



黎明技術學院
LEE-MING Institute of Technology

THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

餐飲服務職類 術科考題

【試題一】 長檯布鋪設、方桌鋪設、水果切割

【競賽時間】 20 分鐘

【競賽說明】

1. 請選手於競賽時間之內，鋪設長檯布、方檯布，採取賓客在場的服務流程，完成水果切割。
2. 以指定水果均分，並完成服務四位賓客的水果拼盤。

[指定水果]

香蕉兩根：去皮去筋、一根切半月形、一根切V字形。

蘋果一顆：直刀法。

香吉士兩顆：V字形果肉。



黎明技術學院
LEE-MING Institute of Technology

THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

餐飲服務職類 術科考題

【試題二】 佐餐酒服務、席次安排、服務流程

【競賽時間】 9分鐘

【競賽說明】

林校長今日宴請兩位賓客，張董事長及張夫人，其主餐為：
碳烤鴨胸佐香橙醬汁，並搭配陳年紅酒一隻，請依服務流程
服務紅酒及主餐。

- 1、依陳年紅酒服務流程秀酒，並完成桌邊開瓶及過濾。
- 2、以熱菜上盤法，服務賓客主餐。



黎明技術學院
LEE-MING Institute of Technology

THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

餐飲服務職類 術科考題

【試題三】口布及紙巾摺疊

【競賽時間】8分鐘

【競賽說明】

1. 請完成指定款口布摺疊各兩件：

牛角	二錐	星光燦爛	濟公帽	小蓮花
----	----	------	-----	-----

2. 請完成紙巾摺疊各一件：

立體西裝	三明治
------	-----

3. 以上完成 置於工作檯上，供評審評分。



黎明技術學院
LEE-MING Institute of Technology

THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

餐飲服務職類 術科考題

【試題四】客房餐飲服務及服務介紹

【競賽時間】9分鐘

【競賽說明】

1. 依菜單內容擺設正確餐具至長托盤。
2. 由A區走至客房（評審桌前）並放置指定位置。
3. 向客人（評審）介紹餐點，完成服務流程。

菜單內容：

AMERICAN BREAKFAST：

Two eggs prepared to your liking：fried, scrambled, boiled or poached

Bacon, hash brown potato and sausages (chicken or pork)

Served with white or whole wheat toast

Chilled orange juice

Coffee