

職能單元代碼	TFB3R2362v2
職能單元名稱	準備及提供雞尾酒
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、 向顧客推銷雞尾酒並接受點單</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用<u>展示品</u>【^{註1}】推銷雞尾酒。 2. 提供客人<u>各種雞尾酒</u>【^{註2}】的產品資訊，並在符合店家政策的條件下鼓勵購買。 3. 檢查及確認客人<u>特定喜好</u>【^{註3}】並接受點單。 4. 推薦及提供建議以協助選擇產品，並促銷或提高產品價值。 <p>二、 準備雞尾酒</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照組織及產業作業標準，選擇適合雞尾酒的杯具及<u>設備</u>【^{註4}】。 2. 依照<u>組織及傳統酒譜</u>【^{註5}】，正確且有效率地調製雞尾酒。 3. 調製雞尾酒時應考量視覺、口感、口味與所需溫度。 4. 以創意及現代的方法，嘗試結合<u>酒精</u>【^{註6}】及<u>非酒精</u>性原料【^{註7}】，以調製新穎雞尾酒。 5. 提供雞尾酒前，確認呈現效果並進行調整。 <p>三、 提供雞尾酒</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以具吸引力且具最佳視覺效果方式提供雞尾酒。 2. 依照組織及傳統標準使用配料及裝飾品。 3. 提供服務時避免浪費及溢出飲料。
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、 酒類相關法規或規範</p> <p>四、 酒精原料的主要類型及特性</p> <p>五、 雞尾酒的準備方式與服務</p> <p>六、 人氣雞尾酒的傳統酒譜及準備方法</p> <p>七、 特殊口味雞尾酒的酒譜、準備方法與展示標準</p> <p>八、 雞尾酒的杯具、配料及裝飾品相關知識</p> <p>九、 雞尾酒調製設備相關知識</p>

職能內涵 (S=skills 技能)	一、工作流程規劃及組織能力 二、顧客溝通協調能力 三、雞尾酒所需原料數量計算能力 四、雞尾酒調製能力 五、雞尾酒口味品評能力 六、雞尾酒新口味開發能力 七、雞尾酒酒單閱讀能力 八、雞尾酒新口味酒譜撰寫能力 九、雞尾酒調製設備使用能力 十、產品品質問題解決能力
評量設計參考	一、評量證據 <ul style="list-style-type: none"> 1. 能使用組織及傳統酒譜準備和提供各種雞尾酒，並且能符合各類型客人的需求。 2. 能以一致的品質、份量與外觀，搭配具吸引力及裝飾性的附加物及配料提供各種雞尾酒。 3. 能使用正確的設備、原料與標準測量方式準備雞尾酒。 4. 能了解主要雞尾酒類型及其特性、人氣雞尾酒的傳統酒譜及準備方法、組織及傳統標準的準備方法等知識。 二、評量情境與資源 <ul style="list-style-type: none"> 1. 真實或模擬的工作場域。 2. 符合產業現況員工與顧客的比例。 3. 現行餐旅產業使用的商用雞尾酒酒單、小冊子、價格清單與促銷素材。 4. 雞尾酒傳統酒譜、準備方法與提供標準。 5. 各種商用雞尾酒酒吧庫存，包含烈酒、葡萄酒、加烈葡萄酒、香甜酒與非酒精性原料等。 6. 符合職業安全衛生相關規範及作業程序。 三、評量方法 <ul style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者準備及提供雞尾酒之過程。 2. 評估受評者所調製的雞尾酒口感及視覺效果。 3. 評估受評者所調製的雞尾酒新品。 4. 評量者提供模擬情境，評估受評者為主題活動或會

	<p>議提供雞尾酒服務的能力。</p> <p>5. 以書面或口頭詢問評估受評者應具備的知識，如雞尾酒主要類型及其特性；組織及傳統酒譜等。</p> <p>6. 評估受評者工作之表現作為依據，並參考同業第三方對受評者提出的評量報告。</p>
說明與補充事項	<p>【註1】展示品：如小冊子、卡片、酒單、介紹清單、照片等。</p> <p>【註2】各種雞尾酒：如混合、倒酒、層次感、壓榨、手搖、果汁機法等。</p> <p>【註3】顧客特定喜好：如品牌、配料、杯具、冰塊、攪拌器、濃度等。</p> <p>【註4】設備：如酒吧用擦拭布、果汁機、波士頓玻璃內杯、攪拌杯、杯墊、雞尾酒雪克杯、砧板、配料容器、玻璃杯冷卻裝置、玻璃杯清洗裝置、濾冰器、冰塊、冰桶、壓碎機、製冰機、刨冰機、研磨機、壺、榨汁機、攪拌棒、注酒器、快速倒酒器、正向的、翻轉的、針筒、固定量酒嘴、器皿包含、小刀、鉗子；湯匙、調酒匙、茶匙、冰箱、各種基本烈酒的產業標準及特殊雞尾酒杯具、烈酒測量器、服務用托盤及布、吸管、調酒棒、杯墊、紙巾、牙籤、調理機、酒刀、果皮刮刀等。</p> <p>【註5】組織及傳統酒譜：如黑色天鵝絨、血腥瑪麗、白蘭地亞歷山大、白蘭地庫斯塔、香檳雞尾酒、黛可麗、綠色蚱蜢、瑪格莉特、馬汀尼、椰林風情、螺絲起子、龍舌蘭日出、湯姆可林斯、威士忌酸酒、白色俄羅斯等基本酒款。</p> <p>【註6】酒精原料：如蒸餾酒、六大基酒、葡萄酒、加烈葡萄酒、香甜酒等。</p> <p>【註7】非酒精性原料：如苦精、檸檬糖漿、蛋、水果及蔬果汁、牛奶及鮮奶油、鹽、香料、糖、糖水等。</p>

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。