

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	執行備酒與侍酒（葡萄酒）服務流程
編號	WES_32 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部或酒吧工作的從業員。從業員需運用備酒與侍酒的相關知識及技能，執行餐酒服務中之備酒準備、開瓶操作、醒酒處理、侍酒服務及收尾程序等完整流程。
級別	3
學分	2（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 瞭解備酒與侍酒服務的知識 <ul style="list-style-type: none"> 紅、白葡萄酒服務流的不同 葡萄酒杯選用的重要性 <ul style="list-style-type: none"> 杯口上窄下闊：酒香在杯中 聚集；讓酒在杯中作充分的晃動 杯腳：避免手的溫度加熱杯中的酒 透明：觀察酒的顏色 不同的葡萄酒開瓶器 <ul style="list-style-type: none"> T 型開瓶器 雙臂杠杆型開瓶器 侍者型開瓶器 服務葡萄酒的步驟，包括 <ul style="list-style-type: none"> 開瓶 確認酒標 檢查木塞 試酒 確認香氣 搖動酒杯 確認色澤 執行備酒與侍酒服務流程 <ul style="list-style-type: none"> 白酒調整溫度的步驟，包括： <ul style="list-style-type: none"> 點酒和推薦酒 放置酒杯 展示驗酒 調整酒溫

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 開瓶 ○ 試酒與倒酒 • 上菜/飲品依循「由左至右」或「由客側切入」原則，避免遮擋視線或打斷對話 • 紅葡萄酒應在常溫下飲用 • 紅葡萄酒不需要調整溫度 • 除了一些水果味較重/味道較清淡的紅葡萄酒 • 一般的紅葡萄酒的商溫溫度介乎在 16-20度間 • 在紅葡萄酒服務時，不需使用冰桶 • 執行侍酒服務流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 專業酒刀平整切割酒帽 ○ 開瓶後，應用服務巾擦瓶口 ○ 開瓶器垂直旋入軟木塞，避免產生木屑 ○ 倒酒時，酒標必須向上 ○ 客人試酒時的酒應該只倒五份一的份量 ○ 斟酒後應轉動酒瓶以避免酒滴滴在餐檯上等 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 根據酒體結構決定醒酒需求與時間長短，使用專用醒酒器進行適當氧化。 • 斟酒時控制酒量於杯身適當位置，氣泡酒類採用斜杯傾注以保持氣泡細緻度
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"> • 完整演示一輪標準(葡萄酒)侍酒流程，服務儀態與流程符合高級餐飲禮儀規範。
備註	