B			
一									
二									
三									
四									
五									
六									
七									
八									
九									
小計									
平均扣分總計									

說明：1.本檢定共九題，總扣分超過 400 分(不含)或單項超過 200 分(不含)即為不及格。  
 2.若缺考者，僅在評審總表缺考□內打「V」註記即可。  
 3.請監評人員就九題評審結果，分別轉入 A、B 評審扣分欄內，求出平均扣分及總計，並在監評人員簽名指定欄內簽名。  
 4.監評長核對各題扣分無誤確認結果後，請在「總評結果」欄之適當□內，打「V」註記之，並在監評長簽名指定欄內簽名。  
 5.若誤植須塗改時，請塗改委員及監評長在塗改處簽名。  
 6.本評審總表為應檢人評審表之首頁，中餐廳技能項評審表 8 份、西餐廳技能項評審表 10 份，內含評審總表 12 份。  
 ※中餐廳技能項、西餐廳技能項評審表，每位應檢人有 2 位監評人員之評分表。

玖、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試評審表（中餐廳技能項）

檢定編號：\_\_\_\_\_

檢定日期：\_\_\_\_\_ 檢定起訖時間：\_\_\_\_\_

項目	應檢人崗位編號	扣分標準						
	應檢人姓名							
	試題組別編號							
監評內容								
扣考項目	術科測試應檢人有下列情事之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其已檢定之術科成績以不及格論：【請填扣考項目代號】 1 冒名頂替。2 傳遞資料或信號。3 協助他人或託他人代為實作。4 互換工件或圖說。5 隨身攜帶成品或規定以外之工具、器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子通訊攝錄器材等。6 故意損壞機具、設備。7 未遵守本規則，不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序。	扣考 (術科成績不及格)						
職業道德衛生與安全	1. 擅離試場或自行變換檢定崗位，不聽勸告者。	401						
	2. 未考慮工作安全或操作不當，釀成災害者，例如桌面坍塌。	401						
	3. 有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形者。	401						
	4. 有打架、滋事等情形者。	401						
	5. 有辱罵監評人員之情形者。	401						
	6. 檢定過程與人相互交談者。	401						
	7. 未按題意或題序操作者。	註二						
註一：凡違反 1~6 項者，一律扣 401 分，以不及格論處。 註二：凡違反第 7 項者，扣該題之最高配分。								

監評人員簽名：( ) \_\_\_\_\_

(請勿於測試結束前先行簽名)

## 中餐廳技能項

### 第一題：前置作業

扣分項目	扣分						
1. 未正確滾動圓桌或行進間妨礙他人工作進行。	10						
2. 未正確架設圓桌、桌腳未定位方正。	10*						
3. 架設圓桌後，未確實定位卡榫。	30						
4. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	5						
5. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10						
6. 未正確操持長方托盤上肩。	10						
7. 將圓托盤置於長托盤上方取用備品。	10						
8. 未選擇正確之餐桌檯布。	10						
9. 未正確擦拭或檢視餐具及杯器皿。	5*						
10. 鋪設檯布之動作不正確或不優雅。	5						
11. 檯布鋪設完成後，檯布為反面或四周下擺不平均，未達美觀。	10*						
12. 架設轉檯未達標準定位。	10						
13. 餐具備品作業過程中，未能盡量保持安靜。	10						
14. 作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	5*						
15. 拿取餐具時，未達安全衛生標準。	15						
16. 準備備品及操作過程中未以正面朝向客人。	20						
17. 餐具備品準備超過足夠完成測試量。(依項次扣分) (1)布巾類 (2)瓷器類 (3)玻璃類 (4)金屬類 (5)其他	10*						
18. 餐具備品準備款式或數量不足。(依項次扣分) (1)布巾類 (2)瓷器類 (3)玻璃類 (4)金屬類 (5)其他	10*						
19. 前置作業時間到，未完成之工作項目：(依項次扣分) (1)架設圓桌 (2)檯布鋪設 (3)架設轉檯 (4)裝套轉檯套 (5)杯器皿擦拭 (6)口布摺疊 (7)其他	10*						
20. 違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	5*						
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次、人次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣 130 分)							



