

技術士技能檢定「餐飲服務」職類丙級術科參考資料修訂對照表

(※修訂對照參考表僅供應檢人參考，應檢人應自行注意測試參考資料內容，本表僅列出修正重點，其餘文字酌修者不逐一對照)

修正日期：107年11月17日

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																																								
3	<p>貳、技術士技能檢定餐飲服務丙級術科測試應檢人須知</p> <p>(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」。</p>	<p>貳、技術士技能檢定餐飲服務丙級術科測試應檢人須知</p> <p>(五) 本職類電子抽籤之規定： 1. 8 人崗位場地，每場次依應檢人測試編號分為兩組，第一組為 1~4 號，第二組為 5~8 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. 24 人崗位場地，每場次依應檢人測試編號分為兩組，第一組為 1~12 號，第二組為 13~24 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」。</p>	新增 8 崗位及 24 崗位抽籤說明																																								
7-13	無	<p>四、技術士技能檢定餐飲服務丙級機具、設備及材料表</p> <p>(一) 機具、設備及材料表(崗位數 8 人)</p>	※1.新增 8 崗之機具、設備及材料表。																																								
14-18	<p>四、技術士技能檢定餐飲服務丙級機具、設備及材料表</p> <p>(二) 機具、設備及材料表(崗位數 12 人)【雜項類】</p> <table border="1" data-bbox="257 1072 1095 1374"> <tr> <td>雜 8</td> <td>冰酒桶 (Wine Cooler)</td> <td>金屬製或壓克力製、容量約 4 公升</td> <td>個</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>雜 11</td> <td>麵包籃</td> <td>可放置四人份麵包量</td> <td>個</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>雜 12</td> <td>奶油</td> <td>小包裝(8~12 克)</td> <td>個</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>雜 13</td> <td>仿真小麵包</td> <td>橢圓形、圓形、方形，任兩款式，與【雜 11】配合使用</td> <td>組</td> <td>20</td> </tr> </table>	雜 8	冰酒桶 (Wine Cooler)	金屬製或壓克力製、容量約 4 公升	個	6	雜 11	麵包籃	可放置四人份麵包量	個	6	雜 12	奶油	小包裝(8~12 克)	個	30	雜 13	仿真小麵包	橢圓形、圓形、方形，任兩款式，與【雜 11】配合使用	組	20	<p>四、技術士技能檢定餐飲服務丙級機具、設備及材料表</p> <p>(二) 機具、設備及材料表(崗位數 12 人)【雜項類】</p> <table border="1" data-bbox="1137 1072 1975 1415"> <tr> <td>雜 8</td> <td>冰酒桶 (Wine Cooler)</td> <td>金屬製或壓克力製、容量約 4 公升 (測試時不放入水)</td> <td>個</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>雜 11</td> <td>麵包籃</td> <td>可放置四人份麵包量【與雜 13 配合】</td> <td>個</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>雜 12</td> <td>奶油</td> <td>小包裝(8~12 克)</td> <td>個</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>雜 13</td> <td>仿真小麵包</td> <td>橢圓形、圓形、方形，任兩款式，圓形：底部直徑 5~6.5 公分；高度 3~4.5 公分 橢圓：底部長 8~10 公分；寬 4~6 公分；高 3~4.5</td> <td>組</td> <td>24</td> </tr> </table>	雜 8	冰酒桶 (Wine Cooler)	金屬製或壓克力製、容量約 4 公升 (測試時不放入水)	個	6	雜 11	麵包籃	可放置四人份麵包量【與雜 13 配合】	個	6	雜 12	奶油	小包裝(8~12 克)	個	30	雜 13	仿真小麵包	橢圓形、圓形、方形，任兩款式， 圓形：底部直徑 5~6.5 公分；高度 3~4.5 公分 橢圓：底部長 8~10 公分；寬 4~6 公分；高 3~4.5	組	24	<p>2.8 崗位之雜項類修訂如 12 崗，惟數量請參照 8 崗之</p>
雜 8	冰酒桶 (Wine Cooler)	金屬製或壓克力製、容量約 4 公升	個	6																																							
雜 11	麵包籃	可放置四人份麵包量	個	6																																							
雜 12	奶油	小包裝(8~12 克)	個	30																																							
雜 13	仿真小麵包	橢圓形、圓形、方形，任兩款式，與【雜 11】配合使用	組	20																																							
雜 8	冰酒桶 (Wine Cooler)	金屬製或壓克力製、容量約 4 公升 (測試時不放入水)	個	6																																							
雜 11	麵包籃	可放置四人份麵包量【與雜 13 配合】	個	6																																							
雜 12	奶油	小包裝(8~12 克)	個	30																																							
雜 13	仿真小麵包	橢圓形、圓形、方形，任兩款式， 圓形：底部直徑 5~6.5 公分；高度 3~4.5 公分 橢圓：底部長 8~10 公分；寬 4~6 公分；高 3~4.5	組	24																																							

