

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	掌握中式飲品服務
編號	108349L2
應用範圍	此能力單元適用於中式食肆樓面部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，明白茶葉及中式酒類的知識，並能掌握中式飲品服務。
級別	2
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對中式飲品服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識各種中式茶葉，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 中國茶的文化 ○ 瞭解及分辨茶葉的種類等 ● 認識掌握各式茶葉沖泡技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 能從形狀辨別茶葉種類 ○ 懂得各種茶葉於沖泡後的色澤分類 ○ 掌握水及火候對沖泡茶的影響 ○ 認識溫度及時間對沖泡茶的影響等 ● 認識各種中式酒類，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 酒的文化及民族特色 ○ 釀酒源流及材料 ○ 食肆常用的中式酒類 ○ 早期中國十八種釀造酒的名稱等 <p>2. 掌握中式飲品服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所掌握中式飲品的知識來工作 ● 掌握中式飲品服務流程及發揮相關的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 選取合適的飲酒用具 ○ 操控黃酒與白酒配合菜餚的要點及程序 ○ 發揮各樣飲品的招待技巧 ○ 進行編定之服務流程等 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升食肆機構的整體形象 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在操作中式飲品服務時，經常以照顧顧客的口味及需要為優先的考慮。
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 能夠在指導下，清楚明白各種茶葉的種類； ● 能掌握各種茶葉沖泡技巧； ● 能夠在指導下，清楚明白各種中式酒類的種類及飲酒用具；及 ● 能掌握黃酒與白酒配合菜餚的要點及程序。
備註	