

職能單元代碼	TFB3R2744v2
職能單元名稱	餐飲服務前製準備
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、環境與設備準備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依職業安全衛生相關規範，清潔與維護現場環境與設備。 2. 依組織規範或餐飲類型，準備相關餐具及杯皿。 <p>二、餐桌布置與擺設</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依主管指示或餐飲活動屬性，進行餐飲服務場域空間布置。 2. 依組織規範與服務流程，進行餐桌布置與擺設作業。
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關規範 • 食品安全衛生相關法規 • 餐飲服務概論 • 工作檯功能 • 餐具 / 杯皿種類及特性 • 餐巾材質、特性與用途 • 檯布材質、特性與用途 • 餐桌用途與擺設方式
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 餐具、杯皿清潔與保養能力 • 餐巾摺放能力 • 擺桌能力
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> • 餐桌布置與擺設作業：如摺疊餐巾、鋪設檯布、設置桌位、擺放餐桌與餐具等。