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																									
	<table border="1" data-bbox="286 411 1086 671"> <tr> <td data-bbox="286 411 369 539">雜 21</td> <td data-bbox="369 411 519 539">紅酒瓶</td> <td data-bbox="519 411 974 539">750 ml，瓶內裝水至九分滿</td> <td data-bbox="974 411 1025 539">瓶</td> <td data-bbox="1025 411 1086 539">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="286 539 369 671">雜 22</td> <td data-bbox="369 539 519 671">白酒瓶</td> <td data-bbox="519 539 974 671">750 ml，瓶內裝水至九分滿</td> <td data-bbox="974 539 1025 671">瓶</td> <td data-bbox="1025 539 1086 671">6</td> </tr> </table>	雜 21	紅酒瓶	750 ml，瓶內裝水至九分滿	瓶	6	雜 22	白酒瓶	750 ml，瓶內裝水至九分滿	瓶	6	<table border="1" data-bbox="1153 411 1955 671"> <tr> <td colspan="5" data-bbox="1153 240 1955 411">公分 方形：高 1 公分；長 6~7.5 公分、寬 5~6 公分 與【雜 11】配合使用</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 411 1236 539">雜 21</td> <td data-bbox="1236 411 1388 539">紅葡萄酒酒瓶</td> <td data-bbox="1388 411 1843 539">750 ml，瓶內裝水至九分滿 (使用原廠酒標、不得自製酒標、非旋轉蓋瓶)</td> <td data-bbox="1843 411 1895 539">瓶</td> <td data-bbox="1895 411 1955 539">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 539 1236 671">雜 22</td> <td data-bbox="1236 539 1388 671">白葡萄酒酒瓶</td> <td data-bbox="1388 539 1843 671">750 ml，瓶內裝水至九分滿 (使用原廠酒標、不得自製酒標、非旋轉蓋瓶)</td> <td data-bbox="1843 539 1895 671">瓶</td> <td data-bbox="1895 539 1955 671">6</td> </tr> </table>	公分 方形：高 1 公分；長 6~7.5 公分、寬 5~6 公分 與【雜 11】配合使用					雜 21	紅葡萄酒酒瓶	750 ml，瓶內裝水至九分滿 (使用原廠酒標、不得自製酒標、非旋轉蓋瓶)	瓶	6	雜 22	白葡萄酒酒瓶	750 ml，瓶內裝水至九分滿 (使用原廠酒標、不得自製酒標、非旋轉蓋瓶)	瓶	6	機具設備表。
雜 21	紅酒瓶	750 ml，瓶內裝水至九分滿	瓶	6																								
雜 22	白酒瓶	750 ml，瓶內裝水至九分滿	瓶	6																								
公分 方形：高 1 公分；長 6~7.5 公分、寬 5~6 公分 與【雜 11】配合使用																												
雜 21	紅葡萄酒酒瓶	750 ml，瓶內裝水至九分滿 (使用原廠酒標、不得自製酒標、非旋轉蓋瓶)	瓶	6																								
雜 22	白葡萄酒酒瓶	750 ml，瓶內裝水至九分滿 (使用原廠酒標、不得自製酒標、非旋轉蓋瓶)	瓶	6																								
21	無	新增 圓檯布摺疊範例																										
25-26	<p>參、技術士技能檢定餐飲服務丙級術科測試試題</p> <p>三、試題說明：</p> <p>(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)一</p> <p>3. 第三題：服務流程</p> <p>(1)虛擬顧客在現場之情境完成本題測試流程</p> <p>(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。</p> <p>4.第四題：備品復歸</p> <p>(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。</p> <p>(2)應檢人須將餐椅堆成一疊（不需架置餐椅推車上），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）。</p> <p>(3)將菜餚、餐具、布巾類、器具及轉檯等，還原至原來定位處。</p>	<p>參、技術士技能檢定餐飲服務丙級術科測試試題</p> <p>一、檢定名稱：中餐廳技能、西餐廳技能</p> <p>三、試題說明：</p> <p>(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)一本試題設定 1 號座位為主人、6 號座位為主賓。</p> <p>3. 第三題：服務流程</p> <p>(1)虛擬顧客在現場之情境完成本題測試流程，進行服務工作時，須正確服務賓、主順序。</p> <p>(7)進行上菜服務工作，須進行口語服務（例如：您好，為您上菜）。</p> <p>4.第四題：備品復歸</p> <p>(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。</p> <p>(2)將餐椅、圓桌、轉檯、菜餚、餐具、布巾類及器具等，</p>																										

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註												
		還原至原來定位處。													
29	<p>(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)——</p> <p>4.第八題：服務流程</p> <p>(1)虛擬顧客在現場之情境完成本題測試流程。</p> <p>(5)試酒服務於 1 號座位客人進行，並須口語服務（例如：請試酒）。</p> <p>(6)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/紅葡萄酒）。</p>	<p>(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)——本試題設定 1 號座位為主人、3 號座位為主賓。</p> <p>4.第八題：服務流程</p> <p>(1)虛擬顧客在現場之情境完成本題測試流程，進行服務工作時，須正確服務賓、主順序。</p> <p>(5)試酒服務並須口語服務（例如：請試酒）。</p> <p>(6)倒酒服務並須口語服務（例如：您好，為您服務白/紅葡萄酒）。</p>													
P40 及 P48	<p>玖、技術士技能檢定餐飲服務丙級術科測試評審表（中餐廳技能項）</p> <p>拾、技術士技能檢定餐飲服務丙級術科測試評審表西餐廳技能項</p> <table border="1" data-bbox="293 997 1077 1262"> <thead> <tr> <th data-bbox="293 997 929 1077"></th> <th data-bbox="929 997 1077 1077">扣分標準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="293 1077 929 1157">7. 未按題意或題序操作者。</td> <td data-bbox="929 1077 1077 1157">401</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="293 1157 1077 1262"> 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。 </td> </tr> </tbody> </table>		扣分標準	7. 未按題意或題序操作者。	401	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。		<p>玖、技術士技能檢定餐飲服務丙級術科測試評審表（中餐廳技能項）</p> <p>拾、技術士技能檢定餐飲服務丙級術科測試評審表西餐廳技能項</p> <table border="1" data-bbox="1160 997 1944 1262"> <thead> <tr> <th data-bbox="1160 997 1796 1077"></th> <th data-bbox="1796 997 1944 1077">扣分標準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1160 1077 1796 1157">7. 未按題意或題序操作者。</td> <td data-bbox="1796 1077 1944 1157">401</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1160 1157 1944 1262"> 註一：凡違反 1~6 項者，一律扣 401 分，以不及格論處。 註三：凡違反第 7 項者，扣該題之最高配分。 </td> </tr> </tbody> </table>		扣分標準	7. 未按題意或題序操作者。	401	註一：凡違反 1~6 項者，一律扣 401 分，以不及格論處。 註三：凡違反第 7 項者，扣該題之最高配分。		※評審表將「7. 未按題意或題序操作者。」配分於各題。
	扣分標準														
7. 未按題意或題序操作者。	401														
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。															
	扣分標準														
7. 未按題意或題序操作者。	401														
註一：凡違反 1~6 項者，一律扣 401 分，以不及格論處。 註三：凡違反第 7 項者，扣該題之最高配分。															
41	<p>中餐廳技能項</p> <p>第一題：前置作業</p> <table border="1" data-bbox="293 1353 1077 1417"> <thead> <tr> <th data-bbox="293 1353 981 1417">扣分項目</th> <th data-bbox="981 1353 1077 1417">扣分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="293 1417 981 1437"></td> <td data-bbox="981 1417 1077 1437"></td> </tr> </tbody> </table>	扣分項目	扣分			<p>中餐廳技能項</p> <p>第一題：前置作業</p> <table border="1" data-bbox="1160 1353 1944 1417"> <thead> <tr> <th data-bbox="1160 1353 1848 1417">扣分項目</th> <th data-bbox="1848 1353 1944 1417">扣分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1160 1417 1848 1437"></td> <td data-bbox="1848 1417 1944 1437"></td> </tr> </tbody> </table>	扣分項目	扣分			※1.「未按題意或題序操作者」				
扣分項目	扣分														
扣分項目	扣分														

