

職能單元代碼	TFB3R2364v2
職能單元名稱	提供進口葡萄酒相關建議
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、評估進口葡萄酒</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 應用全方位感官評估技能確認及測試各種進口葡萄酒。 2. 檢核葡萄栽培技術、特定進口葡萄酒類型、產地、生產方式等其它資訊，以輔助感官評估的程序。 3. 建立可靠的進口葡萄酒意見，以支援葡萄酒專家工作。 <p>二、處理、貯藏與監控進口葡萄酒</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 透過深入了解葡萄酒，以監控葡萄酒品質及識別受損的品質。 2. 依照不同葡萄酒的特定需求將其貯藏於酒窖。 3. 透過合適的修正措施解決葡萄酒品質問題。 4. 依照葡萄酒種類、風格、釀造年份，使用合適的方式醒酒。 <p>三、提供顧客進口葡萄酒建議</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提供關於選擇各種葡萄酒的精確資訊及協助。 2. 考量客人所具備的葡萄酒知識，與客人討論葡萄酒的特性、產地與生產方式。 3. 提供建議與做相對應的調整時，應同時考量商業因素。 4. 依照口感、價格偏好與其他特殊需求協助客人選擇葡萄酒。 <p>四、擴展及更新進口葡萄酒的知識</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以正式及非正式調查方式，取得葡萄酒最新、精確的相關資訊。 2. 依照客人所接觸及工作場域經驗確認其對於葡萄酒口感的偏好。 3. 蒐集當前及新興飲品服務趨勢與顧客偏好的資訊。 4. 提供關於進口葡萄酒的資源以支援組織活動。
工作產出	無

<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、<u>葡萄酒感官評估技術</u>【註1】概念 二、<u>酒類歷史趨勢架構</u>【註2】 三、進口葡萄酒特性及特色 四、<u>葡萄酒產區特性概念</u>【註3】 五、相關地理概要及其對生產葡萄酒的影響 六、一般葡萄園的年度週期及區域特定週期 七、<u>葡萄酒的生產方式及品質影響因素和分析指標</u>【註4】 八、葡萄酒醒酒服務技術概念 九、各類葡萄酒酒窖貯藏需求相關知識 十、適合各種酒類的食物搭配技巧
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、清楚表達針對產品不同想法和意見進行討論及解釋的溝通能力 二、閱讀及解讀葡萄酒的產品詳細資訊、促銷素材與評論；調查新興趨勢與顧客偏好；編寫筆記，<u>彙整並記錄</u>【註5】的讀寫能力 三、定期檢查飲品貯藏狀況的組織規劃能力 四、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>	<ul style="list-style-type: none"> 一、評量證據 <ul style="list-style-type: none"> 1. 能運用感官評估技術確認各種葡萄酒的特性並評估，如平衡度、嗅覺、味覺、視覺評估等。 2. 能提供客人選擇的建議。 3. 能維護及持續擴展個人產品知識以強化組織活動。 4. 能整合相關知識，如國際葡萄酒產業過往、現行與新興趨勢、國際葡萄酒的特性等。 二、評量情境與資源 <ul style="list-style-type: none"> 1. 產業的酒吧員工與客人的真實比例。 2. 可與受評者互動、討論飲品特性及建議的人員，並回答葡萄酒的各種問題。 3. 各種商業性葡萄酒。 三、評量方法 <ul style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者提供顧客或同事關於進口葡萄酒的建議。 2. 觀察關於受評者所選進口葡萄酒的介紹或推薦。 3. 以書面或口頭詢問評估知識，如國際葡萄酒產業過

	往、現行與新興趨勢；國際葡萄酒的特性等。
說明與補充事項	<p>【註1】葡萄酒感官評估技術：如口感的平衡度、嗅覺、味覺、視覺評估等。</p> <p>【註2】酒類歷史趨勢架構：如國際葡萄酒產業、主要生產國、展覽及獎章制度的認知等。</p> <p>【註3】葡萄酒產區特性概念：如類型及風格、生產方式、標籤術語及說明、主要區域的變化、主要品種、生產及命名法規的概述等。</p> <p>【註4】葡萄酒的生產步驟及品質影響因素和分析指標：生產步驟：如採摘、破碎、壓搾、發酵、澄清、熟成、裝瓶等；品質影響因素：如酒精、丹寧酸、糖、水果風味等；品質分析指標：如氧化、酒石酸鹽、混濁、軟木塞瑕疵、產生的氫硫化物等。</p> <p>【註5】彙整並記錄：如資訊表、文件與檔案等摘要及紀錄資料等。</p>

更新紀錄
2023 年修訂職能內容。