

| | |
|--------------------------|---|
| 職能單元代碼 | TFB3R2363v2 |
| 職能單元名稱 | 提供啤酒、烈酒、香甜酒建議 |
| 領域類別 | 休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理 |
| 職能單元級別 | 3 |
| 工作任務與行為指標 | <p>一、評估啤酒、烈酒、香甜酒</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 應用感官評估技能，確認及發掘各種國內及進口啤酒、烈酒、香甜酒特性。 2. 檢核<u>啤酒、烈酒、香甜酒的其它相關資訊</u>【註1】，以輔助感官評估的程序。 3. 建立可靠的啤酒、烈酒、香甜酒等意見，以支持<u>飲品專家的工作</u>【註2】。 <p>二、處理、貯藏與監控啤酒、烈酒、烈性甜酒等產品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照不同啤酒、烈酒、香甜酒的<u>特定需求</u>【註3】，將，產品貯藏於酒窖。 2. 根據對啤酒，烈酒和香甜酒的廣泛了解，監控產品品質並識別<u>品質受損</u>【註4】的產品。 3. 透過合適的修正措施解決飲品品質問題。 <p>三、提供顧客啤酒、烈酒、香甜酒的相關建議</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提供顧客關於國內及進口酒類的精確建議。 2. 提供酒類相關知識，與顧客討論酒類的特性。 3. 依照口感、價格偏好及特殊需求，協助顧客選擇產品。 4. 提供<u>相關標語</u>【註5】。 <p>四、增加及更新啤酒、烈酒、香甜酒的知識</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以調查方式取得酒類精確的相關資訊。 2. 依照與客人的接觸及工作場域經驗，確認顧客口感偏好。 3. 提供關於酒類的資源用於<u>組織活動</u>【註6】。 |
| 工作產出 | 無 |
| 職能內涵 (K=knowledge 知識) | <p>一、國際酒類趨勢概要</p> <p>二、國內酒類產業趨勢概念</p> <p>三、酒類生產方法及成品影響要素</p> <p>四、國內及進口酒類特性【註7】</p> |

| | |
|-----------------------|--|
| | <p>五、各種酒類品質影響知識</p> <p>六、各種酒類貯藏知識</p> <p>七、處理及貯藏各種酒類的安全衛生議題【註 8】</p> <p>八、適合各種酒類的食物搭配技巧</p> |
| 職能內涵 (S=skills 技能) | <p>一、<u>感官評估能力</u>【註 9】</p> <p>二、清楚表達關於各種酒類的建議，針對產品不同想法和意見進行討論的溝通協調能力</p> <p>三、閱讀及了解關於酒類的產品詳細資訊、<u>飲品服務趨勢</u>【註 10】與顧客偏好、編寫筆記的讀寫能力</p> <p>四、定期檢查飲品貯藏狀況的組織規劃能力</p> <p>五、確認產品瑕疵並判定合適修正措施的問題解決能力</p> |
| 評量證據與方法 | <p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 能提供顧客選擇的建議，含酒類與食物的搭配，如餐前酒、餐中酒、餐後酒及主菜酒等。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 產業的酒吧員工與顧客的真實比例。 可與受評者互動、討論飲品特性及建議的人員，並回答酒類的各種問題。 含銷售簡介、小冊子、產品手冊、供應商簡介、數據、電子化來源的現行產品資訊。 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 直接觀察受評者提供客人或同事關於酒類的建議及推薦。 專案活動：評估受評者調查酒類的資訊能力，替指定餐旅組織，編寫符合顧客的飲品酒單及清單。 以書面或口頭詢問評估知識：酒類產業過往、現行趨勢特性。 |
| 說明與補充事項 | <p>【註1】啤酒、烈酒、香甜酒的其它相關資訊：如生產方式的細節、批發商或經銷商的簡報會議、產品評論、促銷資訊、酒類的參考文件等。</p> <p>【註2】飲品專家的工作：如進行專業試喝、建立飲品清單建議、規劃酒類的說明或介紹等。</p> <p>【註3】特定需求：如紫外線的照射量、濕度、保存期限、庫存調節、溫度、搖晃等。</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>【註4】品質受損：如混濁、軟木塞問題、酸度缺失、破損等。</p> <p>【註5】相關標語：如飲酒過量有害健康、飲酒不宜駕車等。</p> <p>【註6】組織活動：如試喝及導覽、建議及銷售、編寫或提供資訊等。</p> <p>【註7】酒類特性：如低濃度、清淡、中等濃度、高濃度及不同類別啤酒等。</p> <p>【註8】處理及貯藏各種酒類的安全衛生議題：如飲品機使用惰性氣體所潛在危險的常識認知，與其對於不同員工可能危害的影響；用於限制出入地區的標示等。</p> <p>【註9】感官評估能力：如嗅覺、味覺、視覺評估等。</p> <p>【註10】飲品服務趨勢：如飲食習慣、文化及種族影響、主要活動及節慶、媒體、季節及受歡迎程度等。</p> |
|--|---|

更新紀錄

2023 年修訂職能內容。