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註
	1. 未正確滾動圓桌或行進間妨礙他人工作進行。	10	1. 未正確滾動圓桌或行進間妨礙他人工作進行。	10*	配分於各題(扣該題配分最高分)並加以表列。 2.配分調整。
	2. 未正確架設圓桌、未確實定位卡樺。	20*	2. 未正確架設圓桌、未確實定位卡樺。	20*	
	3. 架設圓桌後，桌腳未定位方正。	10	3. 架設圓桌後，桌腳未定位方正。	10	
	4. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	5	4. 圓桌定位時，未考量客人餐椅及入座空間與服務動線。	10	
	5. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10	5. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	10	
	6. 未正確操持長方托盤上肩。	10	6. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10	
	7. 將圓托盤置於長托盤上方取用備品。	10	7. 未正確操持長方托盤上肩。	10	
	8. 未選擇正確之餐桌檯布(以最後成品評分)。	10	8. 將圓托盤置於長托盤上方取用備品。	10	
	9. 未正確逐一擦拭或檢視餐具及杯器皿。	20	9. 未正確逐一擦拭或檢視餐具及杯器皿。	20*	
	10.鋪設檯布之動作不正確或不優雅。	5	10.鋪設檯布之動作不正確或不優雅。	20	
	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*	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	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	13.套裝轉檯套後，轉檯檯面未達平坦美觀。	10	
	14.作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	5*	14.餐具備品作業過程中，未能盡量保持安靜。	10	
	15.拿取餐具時，未達安全衛生標準。	15	15.作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	10*	
	16.準備備品及操作過程中未以正面朝向客人。	20	16.餐具備品掉落地面後，未經擦拭或更換者。	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*	17.拿取餐具時，未達安全衛生標準。	20	
			18.準備備品及操作過程中未站在工作檯內側。	20	
			19.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	20*	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="297 248 983 379">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</td> <td data-bbox="983 248 1077 379" style="text-align: center;">10*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="297 379 983 555">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</td> <td data-bbox="983 379 1077 555" style="text-align: center;">10*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="297 555 983 695">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)：</td> <td data-bbox="983 555 1077 695" style="text-align: center;">5*</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="297 695 1077 890"> 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) </td> </tr> </table>	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)		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="1167 248 1845 379">20.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</td> <td data-bbox="1845 248 1939 379" style="text-align: center;">20*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 379 1845 539">21.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</td> <td data-bbox="1845 379 1939 539" style="text-align: center;">20*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 539 1845 667">22.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：</td> <td data-bbox="1845 539 1939 667" style="text-align: center;">10*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 667 1845 874">23.未按題意或題序操作者，例如： (1)已將餐椅推出或定位 (2)已取用茶壺、菜盤、湯盅 (3)其他(請以文字簡述事項)：</td> <td data-bbox="1845 667 1939 874" style="text-align: center;">130</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1167 874 1939 1054"> 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) </td> </tr> </table>	20.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	20*	21.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	20*	22.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	10*	23.未按題意或題序操作者，例如： (1)已將餐椅推出或定位 (2)已取用茶壺、菜盤、湯盅 (3)其他(請以文字簡述事項)：	130	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)		
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)																					
20.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	20*																				
21.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	20*																				
22.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	10*																				
23.未按題意或題序操作者，例如： (1)已將餐椅推出或定位 (2)已取用茶壺、菜盤、湯盅 (3)其他(請以文字簡述事項)：	130																				
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)																					
43	<p>中餐廳技能項 第二題：中式餐桌擺設</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th data-bbox="264 1150 925 1214">扣分項目</th> <th data-bbox="925 1150 1021 1214">扣分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="264 1214 925 1278">1. 餐桌擺設前，未清洗、擦拭雙手。</td> <td data-bbox="925 1214 1021 1278" style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="264 1278 925 1342">2. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td> <td data-bbox="925 1278 1021 1342" style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="264 1342 925 1406">3. 未正確操持長方托盤上肩。</td> <td data-bbox="925 1342 1021 1406" style="text-align: center;">10</td> </tr> </tbody> </table>	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	<p>中餐廳技能項 第二題：中式餐桌擺設</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th data-bbox="1151 1150 1812 1214">扣分項目</th> <th data-bbox="1812 1150 1921 1214">扣分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1151 1214 1812 1278">1. 餐桌擺設前，未清洗、擦拭雙手。</td> <td data-bbox="1812 1214 1921 1278" style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1151 1278 1812 1342">2. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td> <td data-bbox="1812 1278 1921 1342" style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1151 1342 1812 1406">3. 未正確操持長方托盤上肩。</td> <td data-bbox="1812 1342 1921 1406" style="text-align: center;">10</td> </tr> </tbody> </table>	扣分項目	扣分	1. 餐桌擺設前，未清洗、擦拭雙手。	10	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	<p>※1.「未按題意或題序操作者」配分於各題(扣該題配分最高)</p>		
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																				
扣分項目	扣分																				
1. 餐桌擺設前，未清洗、擦拭雙手。	10																				
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																				

