|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |