|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 課程 | 餐飲服務技術 | | | 班級 |  |
| 章節 | CH10餐廳服務流程 | | | 學號 |  |
| 主題 | 中、西餐服務流程實作 | | | 姓名 |  |
| 中餐服務流程：   * 請虛擬顧客在現場的情境，依正確賓、主順序完成茶水服務、攤開口布、秀菜及旁桌分菜等服務流程，過程中需進行口與服務。 | | | | | |
| 題 項 | | 依餐飲服務技術丙級規定寫出中餐廳技能項之服務流程 | | | |
|  | | | | | |
| 活  動  照  片 | |  |  | | |
| 活  動  照  片 | |  |  | | |
| 西餐服務流程：   * 請虛擬顧客在現場的情境，依正確賓、主順序完成茶水服務、攤開口布、派送麵包及倒葡萄酒等服務流程，過程中需進行口與服務。 | | | | | |
| 題 項 | | 依餐飲服務技術丙級規定寫出西餐廳技能項之服務流程 | | | |
|  | | | | | |
| 活  動  照  片 | |  |  | | |
| 活  動  照  片 | |  |  | | |
| 學  習  心  得 | |  | | | |