

嶺東高級中學 108 學年度第 1 學期均質化「技藝精進，資源共享」成果報告

- 計畫內容：108-8-2「技藝精進，資源共享」-桌邊烹調暨葡萄酒服勤課程
- 講座時間：108 年 12 月 7 日、12 月 14 日 PM 09:00-12:00
- 講座地點：嶺東中學-飲料調製教室
- 講座主題：桌邊烹調暨葡萄酒服勤課程
- 講師姓名：尋鹿咖啡店店長-郭玟君
- 成果照片：



12 月 7 日-旁桌服勤



12 月 7 日-旁桌服勤



12 月 7 日-旁桌服勤



12 月 14 日-桌邊烹調



12 月 14 日-桌邊烹調



12 月 14 日-桌邊烹調

➤ **參與對象**：中一區學校 高中職師生

➤ **執行成果內容概述**：

餐旅服務是提供顧客餐食及飲料的一連串過程，除了包括專業服務技巧、親切的服務態度及整體氣氛的營造等，商品本身及硬體設施也是影響顧客對餐飲服務滿意與否的因素之一。近年來，市場上衍生出各種不同類型的餐廳，為因應不同的消費族群需求。學生在高中時代正是技術養成以及選擇未來道路的重要時段，為此本計畫透過「技藝精進，資源共享」為主題，透過桌邊烹調及葡萄酒服勤課程，讓參與講座學生能在經歷本課程後獲得餐桌服務及葡萄酒服務的技能並且完成實際製作，以精進學生學術並用之整合能力。

11 月份課程為二次上課共 6 小時，二次的主要安排主題為：

1. 旁桌服勤技巧：旁桌服務係指提供優雅、豪華的個人化服務，對顧客而言，旁桌服務具有表演性、娛樂性的特色，可展現食物的烹調過程及服務人員熟練的專業技能及廚藝，增添用餐體驗和享受，學生可以習得高級餐廳之服勤技巧。
2. 桌邊烹調：本單元設計為牛排/豬排桌邊烹調，由學生模擬為客人在桌邊進行烹調，把牛排切片後，在鐵板上融化香草奶油，再放進切好的牛排，將表面煎香並將水分鎖在其中，再服勤送上桌。學生可以做為未來在餐旅業界服務時重要之參考。

接下來的課程將按照各種餐飲服務以及桌邊烹調之操作來提供參與講座學生學習以及實作。

➤ **滿意度統計**：回饋表統計 57 人

非常滿意- 50 人(87.7%)、滿意- 7 人(12.3%)、尚可- 0 人、待改進- 0 人、滿意度達 100 %

嶺東高級中學 108 學年度第 1 學期均質化「技藝精進，資源共享」成果報告

- 計畫內容：108-8-2「技藝精進，資源共享」-桌邊烹調暨葡萄酒服勤課程
- 講座時間：12月21日、12月28日、PM 09:00-12:00
- 講座地點：嶺東中學-飲料調製教室
- 講座主題：桌邊烹調暨葡萄酒服勤課程
- 講師姓名：尋鹿咖啡店店長-郭玟君
- 成果照片：



108年12月21日-葡萄酒種類介紹



108年12月21日-葡萄酒種類介紹



108年12月21日-葡萄酒種類介紹



108年12月28日-葡萄酒服勤



108年12月28日-葡萄酒服勤



108年12月28日-葡萄酒服勤

➤ 參與對象：中一區學校 高中職師生

➤ 執行成果內容概述：

飲料服務是用餐過程中重要的一環，雖不似餐廳服務般的細瑣，但是，服務人員仍須具備熟練的服務技能及對各式飲料的專業知識，才能給予顧客適當的建議並提供正確的服務，為此本計畫透過「技藝精進，資源共享」為主題，透過瞭解酒與餐食的搭配、正確的服務及飲用方式讓參與課程的學生能在經歷本課程後獲得葡萄酒類的基本服務技能和酒類專業知識。

11 月份課程為二次上課共 6 小時，二次的主要安排主題為：

1. 葡萄酒種類及服勤技巧：一般高級的中、西餐廳皆備有葡萄酒單，以供顧客選擇葡萄酒款搭配餐點使用，服務人員會在顧客點完餐後，依據顧客點餐的菜色內容，為顧客建議幾支葡萄酒款供顧客選擇，並為顧客做葡萄酒的服務工作。

學生可以習得高級餐廳之酒類服勤技巧

2. 葡萄酒與食物的搭配：葡萄酒不僅適合單純品嚐，感受葡萄酒在口中的觸覺，感受酒的圓潤度、單寧的收斂澀味、均衡感及細緻程度，葡萄酒亦是搭配食物的最佳佐餐酒之一。學習搭配技巧，學生可以做為未來在餐旅業界服務時重要之參考。

接下來的課程將按照葡萄酒服務操作以及與食物搭配之原則來提供參與講座學生學習以及實作。

➤ 滿意度統計：回饋表統計 57 人

非常滿意- 50 人(87.7%)、滿意- 7 人(12.3%)、尚可- 0 人、待改進- 0 人、滿意度達 100 %