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註
	4. 服務檯至圓桌間，未使用圓托盤。	10	4. 服務檯至圓桌間，未使用圓托盤。	10	分)並加以表列。 2.配分調整。
	5. 服務檯至圓桌間，未正確操持圓托盤。	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	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*	7. 作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	10*	
	8. 擺設、拿取餐具時，未達安全衛生標準。	15	8.餐具備品掉落地面後，未經擦拭或更換者。	20	
	9. 未能以圓盤定位，依序擺設餐具。	20	9. 擺設、拿取餐具時，未達安全衛生標準。	20	
	10.未使用餐椅推車運送餐椅。	20	10. 未能以圓盤定位，依序擺設餐具。	20	
	11.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.未使用餐椅推車運送餐椅或推車位推到圓桌旁。	20*	
	12.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*	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)餐具擺設不正 (4)檯布鋪設不平整 (5)其他：	20*	
	13.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*	14.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)味碟 (5)筷架 (6)湯匙筷架 (7)口湯碗 (8)筷子 (9)瓷湯匙 (10)茶杯 (11)白酒杯 (12)高飛球杯 (13)餐椅 (14)醬油、醋瓶組	20*	

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註																			
	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*	15.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)味碟 (3)筷架 (4)湯匙筷架 (5)口湯碗 (6)筷子 (7)瓷湯匙 (8)茶杯 (9)白酒杯(10)高飛球杯 (11)餐椅 (12)醬油、醋瓶組 (13)口布 (14)餐椅推車	20*																				
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)	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)：	10*	17.未按題意或題序操作者，例如： (1)擺設人數與題意不符 (2)將骨盤已預先準備放置托盤內或散置於工作檯 (3)湯包盅組已組裝完成 (4)口布未依題意款式、數量要求 (5)其他(請以文字簡述事項)：	150																				
	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)																							
45	中餐廳技能項 第三題：服務流程		中餐廳技能項 第三題：服務流程			※1.「未按題意或題序操作者」配分於各題(扣該題配分最高分)並加																		
<table border="1" data-bbox="257 1102 958 1161"> <thead> <tr> <th>扣分項目</th> <th>扣分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>2. 未正確操持長方托盤上肩。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	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		<table border="1" data-bbox="1146 1102 1899 1161"> <thead> <tr> <th>扣分項目</th> <th>扣分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>2. 未正確操持長方托盤上肩。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	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	
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																							
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																							
<table border="1" data-bbox="257 1166 958 1225"> <tbody> <tr> <td>1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10	10	<table border="1" data-bbox="1146 1166 1899 1225"> <tbody> <tr> <td>1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10	10																	
1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10																							
1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10																							
<table border="1" data-bbox="257 1230 958 1289"> <tbody> <tr> <td>2. 未正確操持長方托盤上肩。</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	2. 未正確操持長方托盤上肩。	10	10	<table border="1" data-bbox="1146 1230 1899 1289"> <tbody> <tr> <td>2. 未正確操持長方托盤上肩。</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	2. 未正確操持長方托盤上肩。	10	10																	
2. 未正確操持長方托盤上肩。	10																							
2. 未正確操持長方托盤上肩。	10																							
<table border="1" data-bbox="257 1294 958 1353"> <tbody> <tr> <td>3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。	10	10	<table border="1" data-bbox="1146 1294 1899 1353"> <tbody> <tr> <td>3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。	10	10																	
3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。	10																							
3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。	10																							
<table border="1" data-bbox="257 1358 958 1410"> <tbody> <tr> <td>4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。	10	10	<table border="1" data-bbox="1146 1358 1899 1410"> <tbody> <tr> <td>4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。	10	10																	
4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。	10																							
4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。	10																							

