

職能單元代碼	TFB3R0293
職能單元名稱	雞尾酒的供應與準備
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、推銷雞尾酒</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用各式飲料單【註 1】推銷雞尾酒 2. 提供顧客店內雞尾酒種類【註 2】與風格的正確資訊，鼓勵他們購買 3. 掌握並了解特定顧客喜好【註 3】並接受點餐 4. 提供推薦或建議以協助顧客選擇飲品，推銷或提高產品銷售 <p>二、準備雞尾酒。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據標準作業流程和傳統業準使用挑選適當的雞尾酒杯和設備【註 4】 2. 根據標準作業流程與酒譜【註 5】，正確並有效率地製作雞尾酒 3. 在準備雞尾酒時考慮視覺吸引力、質感、味道和必須的溫度 4. 在服務給顧客之前準備並適時調整 5. 嘗試創意與多元的組合酒精【註 6】與非酒精材料【註 7】，開發新款雞尾酒 <p>三、呈現雞尾酒。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 呈現有吸引力的雞尾酒，讓視覺吸引力最大化 2. 根據標準作業流程與傳統標準使用配料與裝飾 3. 服務給顧客時避免浪費與灑濺
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、酒類原料的主要種類、特色和來源，包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 烈酒與利口酒 2. 苦艾酒、濃生啤酒、強化葡萄酒（加入蒸餾酒） <p>二、主要的雞尾酒類型、特色、準備技巧與提供方式，包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 混合法 2. 直接注入 3. 漂浮/分層法 4. 壓榨法 5. 搖盪法

	<p>6. 攪拌法</p> <p>三、受歡迎的雞尾酒傳統酒譜和準備方法，包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 血腥瑪莉 2. 白蘭地亞歷山大 3. 香檳雞尾酒 4. 黛綺莉 5. 瑪格麗特 6. 馬丁尼 7. 鳳梨可樂達 8. 螺絲起子 9. 湯姆可林斯 10. 威士忌酸酒 <p>四、組織特定雞尾酒的酒譜、準備方法和呈現標準</p> <p>五、標準作業流程與傳統業界標準：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用於呈現雞尾酒的玻璃杯 2. 加強雞尾酒風味的裝飾物與搭配物 <p>六、雞尾酒製作設備的操作特色與用法</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、主動聆聽及使用開放式與封閉式問題進行下列調查的溝通技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以有禮貌且友善的態度和顧客互動 2. 瞭解顧客偏好並建議適當飲品 3. 依照顧客需求提供的清楚與正確的資訊 <p>二、推銷與提高產品銷售，及開發具吸引力的新款雞尾酒的方案與開創性技能</p> <p>三、能做到下列事項的讀寫技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 閱讀與解釋雞尾酒單、宣傳手冊、價目表、推銷資料和組織及傳統酒單的能力 2. 撰寫新開發的雞尾酒酒譜 <p>四、能做到下列事項的計算能力：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備雞尾酒時計算原料份量 2. 正確測量標準的飲品原料 <p>五、安排雞尾酒準備順序，以有效率地服務顧客的規劃與組織技能</p> <p>六、可辨識雞尾酒品質不佳，調整並確保產品的高品質及通報主管的問題解決能力</p>

