

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	於食肆提供餐酒
編號	109633L2
應用範圍	此能力單元適用於食肆內的前線從業員。此能力單元著眼於在食肆或相關的工作地點，能通過對酒類的認識，及依從既定的侍酒指引和安排，為顧客提供滿意的餐酒服務，從而對食肆的形象及盈利等作出貢獻。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對於在食肆提供餐酒的認識： <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握一般餐酒的資料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 著名葡萄園的名稱、餐酒的類別 ○ 品質和味道特點，葡萄品種等 ○ 酒精含量百分比 ○ 產地及年份 ○ 酒與食物配搭的選擇 ● 充分瞭解於食肆提供餐酒需遵守法律法規，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 食肆必須已領有酒牌 ○ 飲酒的顧客必須已年滿18歲等 ● 充分掌握向顧客推介及提供餐酒的方法和程序 ● 充分掌握侍酒時的正確技巧及態度 ● 充分具備與人溝通及建立良好關係的技巧 2. 於食肆提供餐酒： <ul style="list-style-type: none"> ● 確保所有餐酒是按既定要求和製造商的建議溫度下儲存 ● 確保食肆內有可供顧客閱覽的酒類餐單，並在需要時提供予顧客參考，內容包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 食肆所提供的餐酒名稱及年份 ○ 餐酒的類別，如紅酒、白酒、桃紅葡萄酒、加烈葡萄酒等 ○ 餐酒的價格及優惠 ○ 其他相關的收費（如開瓶費）等 ● 在收到提供餐酒的要求後，妥善安排及佈置相關的用具，如酒杯、托盤、餐巾、開瓶器、冰桶等 ● 向顧客介紹所提供的餐酒，並回應他們提出的查詢 ● 向顧客專業地侍酒，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 根據餐酒的種類，確保合適的酒溫 ○ 打開酒瓶並以合適份量讓顧客品嚐 ○ 在恰當的位置及依照正確的次序向顧客提供餐酒 ○ 使用正確的澆注用具、餐巾、及冰桶等 ○ 注酒入杯時經常維持在適當的水平，並確保沒有溢出 ○ 過程中經常保持禮貌及服務的態度等

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">• 經常運用對餐酒的專業知識，全心全意地進行令人滿意的侍酒工作• 珍惜和維護提供餐酒的文化及傳統
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)能依從既定的侍酒指引和安排，為顧客提供滿意的餐酒服務。</p> <p>(ii)能通過對酒類的認識及專業服務，令顧客留下美好的印象。</p>
備註	