## 中餐廳技能項

### 第二題：中式餐桌擺設

扣分項目	扣分						
1. 餐桌擺設前，未清洗、擦拭雙手。	5						
2. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10						
3. 未正確操持長方托盤上肩。	10						
4. 服務檯至圓桌間，未使用圓托盤。	10						
5. 服務檯至圓桌間，未正確操持圓托盤。	10						
6. 擺設作業過程中，未能盡量保持安靜。	10						
7. 作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	5*						
8. 擺設、拿取餐具時，未達安全衛生標準。	15						
9. 未能以圓盤定位，依序擺設餐具。	20						
10. 擺設成品未達整體美觀。(依項次扣分) (1)口布 (2)餐具間距不均 (3)圓盤定位不正 (4)檯布鋪設不平整	20*						
11. 未依題意布置妥當者，計有：(依項次扣分) (1)完成之口布為反面 (2)完成之口布數量不足 (3)圓盤 (4)筷架 (5)湯匙筷架 (6)口湯碗 (7)筷子 (8)瓷湯匙 (9)茶杯 (10)白酒杯 (11)高飛球杯 (12)餐椅 (13)醬油、醋瓶組	20*						
12. 在應檢時間內未完成作業要求者，計有：(依項次扣分) (1)圓盤 (2)筷架 (3)湯匙筷架 (4)口湯碗 (5)筷子 (6)瓷湯匙 (7)茶杯 (8)白酒杯 (9)高飛球杯 (10)餐椅 (11)醬油、醋瓶組	20*						
13. 違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	5*						
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次、人次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣 150 分)							

## 中餐廳技能項

### 第三題：服務流程

扣分項目	扣分						
1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10						
2. 未正確操持長方托盤上肩。	10						
3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。	10						
4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。	10						
5. 拿取餐具時，未達安全衛生標準。	10						
6. 服務茶水或口布時無口語服務。	10*						
7. 服務茶水或分菜時，未正確站立於服務位置。	10*						
8. 服務茶水或上菜時，未順向依序服務。	10*						
9. 茶水服務時，未以服務巾托壺。	5						
10. 茶杯內水量不均勻或份量未達標準。	5						
11. 整理後的口布放置位置不正確。	5						
12. 秀菜時未介紹菜名。	5						
13. 未能正確或熟練使用服務叉匙。	5						
14. 茶水服務或分菜過程造成檯布或服務檯髒汙。	5*						
15. 未將菜盤/湯盅內菜餚完全分派給客人。	20						
16. 分至骨盤或湯包盅的菜餚不均勻。	20						
17. 上菜時，未正確服務主賓位置。	5						
18. 服務餐點時，手指碰觸骨盤/口湯碗內緣。	20						
19. 應檢時間到未完成作業要求者，計有：(依項次扣分) (1)倒水服務 (2)拆口布服務 (3)秀菜服務 (4)分菜服務 (5)上菜服務	20*						
20. 違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：	5*						
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次、人次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣150分)							

說明：領取茶壺、湯盅時，長托盤不需上肩。

## 中餐廳技能項

### 第四題：備品復歸

扣分項目	扣分						
1. 善後作業過程凌亂。	10						
2. 未按規定處理骨盤或口湯碗內剩餘菜餚。	10						
3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。	10						
4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。	10						
5. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10						
6. 未正確操持長方托盤上肩。	10						
7. 進行收善工作，未顧及人或物之安全。	10						
8. 未將用材器具，正確歸回公共取材區或原定位者： (1)布巾類(分類、成捆) (2)餐具類 (3)轉檯 (4)餐椅未堆成一疊	5*						
9. 在應檢時間內未完成本題。	70						
10.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：	5*						
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次、人次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣70分)							

**說明：**

- 1.評審表適用於第一、二、三、四題，進行應檢人評分作業。監評人員應在開始評分前，確認正確之應檢人崗位編號、應檢人姓名、試題組別編號，缺考者欄內打「V」。
- 2.凡違反監評內容者，同一動作、過程與成品呈現之錯誤不應重覆記錄扣分，但扣分項次有「\*」字符號者，得在該項方格內以「正」字記錄違反次數，並於各項小計扣分欄內填記各單項違反次數與扣分相乘之扣分總合分數。

拾、餐飲服務丙級技術士技能檢定術科測試評審表（西餐廳技能項）

檢定編號：\_\_\_\_\_

檢定日期：\_\_\_\_\_ 檢定起訖時間：\_\_\_\_\_

項目	應檢人崗位編號	扣分標準						
	應檢人姓名							
	試題組別編號							
監評內容								
扣考項目	術科測試應檢人有下列情事之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其已檢定之術科成績以不及格論：【請填扣考項目代號】 1 冒名頂替。2 傳遞資料或信號。3 協助他人或託他人代為實作。4 互換工件或圖說。5 隨身攜帶成品或規定以外之工具、器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子通訊攝錄器材等。6 故意損壞機具、設備。7 未遵守本規則，不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序。	扣考 (術科成績不及格)						
職業道德衛生與安全	1. 擅離試場或自行變換檢定崗位，不聽勸告者。	401						
	2. 未考慮工作安全或操作不當，釀成災害者，例如桌面坍塌。	401						
	3. 有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形者。	401						
	4. 有打架、滋事等情形者。	401						
	5. 有辱罵監評人員之情形者。	401						
	6. 檢定過程與人相互交談者。	401						
	7. 未按題意或題序操作者。	註二						
註一：凡違反 1~6 項者，一律扣 401 分，以不及格論處。 註二：凡違反第 7 項者，扣該題之最高配分。								