	<p>七、用於掌握自己的速度、時間和生產力的自我管理能力的</p> <p>八、使用雞尾酒準備設備的技術</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備與呈現各種雞尾酒，使用組織與傳統酒譜，符合多元顧客要求，類型包括： <ol style="list-style-type: none"> (1) 混合法 (2) 直接注入 (3) 漂浮法 (4) 壓榨法 (5) 搖盪法 (6) 攪拌法 2. 在品質、份量、外觀都一致的標準下，呈現具有裝飾的、吸引力雞尾。使用正確的設備、原料與標準量杯準備雞尾酒 3. 在多個營業時段內準備與呈現雞尾酒 4. 快速且有效率地工作，以同時應付多個服務任務 5. 整合下列知識： <ol style="list-style-type: none"> (1) 主要的雞尾酒類型與它們的特色： (2) 受歡迎的雞尾酒的傳統與組織酒譜和準備方法 (3) 符合標準及傳統的呈現方式。 <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 真實的工作場域或模擬的訓練環境 2. 實際的吧台員工與顧客比例 3. 目前產業中使用的商業雞尾酒單、手冊、價目表和宣傳品 4. 雞尾酒的傳統酒譜、準備方法與呈現標準 5. 各式各樣商用的吧台庫存，包括烈酒、強化葡萄酒、利口酒和非酒精原料 <p>三、評量方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 直接觀察受評者在設備完善的商業雞尾酒吧台準備與提供雞尾酒 2. 評估受評者準備的雞尾酒的味道和視覺吸引力 3. 評估受評者新開發的雞尾酒 4. 規劃可評估受評者為特定主題集會或會議，規劃雞尾酒服務的活動

	<p>5. 以口頭或書面提問以評量受評者下列知識：</p> <p>(1) 主要的雞尾酒類型與它們的特色</p> <p>(2) 受歡迎的雞尾酒的傳統與組織酒譜和準備方法</p> <p>(3) 關於雞尾酒呈現的組織與傳統業界標準</p> <p>6. 綜合審查受評者提供的績效證據及第三方提供的工作表現報告</p>
<p>說明與補充事項</p>	<p>【註 1】飲料單可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 手冊 ● 卡片 ● 文字描述的酒單 ● 清單 ● 照片 <p>【註 2】雞尾酒種類可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 混合法 ● 直接注入 ● 漂浮法 ● 壓榨法 ● 搖盪法 ● 攪拌法 <p>【註 3】特定顧客喜好可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 品牌 ● 裝飾物 ● 玻璃杯 ● 冰塊 ● 調酒師 ● 強度 <p>【註 4】設備可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 吧台抹布 ● 攪拌機 ● 波士頓杯 (調酒玻璃杯) ● 杯墊 ● 雞尾酒雪克杯 ● 砧板

- 裝飾物容器
 - 上霜機 (冰杯機)
 - 玻璃杯清洗機
 - 霍桑 (山楂) 杯與濾杓 (隔冰器)
 - 冰塊
 - 冰桶
 - 碎冰器
 - 製冰器
 - 刨冰機
 - 磨冰機
 - 水罐
 - 果汁機
 - 攪拌棒
 - 酒嘴：
 - 速度
 - 光學斷水
 - 反光學
 - 量杯
 - 器具包括：
 - 小刀
 - 鉗子
 - 湯匙，包括吧台湯匙、茶匙
 - 冰箱
 - 不同基酒的業界標準及專用雞尾酒杯
 - 烈酒量杯
 - 托盤與內襯
 - 吸管、調酒棒、杯墊、餐巾紙、牙籤
 - 食物處理機
 - 葡萄酒刀
 - 刨皮刀
- 【註 5】酒譜包括由組織所開發的酒譜與傳統酒譜，例如：
- 黑絲絨
 - 血腥瑪莉
 - 白蘭地亞歷山大

	<ul style="list-style-type: none">● 白蘭地庫斯塔● 香檳雞尾酒● 黛綺莉● 蚱蜢● 瑪格麗特● 馬丁尼● 鳳梨可樂達● 螺絲起子● 龍舌蘭日出● 湯姆可林斯● 威士忌酸酒● 白色俄羅斯 <p>【註 6】雞尾酒使的酒精原料可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none">● 烈酒● 強化葡萄酒● 利口酒 <p>【註 7】雞尾酒使的非酒精原料可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none">● 濃生啤酒● 水果汁● 蛋● 蔬果汁● 水果與蔬菜● 牛奶與鮮奶油● 鹽● 香料● 砂糖● 糖水
--	--