

進階餐旅服務 學習歷程檔案

我是法式餐廳專業Waiter

班級：觀三甲 姓名：林小軒 座號：23

專業 技術 熱忱 微笑



目錄

- 一、西餐廳服務流程
- 二、餐桌擺設
- 三、酒類服勤
- 四、桌邊烹調
 - (一)烤雞切割
 - (二)火焰鳳梨
- 五、心得反思



一、西餐廳服務流程-實務操作

1.迎賓問候/帶位入座

15度點頭禮、右側拉椅子

2.攤口布

在客人右後方攤開口布摺成三角形，
遠手原則-右上左下鋪在客人大腿上。

3.倒水服務

右側服務，用右手拿水壺倒八分滿；左
手拿服務巾摺成豆腐乾，摺邊朝外。

4.點餐、調整餐具

每個人一份菜單，右側點餐，有額外點
酒要增加酒杯等。

5.派送麵包

左側派送，右手單手操作服務叉匙(指
夾法)。

6.服務佐餐酒

先秀酒→旁桌開瓶→試酒(右側倒給點酒
的人)→倒酒(紅酒半杯、白酒八分滿)。

7.服務菜餚

美式服務：右側上餐

法式服務：左秀菜、客人夾

英式服務：左秀、服務員夾

旁桌服務：在旁桌烹調

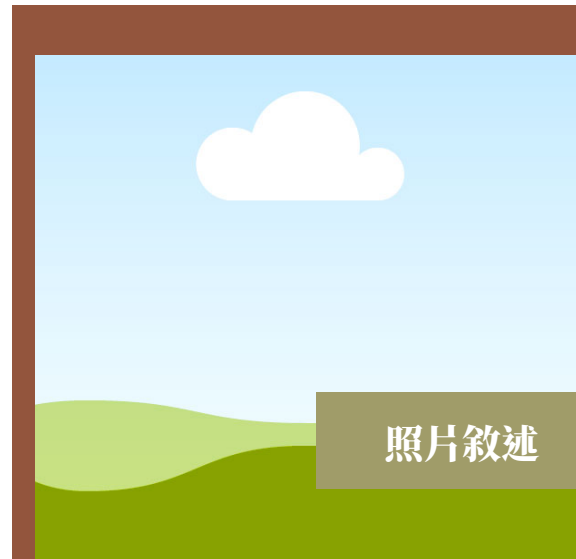
俄式服務：在旁桌切割

8.清理桌面

用完主餐，上甜點前要先整理桌面餐具。所有餐具收走，留
下水杯跟點心叉匙。也要清理桌上麵包屑。

9.服務甜點、飲料

右側服務，上方點心叉匙可以移下來，右側點心匙、左側點心叉；
飲料右側上，冰飲要給杯墊，咖啡(熱茶)要給底盤跟咖啡(茶)匙。



照片敘述



照片敘述



照片敘述

二、餐桌擺設

MENU



需使用的餐具

1. 沙拉刀、沙拉叉
2. 主餐刀、主餐叉
3. 甜點匙、甜點叉
4. 白酒杯

※餐桌擺設必備：水
杯、麵包盤、奶油刀、
胡椒鹽罐、花瓶

沙拉 - Caesar Salad 凱撒沙拉

主餐 - Roast Chicken 法式烤雞

甜點 - Banana Flambé 火焰香蕉

佐餐酒 - Moscato 甜白酒

餐後飲料 - Black Tea 紅茶

餐桌擺設完成圖



餐服丙檢證照



！這裡要寫 一年級練習餐服及考丙檢心得感想，及餐服課心得，要正面積極！
要自己寫！不要忘記寫！至少2-3行！



擺設的照片1



擺設的照片2

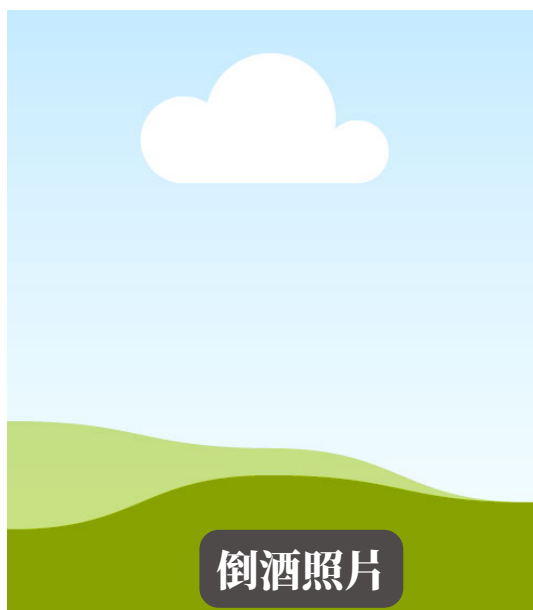


三、酒類服勤

紅(白)酒服務流程



秀酒照片



倒酒照片

秀酒詞

各位貴賓您好，這是為您推薦的氣泡酒。此款酒是ASTI 亞斯提微甜氣泡酒，來自於義大利，葡萄品種為Moscato，DOCG等級，香甜的蜂蜜氣息，口感微甜。

1.呈遞酒單 主人右側點酒

2.接受點酒 紅酒配紅肉、白酒配白肉

3.擺放酒杯 紅(白)酒杯放在
水杯右下方

4.展示驗酒
(秀酒) 酒標(朝客人)可以手持式
或酒籃式秀酒

5.調整酒溫 用冰酒桶冰鎮或室溫回溫

6.開瓶 紅白酒使用開瓶器(Corkscrew)
、氣泡酒用手開

