

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"> <li>1. 使用各式飲料單【註 1】推銷雞尾酒</li> <li>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</li> <li>3. 掌握並了解特定顧客喜好【註 3】並接受點餐</li> <li>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</li> </ol> <p>二、準備雞尾酒。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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】</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>4. 在服務給顧客之前準備並適時調整</li> <li>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</li> </ol> <p>三、呈現雞尾酒。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 呈現有吸引力的雞尾酒，讓視覺吸引力最大化</li> <li>2. 根據標準作業流程與傳統標準使用配料與裝飾</li> <li>3. 服務給顧客時避免浪費與灑濺</li> </ol>
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"> <li>1. 烈酒與利口酒</li> <li>2. 苦艾酒、濃生啤酒、強化葡萄酒（加入蒸餾酒）</li> </ol> <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"> <li>1. 混合法</li> <li>2. 直接注入</li> <li>3. 漂浮/分層法</li> <li>4. 壓榨法</li> <li>5. 搖盪法</li> </ol>

	<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"> <li>1. 血腥瑪莉</li> <li>2. 白蘭地亞歷山大</li> <li>3. 香檳雞尾酒</li> <li>4. 黛綺莉</li> <li>5. 瑪格麗特</li> <li>6. 馬丁尼</li> <li>7. 鳳梨可樂達</li> <li>8. 螺絲起子</li> <li>9. 湯姆可林斯</li> <li>10. 威士忌酸酒</li> </ol> <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"> <li>1. 用於呈現雞尾酒的玻璃杯</li> <li>2. 加強雞尾酒風味的裝飾物與搭配物</li> </ol> <p>六、雞尾酒製作設備的操作特色與用法</p>
<p><b>職能內涵</b> (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"> <li>1. 以有禮貌且友善的態度和顧客互動</li> <li>2. 瞭解顧客偏好並建議適當飲品</li> <li>3. 依照顧客需求提供的清楚與正確的資訊</li> </ol> <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"> <li>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</li> <li>2. 撰寫新開發的雞尾酒酒譜</li> </ol> <p>四、能做到下列事項的計算能力：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 準備雞尾酒時計算原料份量</li> <li>2. 正確測量標準的飲品原料</li> </ol> <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</p> <p>八、使用雞尾酒準備設備的技術</p>
評量設計參考	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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"> <li>(1) 混合法</li> <li>(2) 直接注入</li> <li>(3) 漂浮法</li> <li>(4) 壓榨法</li> <li>(5) 搖盪法</li> <li>(6) 攪拌法</li> </ol> </li> <li>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</li> <li>3. 在多個營業時段內準備與呈現雞尾酒</li> <li>4. 快速且有效率地工作，以同時應付多個服務任務</li> <li>5. 整合下列知識： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 主要的雞尾酒類型與它們的特色：</li> <li>(2) 受歡迎的雞尾酒的傳統與組織酒譜和準備方法</li> <li>(3) 符合標準及傳統的呈現方式。</li> </ol> </li> </ol> <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 真實的工作場域或模擬的訓練環境</li> <li>2. 實際的吧台員工與顧客比例</li> <li>3. 目前產業中使用的商業雞尾酒單、手冊、價目表和宣傳品</li> <li>4. 雞尾酒的傳統酒譜、準備方法與呈現標準</li> <li>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</li> </ol> <p>三、評量方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 評估受評者準備的雞尾酒的味道和視覺吸引力</li> <li>3. 評估受評者新開發的雞尾酒</li> <li>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</li> </ol>

	<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>
說明與補充事項	<p>【註 1】飲料單可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 手冊</li> <li>● 卡片</li> <li>● 文字描述的酒單</li> <li>● 清單</li> <li>● 照片</li> </ul> <p>【註 2】雞尾酒種類可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 混合法</li> <li>● 直接注入</li> <li>● 漂浮法</li> <li>● 壓榨法</li> <li>● 搖盪法</li> <li>● 攪拌法</li> </ul> <p>【註 3】特定顧客喜好可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 品牌</li> <li>● 裝飾物</li> <li>● 玻璃杯</li> <li>● 冰塊</li> <li>● 調酒師</li> <li>● 強度</li> </ul> <p>【註 4】設備可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 吧台抹布</li> <li>● 攪拌機</li> <li>● 波士頓杯 ( 調酒玻璃杯 )</li> <li>● 杯墊</li> <li>● 雞尾酒雪克杯</li> <li>● 砧板</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 裝飾物容器</li> <li>● 上霜機 ( 冰杯機 )</li> <li>● 玻璃杯清洗機</li> <li>● 霍桑 ( 山楂 ) 杯與濾杓 ( 隔冰器 )</li> <li>● 冰塊 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 冰桶</li> <li>■ 碎冰器</li> <li>■ 製冰器</li> <li>■ 刨冰機</li> <li>■ 磨冰機</li> </ul> </li> <li>● 水罐</li> <li>● 果汁機</li> <li>● 攪拌棒</li> <li>● 酒嘴： <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 速度</li> <li>■ 光學斷水</li> <li>■ 反光學</li> <li>■ 量杯</li> </ul> </li> <li>● 器具包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 小刀</li> <li>■ 鉗子</li> <li>■ 湯匙，包括吧台湯匙、茶匙</li> </ul> </li> <li>● 冰箱</li> <li>● 不同基酒的業界標準及專用雞尾酒杯</li> <li>● 烈酒量杯</li> <li>● 托盤與內襯</li> <li>● 吸管、調酒棒、杯墊、餐巾紙、牙籤</li> <li>● 食物處理機</li> <li>● 葡萄酒刀</li> <li>● 刨皮刀</li> </ul> <p>【註 5】酒譜包括由組織所開發的酒譜與傳統酒譜，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 黑絲絨</li> <li>● 血腥瑪莉</li> <li>● 白蘭地亞歷山大</li> </ul>
--	--

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