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註
	5. 拿取餐具時，未達安全衛生標準。	10	5. 拿取餐具時，未達安全衛生標準。	20	以表列。 2.配分調整。
6. 進行服務工作時無口語服務。	10*	6. 進行服務工作時無口語服務。	10*		
7. 服務茶水或分菜時，未正確站立於服務位置。	10*	7. 進行服務工作時，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*	8. 進行服務工作時，未正確服務賓、主順序： (1)茶水 (2)口布 (3)菜餚/湯品	10*		
9. 茶水服務時，未以服務巾托壺。	5	9. 倒茶水服務時，未以服務巾托壺。	10		
10. 茶杯內水量不均勻或份量未達標準。	5	10. 茶杯內水量不均勻或份量未達標準。	10*		
11. 未正確拆摺口布。	10	11. 未站立於客人右側拆口布。	20		
12. 整理口布後，從客人面前橫跨放置口布。	10	12. 未確實攤開口布或正確拆摺口布。	10*		
13. 整理後的口布放置位置不正確。	5	13. 整理口布後，從客人面前橫跨放置口布。	10		
14. 秀菜時未介紹菜名或秀菜位置不正確。	10*	14. 整理後的口布放置位置不正確。	10		
15. 未能正確或熟練使用服務叉匙。	5	15. 秀菜時未介紹菜名或秀菜位置不正確。	10*		
16. 茶水服務或分菜過程造成檯布或服務檯髒汙。	5*	16. 未能正確或熟練使用服務叉匙。	20		
17. 未將菜盤/湯盅內菜餚完全分派給客人。	20	17. 茶水服務或分菜過程造成檯布或服務檯髒汙。	10*		
18. 分至骨盤或湯包盅的菜餚不均勻。	20	18. 未將菜盤/湯盅內菜餚完全分派給客人。	20		
19. 上菜時，未正確服務主賓位置。	5	19. 分至骨盤或湯包盅的菜餚或湯量不均勻。	20		
20. 服務餐點時，手指碰觸骨盤/湯包盅內緣。	20	20. 菜餚擺設未達美觀要求。	10		
21. 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*	21. 服務餐點時，手指碰觸骨盤/口湯碗內緣。	20		

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註
	22.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：	5*	22.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*	
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)		23.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：	10*		
		24.未按題意或題序操作者，例如： (1)未依題意要求進行服務流程 (2)茶水倒入錯誤杯具 (3)未正確組裝湯包盅組 (4)湯包盅內湯液未達五分滿 (5)分菜時，未正確使用骨盤 (6)菜餚掉落桌面或地面後，未更換新品 (7)其他(請以文字簡述事項)：	150		
47	中餐廳技能項 第四題：備品復歸		中餐廳技能項 第四題：備品復歸		※1.「未按題意或題序操作者」配分於各題(扣該題配分最高
扣分項目	扣分	扣分項目	扣分		
1. 善後作業過程凌亂。	10	1. 善後作業過程凌亂。	10		
2. 未按規定處理骨盤或湯包盅內剩餘菜餚。	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	3. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。	10		

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註																																				
	<table border="1"> <tr><td>4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。</td><td>10</td></tr> <tr><td>5. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td><td>10</td></tr> <tr><td>6. 未正確操持長方托盤上肩。</td><td>10</td></tr> <tr><td>7. 進行收善工作，未顧及人或物之安全。</td><td>10</td></tr> <tr><td>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)椅未堆成一疊(不需架置餐椅推車上)</td><td>5*</td></tr> <tr><td>9. 在應檢時間內未完成本題。</td><td>70</td></tr> <tr><td>10.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：</td><td>5*</td></tr> <tr><td>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)</td><td></td></tr> </table>	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)椅未堆成一疊(不需架置餐椅推車上)	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)			<table border="1"> <tr><td>4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。</td><td>10</td></tr> <tr><td>5. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td><td>10</td></tr> <tr><td>6. 未正確操持長方托盤上肩。</td><td>10</td></tr> <tr><td>7. 進行收善工作，未顧及人或物之安全。</td><td>10</td></tr> <tr><td>8. 未使用餐椅推車運送餐椅。</td><td>10</td></tr> <tr><td>9. 未正確安全使用餐椅推車。</td><td>10</td></tr> <tr><td>10. 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 (5)圓桌 (6)餐椅推車</td><td>10*</td></tr> <tr><td>11.在應檢時間內未完成本題。</td><td>70</td></tr> <tr><td>12.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：</td><td>10*</td></tr> <tr><td>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)</td><td></td></tr> </table>	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. 未使用餐椅推車運送餐椅。	10	9. 未正確安全使用餐椅推車。	10	10. 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 (5)圓桌 (6)餐椅推車	10*	11.在應檢時間內未完成本題。	70	12.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：	10*	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)			分)並加以表列。 2.配分調整。
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)椅未堆成一疊(不需架置餐椅推車上)	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)																																									
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. 未使用餐椅推車運送餐椅。	10																																								
9. 未正確安全使用餐椅推車。	10																																								
10. 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 (5)圓桌 (6)餐椅推車	10*																																								
11.在應檢時間內未完成本題。	70																																								
12.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：	10*																																								
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)																																									
49	<table border="1"> <tr><td colspan="2">西餐廳技能項 第五題：服務檯佈置</td></tr> <tr><td>扣分項目</td><td>扣分</td></tr> <tr><td>1. 搬運工作檯行進間，妨礙他人工作進行。</td><td>5</td></tr> <tr><td>2. 架設工作檯時傷及人或物。</td><td>5</td></tr> <tr><td>3. 未正確檢查服務檯之桌腳及其穩定度。</td><td>5</td></tr> </table>		西餐廳技能項 第五題：服務檯佈置		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	<table border="1"> <tr><td colspan="2">西餐廳技能項 第五題：服務檯佈置</td></tr> <tr><td>扣分項目</td><td>扣分</td></tr> <tr><td>1. 搬運工作檯行進間，妨礙他人工作進行。</td><td>10</td></tr> <tr><td>2. 架設工作檯時傷及人或物。</td><td>10</td></tr> <tr><td>3. 未正確檢查服務檯之桌腳及其穩定度。</td><td>10</td></tr> </table>		西餐廳技能項 第五題：服務檯佈置		扣分項目	扣分	1. 搬運工作檯行進間，妨礙他人工作進行。	10	2. 架設工作檯時傷及人或物。	10	3. 未正確檢查服務檯之桌腳及其穩定度。	10	※1.「未按題意或題序操作者」配分於各題(扣該題配																
西餐廳技能項 第五題：服務檯佈置																																									
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																																								
西餐廳技能項 第五題：服務檯佈置																																									
扣分項目	扣分																																								
1. 搬運工作檯行進間，妨礙他人工作進行。	10																																								
2. 架設工作檯時傷及人或物。	10																																								
3. 未正確檢查服務檯之桌腳及其穩定度。	10																																								