監評人員簽名：( ) \_\_\_\_\_

(請勿於測試結束前先行簽名)

## 西餐廳技能項

### 第五題：服務檯布置

扣分項目	扣分						
1. 搬運工作檯行進間，妨礙他人工作進行。	5						
2. 架設工作檯時傷及人或物。	5						
3. 未正確檢查服務檯之桌腳及其穩定度。	5						
4. 完成之服務檯，未確實定位卡榫。	30						
5. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	5						
6. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10						
7. 未正確操持長方托盤上肩。	10						
8. 未選擇正確之服務檯檯布。	5						
9. 未正確固定檯布或固定之方式損傷設備。	5						
10. 取用桌裙未正確進行桌圍之量測。	5						
11. 固定桌裙針距不在 15~20 公分之間。	5						
12. 布置過程中，桌裙掉落地面未立即拾起。	5						
13. 完成桌裙別製後，未檢視服務檯全面之安全性。	5						
14. 完成之服務檯未達整體美觀。	10						
15. 完成之服務檯檯布為錯誤尺寸。	20						
16. 完成之檯布或桌裙呈反面。	20						
17. 應檢時間到超過足夠完成測試量。	10						
18. 違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	5*						
19. 在應檢時間內本題服務檯布置已達 $\frac{1}{2}$ 以上，但未完成本題者。	20						
20. 在應檢時間內本題服務檯布置未達 $\frac{1}{2}$ 者。	70						
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準							
註二：扣分項次有「*」標記者得重複扣分							
註三：扣分小計(最多扣 70 分)							

## 西餐廳技能項

### 第六題：前置作業

扣分項目	扣分						
1. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	5						
2. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10						
3. 未正確操持長方托盤上肩。	10						
4. 將圓托盤置於長托盤上方取用備品。	10						
5. 未選擇正確之餐桌檯布。	10						
6. 未正確逐一擦拭或檢視餐具及杯器皿。	20						
7. 餐具備品作業過程中，未能盡量保持安靜。	10						
8. 作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	5*						
9. 拿取餐具時，未達安全衛生標準。	15						
10. 準備備品及操作過程中未以正面朝向客人。	20						
11. 餐具備品準備超過足夠完成測試量。(依項次扣分) (1)布巾類 (2)瓷器類 (3)玻璃類 (4)金屬類 (5)其他	10*						
12. 餐具備品準備款式或數量不足。(依項次扣分) (1)布巾類 (2)瓷器類 (3)玻璃類 (4)金屬類 (5)其他	10*						
13. 前置作業時間到，未完成之工作項目：(依項次扣分) (1)杯器皿擦拭 (2)口布摺疊 (3)其他	10*						
14. 違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	5*						
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次、人次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣 130 分)							

**西餐廳技能項**  
**第七題：西式餐桌擺設**

扣分項目	扣分						
1. 搬運四方餐桌行進間，妨礙他人工作進行。	5						
2. 架設四方餐桌時傷及人或物。	5						
3. 架設四方餐桌後，未檢查桌腳及其穩定度。	5						
4. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	5						
5. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10						
6. 未正確操持長方托盤上肩。	10						
7. 服務檯至四方餐桌間，未使用圓托盤。	10						
8. 服務檯至四方餐桌間，未正確操持圓托盤。	10						
9. 擺設作業過程中，未能盡量保持安靜。	10						
10. 未能以展示盤定位，依序擺設餐具。	20						
11. 作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	5*						
12. 擺設、拿取餐具時，未達安全衛生標準。	15						
13. 擺設成品未達整體美觀。(依項次扣分) (1)口布 (2)餐具間距不均 (3)展示盤定位不正 (4)檯布鋪設不平整	10*						
14. 未依題意布置妥當者，計有：(依項次扣分) (1)完成之檯布為反面 (2)完成之檯布尺寸錯誤 (3)完成之口布為反面 (4)完成之口布數量不足 (5)口布 (6)展示盤 (7)餐刀 (8)餐叉 (9)牛排刀 (10)魚刀 (11)魚叉 (12)沙拉刀 (13)沙拉叉 (14)圓湯匙 (15)橢圓湯匙 (16)餐匙 (17)圓盤 (B.B Plate) (18)奶油刀 (19)田螺夾 (20)田螺叉 (21)蠔叉 (22)點心叉 (23)點心匙 (24)水杯 (25)紅酒杯 (26)白酒杯 (27)餐椅 (28)花瓶 (29)胡椒、鹽罐	20*						

