

職能單元代碼	TFB4R2366v2
職能單元名稱	提供食物與飲品的搭配建議
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、 評估食物與飲品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評估<u>葡萄酒</u>【註1】與各種食品及菜餚的適配性。 2. 評估<u>啤酒、烈酒、香甜酒</u>【註2】與各種食品及菜餚的適配性。 3. 確定影響食物與不同飲品適配性的各種烹調方式。 4. 評估<u>食物特性</u>【註3】與不同飲品作用所產生的影響。 5. 確定飲品生產技術【註4】對飲品與不同食物的適配性所產生的影響。 <p>二、 提供食物與飲品適配性的建議</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提供專業意見，協助食物與飲品適配性的選擇。 2. 與客人和同事建立良好關係，以交流、討論各種意見、想法與資訊。 3. 提供適用於特定需求，<u>客製化</u>【註5】的食物與飲品的搭配建議。 4. 提供建議時應同時<u>考量商業因素</u>【註6】及符合組織特定需求。 <p>三、 擴展及更新食物與飲品搭配的相關知識</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 進行研究調查【註7】以取得關於現行或新興的<u>食物和飲品服務趨勢</u>【註8】，以及顧客偏好的資訊。 2. 依據客人所接觸及工作場域經驗確認其口味喜好。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、 食品安全衛生相關規範</p> <p>二、 職業安全衛生相關規範</p> <p>三、 主要食物類型與飲品適配性</p> <p>四、 烹調方式及食物與飲品搭配知識</p> <p>五、 葡萄酒與食品及菜餚的搭配知識</p> <p>六、 各式酒類與食品及菜餚的搭配知識</p> <p>七、 其他飲品與食品及菜餚的搭配知識</p> <p>八、 主要食物與飲品成分間的化學作用</p> <p>九、 國內外現行及新興的食物和飲品搭配趨勢</p>

<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、顧客溝通能力 二、食物與飲品搭配說明能力 三、菜餚及飲品的產品資訊閱讀及理解能力 四、問題解決能力 五、團隊合作能力 六、市場資料蒐集及分析能力
<p>評量設計參考</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、評量證據 <ul style="list-style-type: none"> 1. 能評估各種飲品與不同食品及菜餚的搭配。 2. 能提供顧客關於食物和飲品搭配的選擇建議。 3. 能了解主要食物類型、特性及與飲品適配性的影響，以及酒類與食品項目及菜餚搭配的相關知識。 二、評量情境與資源 <ul style="list-style-type: none"> 1. 評量情境須盡量符合實務工作現場環境。 2. 符合產業現況的服務生與客人的比例。 3. 銷售簡介、產品手冊、食譜、菜單數據相關先備條件。 4. 相關軟硬體設備。 三、評量方法 <ul style="list-style-type: none"> 1. 評估受評者提供顧客關於飲品、食品及菜餚的適配性的建議。 2. 直接觀察受評者所做的食物和飲品搭配的介紹。 3. 評量者提供模擬情境，評估受評者調查有關食物和飲品搭配資訊的能力。 4. 以書面或口頭詢問受評者主要食物類型之特性與飲品的適配性、烹調方式等相關知識。 5. 綜和審查受評者工作之表現作為依據，並參考第三方對受評者提出的評量報告。
<p>說明與補充事項</p>	<p>【註1】葡萄酒：來自葡萄酒產區、新興葡萄酒生產國、歐洲、紐西蘭、北美洲及南美洲、南非等。</p> <p>【註2】啤酒、烈酒、香甜酒：包含啤酒濃度、啤酒類型、蒸餾酒、傳統及現代香甜酒等。</p> <p>【註3】食物特性：如香氣、味道、口味或口感等相關。</p>

	<p>【註4】飲品生產技術：係指裝瓶或包裝過程、釀造過程、化學成分、發酵過程、熟成過程、原料種類等。</p> <p>【註5】客製化：需考量顧客預算、商業目的、顧客特性、如年齡、過敏症狀、文化背景、性別；場合的性質，如活動時間、正式的程度、時間多寡、利潤等。</p> <p>【註6】考量商業因素：包含現有庫存、利潤需求、酒精飲品的服務、庫存量、供應商安排等。</p> <p>【註7】調查：包含參與貿易展、參與葡萄酒品酒會、閱讀一般、貿易媒體與供應商資訊、閱讀葡萄酒參考書籍、成為協會及產業組織會員、與產品供應商、釀酒商交流、使用網路搜尋等。</p> <p>【註8】食物及飲品服務趨勢：現代飲食習慣、文化及種族影響、特定國家或菜餚的發展、經濟趨勢、健康及健身議題、主要活動及節慶、媒體影響、主廚的新構想、季節及受歡迎程度影響等。</p>
--	--

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。