

全樺文化 110 學年度四技二專聯合模擬考

17 餐旅群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

科目		單元			
專業(一)	觀光餐旅業導論	一、觀光餐旅業基本觀念 二、觀光餐旅業之從業理念 三、餐飲業 四、旅宿業 五、旅行業 六、觀光餐旅相關產業 七、觀光餐旅行銷 八、觀光餐旅業的現況與未來			
專業(二)	餐飲服務技術	一、餐廳服務基本觀念 二、餐廳設備與器具 三、基本服務技巧 四、營業前的準備工作與營業後的收善工作 五、菜單與飲料單 六、餐桌佈置與擺設 七、餐飲禮儀 八、餐飲服務 九、飲料服務 十、餐廳服務流程 十一、餐廳顧客抱怨及緊急事件處理			
	飲料實務	一、飲務的作業規範 二、器具、材料與調製法 三、飲品的認識與調製 四、茶的認識與調製 五、咖啡的認識與調製 六、酒的分類與製程 七、混合性飲料調製			
次數		考試日期	範圍		備註
第一次		110 年 10 月 20~21 日 (星期三、四)	專業(一)	觀光餐旅業導論	一至四單元
			專業(二)	餐飲服務技術	一至五單元
				飲料實務	一至三單元
第二次		110 年 12 月 14~15 日 (星期二、三)	專業(一)	觀光餐旅業導論	一至六單元
			專業(二)	餐飲服務技術	一至七單元
				飲料實務	一至四單元
第三次		111 年 02 月 17~18 日 (星期四、五)	專業(一)	觀光餐旅業導論	一至七單元
			專業(二)	餐飲服務技術	一至九單元
				飲料實務	一至五單元
第四次		111 年 03 月 14~15 日 (星期一、二)	專業(一)	觀光餐旅業導論	全部範圍
			專業(二)	餐飲服務技術	
				飲料實務	
第五次		111 年 04 月 12~13 日 (星期二、三)	專業(一)	觀光餐旅業導論	全部範圍
			專業(二)	餐飲服務技術	
				飲料實務	