扣分項目	扣分						
15.在應檢時間內未完成作業要求者，計有：(依項次扣分) (1)口布 (2)展示盤 (3)餐刀 (4)餐叉 (5)牛排刀 (6)魚刀 (7)魚叉 (8)沙拉刀 (9)沙拉叉 (10)圓湯匙 (11)橢圓湯匙 (12)餐匙 (13)圓盤 (B.B Plate) (14)奶油刀 (15)田螺夾 (16)田螺叉 (17)蠔叉 (18)點心叉 (19)點心匙 (20)水杯 (21)紅酒杯 (22)白酒杯 (23)餐椅 (24)花瓶 (25)胡椒、鹽罐	20*						
16.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	5*						
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次、人次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣 120 分)							



## 西餐廳技能項

### 第八題：服務流程

扣分項目	扣分						
1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10						
2. 未正確操持長方托盤上肩。	10						
3. 未使用圓托盤往來服務檯至四方餐桌間運送物品。	10						
4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。	10						
5. 服務水或口布時無口語服務。	10*						
6. 服務水或葡萄酒時，未正確站立於服務位置。	5*						
7. 水杯內水量不均勻或份量未達標準。	5						
8. 整理後的口布放置位置不正確。	5						
9. 取用錯誤葡萄酒。	50						
10. 從冰酒桶取用白酒時，未以服務巾擦拭酒瓶。	5						
11. 秀酒、倒酒時未正確服務主人或進行口語服務。	10*						
12. 未正確或熟練使用開酒器。	5						
13. 切割葡萄酒瓶錫箔時，造成切口不整齊美觀。	5						
14. 開葡萄酒時未正確或適時使用服務巾。	5						
15. 開紅酒時或倒酒時，酒標未正向客人。	5						
16. 開白酒時，酒瓶未置於冰酒桶內。	10						
17. 拔軟木酒塞時，造成軟木酒塞斷裂。	10						
18. 試酒服務時，未呈獻軟木塞給客人。	5						
19. 未正確服務試酒對象。	5						
20. 試酒的容量未達或超過 30ml 以上。	5						
21. 倒葡萄酒時未正確服務主賓位置。	5						
22. 未正確服務白/紅葡萄酒容量。	5						
23. 倒酒時酒液滴落桌面。	5						
24. 派送奶油，標籤未正向客人。	5						
25. 未先派送奶油再服務麵包。	5						
26. 未能正確或熟練使用服務叉匙派送麵包。	5*						
27. 未能派送正確款式麵包。	5						

扣分項目	扣分						
28.應檢時間到未完成作業要求者，計有：(依項次扣分) (1)倒水服務 (2)拆口布服務 (3)葡萄酒服務 (4)奶油/麵包服務	20*						
29.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	5*						
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次、人次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣 130 分)							

說明：運送水壺、冰酒桶、葡萄酒時，可不需使用長托盤。

## 西餐廳技能項

### 第九題：備品復歸

扣分項目	扣分						
1. 善後作業過程凌亂。	10						
2. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。	10						
3. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。	10						
4. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10						
5. 未正確操持長方托盤上肩。	10						
6. 收善餐桌時，未顧及人或物之安全。	10						
7. 未將用材器具，正確歸回公共取材區或原定位者： (1)布巾類(分類、成捆) (2)餐具類 (3)方桌 (4)餐椅 (5)其他	5*						
8. 在應檢時間內未完成本題。	50						
9.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：	5*						
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次、人次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣50分)							

說明：

- 1.評審表適用於第五、六、七、八、九題，進行應檢人評分作業。監評人員應在開始評分前，確認正確之應檢人崗位編號、應檢人姓名、試題組別編號，缺考者欄內打「V」。
- 2.凡違反監評內容者，同一動作、過程與成品呈現之錯誤不應重覆記錄扣分，但扣分項次有「\*」字符號者，得在該項方格內以「正」字記錄違反次數，並於各項小計扣分欄內填記各單項違反次數與扣分相乘之扣分總合分數。

柒、餐飲服務職類丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表

每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
08：00—08：30	1.監評前協調會議(含監評檢查機具設備) 2.應檢人報到完成	
08：30—09：00	1.測試應注意事項說明 2.場地設備、機具及材料等作業說明 3.應檢人檢查設備及材料 4.應檢人第一項測試抽題及工作崗位 5.應檢人試題疑義說明 6.其他事項	
09：00—12：00	上午場測試(中場休息進行第二項測試抽題)	測試時間 3小時
12：00—12：30	1.監評人員成績核算 2.下午場應檢人報到 3.監評人員休息用膳時間	
12：30—13：00	1.測試應注意事項說明 2.場地設備、機具及材料等作業說明 3.應檢人檢查設備及材料 4.應檢人第一項測試抽題及工作崗位 5.應檢人試題疑義說明 6.其他事項	
13：00—16：00	下午場測試(中場休息進行第二項抽題)	測試時間 3小時
16：00—16：20	1.監評人員成績核算 2.檢討會(監評人員及術科測試辦理單位視需要召開)	