

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

1. 名稱	掌握西式餐飲服務技巧
2. 編號	CCZZSS304A
3. 級別	3
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握各式西式飲食服務技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 瞭解西式飲食服務不同類型</li> <li>◆ 懂得西式飲食服務技巧，例如：英、美、法三種服務方式</li> <li>◆ 熟悉一般西式服務的禮儀</li> <li>◆ 懂得處理與相關部門配合服務</li> </ul> <p>5.2 掌握各式西式酒類的服務技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白葡萄酒的種類、製作及產地來源</li> <li>◆ 懂得一般葡萄酒的知識及術語</li> <li>◆ 掌握葡萄酒滓析方法及招待顧客的流程及技巧</li> <li>◆ 懂得基本餐酒對菜式配搭</li> </ul> <p>5.3 應用西式餐飲服務技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 使用西式餐飲服務技巧服務顧客</li> </ul>
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點。具此能力者，能獨立地掌握英、美、法等國家的一般西式飲食服務禮儀和西式酒類服務技巧，以招待顧客。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 懂得英、美、法等國家的飲食一般服務技巧；及</p> <p>(ii) 懂得各種西式酒類（葡萄酒）的種類及招待顧客的流程及技巧。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆樓面部工作的從業員。