

職能單元代碼	TFB4R2361v2
職能單元名稱	舉辦酒精飲料產品試喝
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、 試喝及評估<u>酒精飲料</u>【<u>註1</u>】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應用感官評估能力確認<u>酒精飲料</u>的基本性質。</li> <li>2. 使用評估後的相關資訊準備試喝樣品。</li> </ol> <p>二、 準備及提供試喝樣品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照食品安全程序及組織標準，準備試喝區域【<u>註2</u>】、設備與產品。</li> <li>2. 準備適合試喝的環境。</li> <li>3. 使用適合產品特性的技能，並準備將產品開封。</li> <li>4. 依照法規及組織標準提供客人產品。</li> <li>5. 依順序提供試喝飲品，以利客人能有效體驗不同飲品的特性。</li> <li>6. 依照衛生安全法規與其它組織需求，收集並處理試喝產生垃圾。</li> </ol> <p>三、 與客人互動</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 積極主動提供顧客相關且正確的<u>酒精飲料</u>資訊。</li> <li>2. 正確回答客人關於<u>酒精飲料</u>的問題，並提供合適的選擇建議。</li> <li>3. 依照酒類服務責任程序規範協助客人試喝。</li> </ol> <p>四、 維護及替換<u>酒精飲料</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依照飲品特性維持已開封及未開封的<u>酒精性飲料</u>品質。</li> <li>2. 賽藏及替換產品以確保最佳品質。</li> <li>3. 確認飲品瑕疵並以庫存品更換或替換其它飲品。</li> </ol>
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、 酒精飲料基本資料</p> <p>四、 酒精飲料感官評估知識</p> <p>五、 試喝活動準備項目流程</p> <p>六、 試喝區域設計及佈置標準</p> <p>七、 產品試喝標準作業流程</p>

	八、試喝產品保存方式 九、試喝產品常見問題解決原則 十、試飲用品處理衛生規範 十一、試喝後環境及廢棄物處理方式
職能內涵 (S=skills 技能)	一、試喝產品資訊蒐集能力 二、規劃與組織能力 三、場地評估與設計佈置能力 四、試喝產品介紹說明能力 五、顧客溝通協調能力 六、產品瑕疵問題解決能力 七、酒精飲料相關設備使用能力
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能在各類型場合準備並進行酒類飲料的試喝工作。</li> <li>2. 能於整場試喝活動維持產品的最佳品質。</li> <li>3. 能與客人互動，提供精確的產品資訊及給予令客人滿意的回答。</li> <li>4. 能了解相關知識，包括國內及進口葡萄酒、啤酒、烈酒、利口酒、特定酒精飲料的主要特性等。</li> </ol> <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 真實或模擬的工作場域，可進行產品試喝的場所。</li> <li>2. 現行產品資訊。</li> <li>3. 試喝的各種商業類酒精飲料。</li> <li>4. 試喝用品及設備。</li> <li>5. 符合職業安全衛生相關規範及作業程序。</li> </ol> <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 直接觀察受評者選擇適合試喝的地點，進行產品試喝的前置準備，試喝期間與客人的互動等。</li> <li>2. 可評估受評者舉辦酒精飲料試喝的活動規劃能力。</li> <li>3. 以書面或口頭詢問評估受評者的知識，如葡萄酒、啤酒與特定酒精飲料的主要特性等。</li> <li>4. 審查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。</li> </ol>

說明與補充事項	<p>【註1】酒精飲料：如啤酒、加烈葡萄酒、利口酒、氣泡酒、烈酒、葡萄酒等。</p> <p>【註2】試喝區域、設備與產品：如冷藏設備、評估表、杯具、冰塊、輕淡食物、餐巾紙、開瓶器、促銷及價格資訊、吐酒桶、餐桌及餐具、試喝筆記、酒類清單、試管酒、試飲杯等。</p>
---------	---

更新紀錄

2022 年修訂職能內容。