

2024 台南應用科技大學

家事類餐飲服務術科模擬賽試題

試題時間：12 分鐘

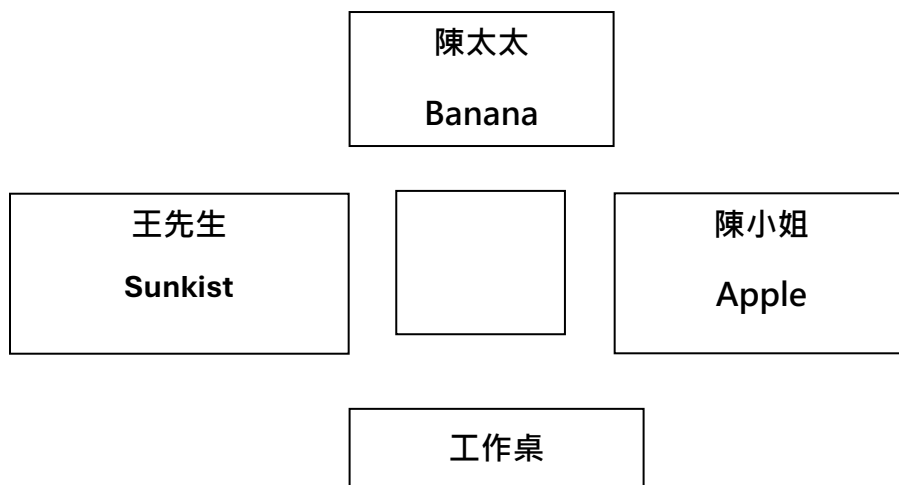
請在長桌上，依以下指定方式完成 3 人份水果切割，先完成餐桌擺設後，
模擬賓客在場，依照女士優先的方式為賓客服務水果。

(1)蘋果切割：去除蘋果果皮、果核及蒂頭，切成合適的大小，並於一盤內呈現兩種切割方式

(2)香吉士切割：請以螺旋法去除香吉士果皮，且果肉以 V 字型刀法切出半月形。

(3)香蕉切割：去除果皮，並於一盤內呈現兩種切割方式

Table Plan



2024 台南應用科技大學

家事類餐飲服務術科模擬賽試題

試題操作時間：10 分鐘

請參賽選手，完成長桌檯布鋪設及更換後，依據以下試題說明進行紙巾及餐巾摺疊，並將成品擺放於長桌上。

指定款紙巾：春筍 1 件、平面西裝 1 件、帆船 2 件。

指定款餐巾：立體和服 2 件、星光燦爛 2 件、牛角 2 件、金魚 1 件、自選杯飾 1 件。

試題注意事項：

- 場地提供一分鐘整布時間。(每位選手搭配一位工作人員，協助進行整理長檯布)
- 錫箔紙每位選手限取用 2 張，未依題意多拿者，扣分。
- 紙巾每位選手限取用 4 張，未按題意多拿者，扣分。
- 餐巾每位選手限取用 8 條，未按題意多拿者，扣分。
- 玻璃杯的選用，請選手自行判斷。

2024 台南應用科技大學

家事類餐飲服務術科模擬賽試題

試題操作時間：12 分鐘

試題說明：

1. 為顧客準備白酒，使用正確的開瓶方式服務 2 位顧客。
➤ 需介紹產地、酒莊、葡萄品種、年份、等級
2. 旁桌服務是具有表演性質的一種服務方式，既能展現服務人員專業服務技巧之外，更能提供個人化的服務。請參賽選手，模擬在有賓客的情境之下，依據旁桌服務方式，模擬現場有客人的情境下，優雅的為客人介紹 Caesar Salad 材料及內容後，現場製作 2 人份的沙拉並上菜。

HOST

HOSTESS

2024 台南應用科技大學

家事類餐飲服務術科模擬賽試題

試題操作時間：8 分鐘

試題說明：

美美一家四口在皇家大飯店住宿並決定隔天早晨在飯店享用早餐，四個人分別預定了不一樣的早餐菜單，身為專業的外場服務員，請你於賓客入座前事先擺設好相對應的菜單餐具，於客人到達後依女士優先進行迎賓帶位，並為其服務正確之早餐。

(所有餐具皆需用熱水擦拭。)

- 餐食請以 American Service 方式進行服務。
- 飲品請以 Silver Service 方式進行服務。

