

南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	基礎餐旅服務技術(與夜二技餐旅三甲合開,教室:T0405)
課程編碼	MOP00B01
系所代碼	0M
開課班級	專四技餐旅二甲
開課教師	王淑玲
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	
必選修	必修
課程概述	1:餐飲服務人員儀態訓練 2:餐廳領台(1)迎賓接待(2)引導入座 3:領班:(1)協助入座(2)攤口布(3)遞送菜單(4)飲料服務(5)服務菜餚等 4:服務員(1)茶水的服務(2)餐具的更換 5:(1)長托盤,圓托盤的使用(2)分,叉匙的使用 6:西餐餐桌的擺設 7:中餐餐桌擺設
課程目標	1:訓練餐飲服務人員的良好態度 2:能正確使用托盤即拿取各類器皿 3:能熟練中餐服務之流程 4:熟練中,西餐餐桌擺設的技能 5:培養正確的服務態度
課程大綱	內容 一 課程介紹,分組,專業教室使用規則之說明 二 餐廳服務流程的認識 三 餐具的認識 四 正確操作餐具 五 口布的摺疊 六 口布的摺疊 七 檯布鋪換 八 實務作測驗 九 期中考 十 西餐餐廳作業-迎賓接待,安排入座 十一 西餐餐具擺設十五 中餐餐具擺設 十六 餐桌禮儀 十七 實作測驗 十八 期末考

英文大綱	Hosting Table setting Knowing Silverware and Hollowware Service towel using Napkin Table cloth Skirting
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	