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註
	4. 完成之服務檯，未確實定位卡榫。	30	4. 工作檯未確實定位於定位點。	10	分最高 分)並加 以表列。 2.配分調 整。
	5. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	5	5. 完成之服務檯，未確實定位卡榫。	30	
	6. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10	6. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	10	
	7. 未正確操持長方托盤上肩。	10	7. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10	
	8. 未選擇正確之服務檯檯布。	5	8. 未正確操持長方托盤上肩。	10	
	9. 未正確固定檯布或固定之方式損傷設備。	5	9. 鋪設檯布之動作不正確或不優雅。	10	
	10. 取用桌裙未正確進行桌圍之量測。	5	10.未使用圖釘將檯布穩定於四個桌角。	10	
	11.固定桌裙針距不在 15~20 公分之間。	5	11.未正確固定檯布或固定之方式損傷設備。	10*	
	12.布置過程中，桌裙掉落地面未立即拾起。	5	12. 取用桌裙未正確進行桌圍之量測。	10	
	13.完成桌裙別製後，未檢視服務檯全面之安全性。	5	13.固定桌裙針距不在 15~20 公分之間。	10	
	14.完成之服務檯未達整體美觀。	10	14.布置過程中，桌裙掉落地面未立即拾起。	10	
	15.完成之服務檯檯布為錯誤尺寸。	20	15.未以固定針方式穩定桌裙之頭、尾處。	10	
	16.完成之檯布或桌裙呈反面。	20	16.完成桌裙別製後，未檢視服務檯全面之安全性。	10	
	17.應檢時間到超過足夠完成測試量。	10	17.完成之服務檯未達整體美觀。	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*	18.完成之檯布或桌裙呈反面。	20*	
	19.在應檢時間內本題服務檯布置已達½以上，但未完成本題者。	20	19.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	10*	
	20.在應檢時間內本題服務檯布置未達½者。	70	20.在應檢時間內本題服務檯布置已達½以上，但未完成本題者。	20	
			21.在應檢時間內本題服務檯布置未達½者。	70	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																																								
	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)	22.未依題意或題序操作者，例如： (1)已將餐桌架設完成 (2)已將餐椅推出或定位 (3)已將餐具、水壺、麵包、奶油、酒置於服務檯上 (4)完成之服務檯檯布為錯誤尺寸 (5)其他(請以文字簡述事項)： 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)																																									
50	西餐廳技能項 第六題：前置作業 <table border="1" data-bbox="322 775 1052 1385"> <thead> <tr> <th>扣分項目</th> <th>扣分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>3. 未正確操持長方托盤上肩。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>4. 將圓托盤置於長托盤上方取用備品。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>5. 未選擇正確之餐桌檯布(以最後成品評分)。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>6. 未正確逐一擦拭或檢視餐具及杯器皿。</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>7. 餐具備品作業過程中，未能盡量保持安靜。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>8. 作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。</td> <td>5*</td> </tr> <tr> <td>9. 拿取餐具時，未達安全衛生標準。</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>	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(以最後成品評分)。	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	西餐廳技能項 第六題：前置作業 <table border="1" data-bbox="1160 775 1890 1385"> <thead> <tr> <th>扣分項目</th> <th>扣分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>2. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>3. 未正確操持長方托盤上肩。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>4. 將圓托盤置於長托盤上方取用備品。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>5. 未選擇正確之餐桌檯布(以最後成品評分)。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>6. 未正確逐一擦拭或檢視餐具及杯器皿。</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>7. 餐具備品作業過程中，未能盡量保持安靜。</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>8. 作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。</td> <td>10*</td> </tr> <tr> <td>9. 拿取或擦拭餐具時，未達安全衛生標準。</td> <td>20*</td> </tr> </tbody> </table>	扣分項目	扣分	1. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	10	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(以最後成品評分)。	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。	10*	9. 拿取或擦拭餐具時，未達安全衛生標準。	20*	※1.「未按題意或題序操作者」配分於各題(扣該題配分最高分)並加以表列。 2.配分調整。
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(以最後成品評分)。	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																																										
扣分項目	扣分																																										
1. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	10																																										
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(以最後成品評分)。	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。	10*																																										
9. 拿取或擦拭餐具時，未達安全衛生標準。	20*																																										

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註
	10.準備備品及操作過程中未以正面朝向客人。	20	10.餐具備品作業過程中，麵包籃內放置其他物品。	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*	11.準備備品及操作過程中未站在工作檯內側。	20		
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*	12.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	20*		
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*	13.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	20*		
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*	14.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	20*		
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)		15.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	10*		
		16.未依題意或題序操作者，例如： (1)已將餐桌架設完成 (2)已將餐椅推出或定位 (3)完全未擦拭餐具 (4)其他(請以文字簡述事項)：	130		
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)					
51-52	西餐廳技能項 第七題：西式餐桌擺設		西餐廳技能項 第七題：西式餐桌擺設		※1.「未按題意