7.過酒與醒酒) 陳年紅酒才需要過酒

8.試酒 30ml，由主人、點酒的人、
男主賓試酒

9.倒酒及
後續服務

紅酒1/2(半杯)
玫瑰紅、薄酒萊、
白酒2/3 (八分滿)



四、桌邊烹調 (1)



(一) Roast Chicken Carving-烤雞切割



01

取兩側雞腿

步驟一

【取腿】把烤雞平放，用服務叉匙掰開雞腿，切開左右腿。

步驟二

【去骨】雞腿骨頭面朝上，服務叉固定骨頭，用小刀沿骨頭邊切開後盛裝至主餐盤中(皮面朝上)。

步驟三

【取雞胸】雞屁股朝自己，用小刀從中央劃一刀，再用匙背推下左右兩大片雞胸肉。

步驟四

【取雞柳】服務叉插住中央骨頭固定，用服務匙刮下雞柳肉及三角骨，再剔除骨頭。

步驟五

【取小里肌】將雞翻面，用服務匙取出左右兩側小里肌，雞翅不用留。

步驟六

【切雞胸裝盤】將雞胸平均切塊後盛盤，碎肉壓在雞腿下，雞胸蓋上去整形美觀後即完成。



02

照片說明



03

照片說明



照片說明



四、桌邊烹調 (2)

(二) Pineapple Flambé 火焰鳳梨



製作過程說明



Flambé即為引燃火焰，
用酒燒食物



02

步驟一

熱鍋，平均撒入砂糖，可鋪滿整個平底鍋，並等待成金黃琥珀色。

步驟二

移鍋，沿鍋邊下奶油，搖晃鍋子讓其在鍋內融化。再加入一小部分柳橙汁，慢慢搖晃鍋子讓其與底下材料融合，勿冒太多煙。

步驟三

將平底鍋移回火上，使用檸檬片洗鍋，把黏在鍋底的焦糖擦掉，勿洗過久，怕果皮的苦味入醬汁。

步驟四

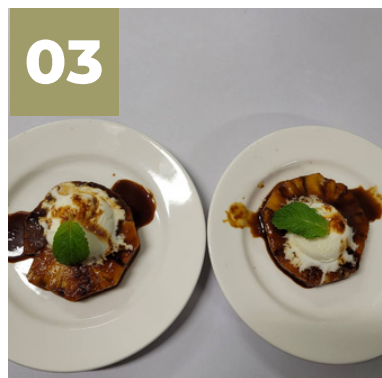
加入柳橙汁，再加入2片鳳梨圓片，將鍋內的醬汁用服務匙淋在鳳梨圓片上。

步驟五

開大火，燒滾醬汁，提高平底鍋讓醬汁集中在鍋前滾久一點，離火！快速加入君度橙酒及白蘭地後，將鍋子移回火上，即有Flambé火焰效果。

步驟六

將鳳梨圓片移到成品盤，檢視醬汁濃稠度，在圓片中央擺上冰淇淋後，將醬汁淋在上方即完成。



成品照片說明

五、心得反思

一、西餐廳服務流程

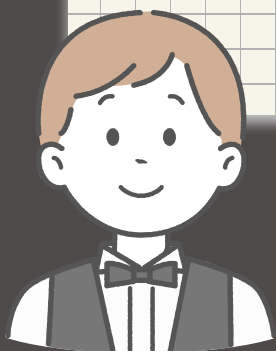
二、餐桌擺設

三、酒類服勤

四、桌邊烹調

(一)烤雞切割

(二)火焰鳳梨



製作過程 ～印象最深刻的部分

這個部分可以**統整寫**左側各個部分**簡要的製作過程**及過程中**印象最深刻的地方**，**重點或關鍵字**可以用紅色標註，其他用黑色的字！字體大小自己調整喔！

這裡一定要記得寫，不能沒有改！不然很尷尬！



我的心得反思

這個部分**不要寫**「好開心」、「好有趣」、「學到很多」...反思不要寫太表面的層次。**要清楚跟具體說明**學到了什麼、什麼跟什麼(例如：如何應用某技術、與人如何合作等)。

製作過程的**成功或失敗都可以敘述**，若失敗可以寫原因，代表你有學到相關知識。

右上角的照片，要換成自己的開心笑的照片:)