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註
	扣分項目	扣分	扣分項目	扣分	或題序操作者」配分於各題(扣該題配分最高分)並加以表列。 2.配分調整。
	1. 搬運四方餐桌行進間，妨礙他人工作進行。	5	1. 搬運四方餐桌行進間，妨礙他人工作進行。	10	
	2. 架設四方餐桌時傷及人或物。	5	2. 架設四方餐桌時傷及人或物。	10	
	3. 架設四方餐桌後，未檢查桌腳及其穩定度。	5	3. 搬運桌椅過程中，以拖、拉方式搬運餐桌或餐椅。	10	
	4. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	5	4. 架設四方餐桌後，未檢查桌腳及其穩定度。	10	
	5. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10	5. 圓桌定位時，未考量客人餐椅及入座空間與服務動線。	10	
	6. 未正確操持長方托盤上肩。	10	6. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	10	
	7. 服務檯至四方餐桌間，未使用圓托盤。	10	7. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10	
	8. 服務檯至四方餐桌間，未正確操持圓托盤。	10	8. 未正確操持長方托盤上肩。	10	
	9. 擺設作業過程中，未能盡量保持安靜。	10	9. 服務檯至四方餐桌間，未使用圓托盤。	10	
	10. 未能以展示盤定位，依序擺設餐具。	20	10. 服務檯至四方餐桌間，未正確操持圓托盤。	10	
	11. 作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	5*	11. 鋪設檯布之動作不正確或不優雅。	10	
	12. 擺設、拿取餐具時，未達安全衛生標準。	15	12. 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	
	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*	13. 擺設作業過程中，未能盡量保持安靜。	10	
			14. 擺設餐具前，未先能以展示盤定位。	20	
			15. 擺設餐具或杯皿時，未依序擺設。	20*	
			16. 作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	20*	
			17. 餐具備品掉落地面後，未經擦拭或更換者。	20	

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註
	<p>14.未依題意布置妥當者，計有：(依項次扣分)</p> <p>(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</p>	20*	<p>18.擺設、拿取餐具時，未達安全衛生標準。</p>	20*	
	<p>15.在應檢時間內未完成作業要求者，計有：(依項次扣分)</p> <p>(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</p>	20*	<p>19.擺設成品未達整體美觀。(依項次扣分)</p> <p>(1)口布 (2)餐具間距不均 (3)展示盤定位未置中 (4)檯布鋪設不平整 (5)餐具擺設不正 (6)杯皿未對齊 (7)其他</p>	20*	
	<p>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)：</p>	5*	<p>20.未依題意布置妥當者，計有：(依項次扣分)</p> <p>(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</p>	20*	
	<p>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)</p>		<p>21.在應檢時間內未完成作業要求者，計有：(依項次扣分)</p> <p>(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</p>	20*	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註																																								
		<p>22.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)： 10*</p> <p>23.未依題意或題序操作者，例如： (1) 擺設人數與題意不符 (2) 其他(請以文字簡述事項)： 120</p> <p>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)</p>																																									
53-54	<p>西餐廳技能項 第八題：服務流程</p> <table border="1" data-bbox="255 794 994 1433"> <thead> <tr> <th>扣分項目</th> <th>扣分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td><td>10</td></tr> <tr><td>2. 未正確操持長方托盤上肩。</td><td>10</td></tr> <tr><td>3. 未使用圓托盤往來服務檯至四方餐桌間運送物品。</td><td>10</td></tr> <tr><td>4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。</td><td>10</td></tr> <tr><td>5. 進行服務工作時無口語服務。</td><td>10*</td></tr> <tr><td>6. 服務水或葡萄酒時，未正確站立於服務位置。</td><td>5*</td></tr> <tr><td>7. 水杯內水量不均勻或份量未達標準。</td><td>5</td></tr> <tr><td>8. 整理後的口布放置位置不正確。</td><td>5</td></tr> <tr><td>9. 派送奶油，標籤未正向客人。</td><td>5</td></tr> <tr><td>10.未先派送奶油再服務麵包。</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	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. 進行服務工作時無口語服務。	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. 派送奶油，標籤未正向客人。	5	10.未先派送奶油再服務麵包。	5	<p>西餐廳技能項 第八題：服務流程</p> <table border="1" data-bbox="1142 794 1859 1398"> <thead> <tr> <th>扣分項目</th> <th>扣分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。</td><td>10</td></tr> <tr><td>2. 未正確操持長方托盤上肩。</td><td>10</td></tr> <tr><td>3. 未使用圓托盤往來服務檯至四方餐桌間運送物品。</td><td>10</td></tr> <tr><td>4. 未正確操持圓托盤往來服務檯至餐桌間。</td><td>10</td></tr> <tr><td>5. 進行服務工作時無口語服務。</td><td>10*</td></tr> <tr><td>6. 進行服務工作時，未正確站立於服務位置。</td><td>10*</td></tr> <tr><td>7. 公共用材區取用物品後，未於服務檯做準備工作，直接進行服務。</td><td>10</td></tr> <tr><td>8. 進行服務工作時，未正確服務賓、主順序： (1)水 (2)口布 (3)奶油 (4)麵包 (5)倒酒</td><td>20*</td></tr> </tbody> </table>	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. 進行服務工作時無口語服務。	10*	6. 進行服務工作時，未正確站立於服務位置。	10*	7. 公共用材區取用物品後，未於服務檯做準備工作，直接進行服務。	10	8. 進行服務工作時，未正確服務賓、主順序： (1)水 (2)口布 (3)奶油 (4)麵包 (5)倒酒	20*	<p>※1.「未按題意或題序操作者」配分於各題(扣該題配分最高分)並加以表列。 2.配分調整。</p>
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. 進行服務工作時無口語服務。	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. 派送奶油，標籤未正向客人。	5																																										
10.未先派送奶油再服務麵包。	5																																										
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. 進行服務工作時無口語服務。	10*																																										
6. 進行服務工作時，未正確站立於服務位置。	10*																																										
7. 公共用材區取用物品後，未於服務檯做準備工作，直接進行服務。	10																																										
8. 進行服務工作時，未正確服務賓、主順序： (1)水 (2)口布 (3)奶油 (4)麵包 (5)倒酒	20*																																										

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註
	11.未能正確或熟練使用服務叉匙派送麵包。	5*	9. 水杯內水量不均勻或份量未達標準。	10*	
	12.未能派送正確款式麵包。	5	10.未站立於客人右側拆口布。	20	
	13.取用錯誤葡萄酒。	50	11.服務口布時，未以右手在上、左手在下方式服務。	10	
	14.白葡萄酒未置於冰酒桶內。	10	12.未確實攤開口布或正確折摺口布。	10	
	15.紅葡萄酒置於冰酒桶內。	10	13.整理後的口布放置位置不正確。	10	
	16.從冰酒桶取用白葡萄酒時，未以服務巾擦拭酒瓶。	5	14.派送奶油，標籤未正向客人。	10	
	17.倒酒時未正確服務主人或進行口語服務。	10*	15.未先派送奶油再服務麵包。	10	
	18.服務葡萄酒時未正確或適時使用服務巾。	5	16.未能正確或熟練使用服務叉匙派送麵包。	10*	
	19.服務葡萄酒時，酒標未正向客人。	5	17.未能派送正確款式麵包。	10	
	20.試酒服務時，未呈獻軟木塞給客人。	5	18.擺放奶油、麵包時，未達美觀要求。	10	
	21.未正確服務試酒對象。	5	19.白葡萄酒未置於冰酒桶內。	10	
	22.試酒的容量未達或超過 30~40ml。	5	20.紅葡萄酒置於冰酒桶內。	10	
	23.倒葡萄酒時未正確服務主賓位置。	5	21.從冰酒桶取用白葡萄酒時，未以服務巾擦拭酒瓶。	10	
	24.未正確服務葡萄酒容量。	5	22.未正確給主人進行試酒服務。	10	
	25.倒酒時酒液滴落桌面。	5	23.試酒服務時，未呈獻軟木塞給客人。	10	
	26.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*	24.軟木塞(盤)放置之位置不適當。	10	
	27.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*	25.試酒的容量未達或超過 30~40ml。	10	
			26.服務葡萄酒時，未正確或適時使用服務巾。	10*	
			27.服務葡萄酒時，酒標未正向客人。	10	
			28.紅葡萄酒放置於工作檯時，酒標未正向客人方向。	10	

頁數 (修訂後)	原內容	修訂後內容	備註												
	<p>註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準</p> <p>註二：各項之件次、人次部分不重複扣分</p> <p>註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分</p> <p>註四：扣分小計(最多扣 130 分)</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1144 240 1767 300">29.未正確服務葡萄酒容量。</td> <td data-bbox="1767 240 1861 300">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1144 300 1767 359">30.倒酒時酒液滴落桌面。</td> <td data-bbox="1767 300 1861 359">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1144 359 1767 576"> 31.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)奶油服務 (4)麵包服務 (5)倒葡萄酒服務 </td> <td data-bbox="1767 359 1861 576">20*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1144 576 1767 671">32.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)</td> <td data-bbox="1767 576 1861 671">10*</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1144 671 1767 1050"> 未依題意或題序操作者，例如： (1) 未依題意要求進行服務流程 (2) 將水倒入酒杯 (3) 未取用葡萄酒且未進行服務動作 (4) 已取用葡萄酒但未進行服務動作 (5) 取用錯誤葡萄酒 (6)其他(請以文字簡述事項)： </td> <td data-bbox="1767 671 1861 1050">130</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1144 1050 1861 1273"> 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) </td> </tr> </table>	29.未正確服務葡萄酒容量。	10	30.倒酒時酒液滴落桌面。	10	31.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)奶油服務 (4)麵包服務 (5)倒葡萄酒服務	20*	32.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)	10*	未依題意或題序操作者，例如： (1) 未依題意要求進行服務流程 (2) 將水倒入酒杯 (3) 未取用葡萄酒且未進行服務動作 (4) 已取用葡萄酒但未進行服務動作 (5) 取用錯誤葡萄酒 (6)其他(請以文字簡述事項)：	130	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)		
29.未正確服務葡萄酒容量。	10														
30.倒酒時酒液滴落桌面。	10														
31.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)奶油服務 (4)麵包服務 (5)倒葡萄酒服務	20*														
32.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)	10*														
未依題意或題序操作者，例如： (1) 未依題意要求進行服務流程 (2) 將水倒入酒杯 (3) 未取用葡萄酒且未進行服務動作 (4) 已取用葡萄酒但未進行服務動作 (5) 取用錯誤葡萄酒 (6)其他(請以文字簡述事項)：	130														
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)															
55	<p>西餐廳技能項</p> <p>第九題：備品復歸</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="255 1362 969 1425">扣分項目</td> <td data-bbox="969 1362 1059 1425">扣分</td> </tr> </table>	扣分項目	扣分	<p>西餐廳技能項</p> <p>第九題：備品復歸</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1144 1362 1821 1425">扣分項目</td> <td data-bbox="1821 1362 1910 1425">扣分</td> </tr> </table>	扣分項目	扣分	※1.「未按題意或題序								
扣分項目	扣分														
扣分項目	扣分														

頁數 (修訂後)	原內容		修訂後內容		備註
	1. 善後作業過程凌亂。	10	1. 善後作業過程凌亂。	10	操作者」 配分於 各題(扣 該題配 分最高 分)並加 以表列。 2.配分調 整。
2. 未使用圓托盤往來服務檯至餐桌間運送物品。	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	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	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	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	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*	7. 進行善後作業中，以拖、拉方式搬運餐桌或餐椅。	10		
8. 在應檢時間內未完成本題。	50	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 (1) 方桌 (4)餐椅 (5)其他	10*		
9.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：	5*	9. 在應檢時間內未完成本題。	50		
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)	10.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：	10*			
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)					