

技能評估簡介

餐飲及宴會服務員基礎證書課程



「餐飲及宴會服務員基礎證書」評估範圍包括：

枱面及餐具擺設、上菜服務(抽選菜式：乳豬、魚翅或蟹鉗，及指定菜式：蒸魚)。

有關之考場環境及各項考試用具，詳情如下：



食物擺放位置



評估場地

圖片只供參考。各項設備或場地佈置如有更新，恕不另行通告。



僱員再培訓局

實務技能培訓及評估中心
Practical Skills Training and Assessment Centre

技能評估簡介

餐飲及宴會服務員基礎證書課程



上菜服務(抽選及指定菜式)



1. 乳豬 (抽選菜式)



2. 魚翅(抽選菜式)



3. 酥炸蟹鉗(抽選菜式)



4. 蒸魚(指定菜式)

圖片只供參考。各項設備或場地佈置如有更新，恕不另行通告。



僱員再培訓局

實務技能培訓及評估中心
Practical Skills Training and Assessment Centre

技能評估簡介

餐飲及宴會服務員基礎證書課程



主要考試用具



- ★底碟
- ★骨碟
- ★碗
- ★水杯
- ★茶杯
- ★匙羹
- ★服務分羹
- ★服務勺
- ★毛巾
- ★毛巾碟
- ★餐具架
- ★食具架
- ★筷子
- ★刀
- ★叉

圖片只供參考。各項設備或場地佈置如有更新，恕不另行通告。



僱員再培訓局

實務技能培訓及評估中心
Practical Skills Training and Assessment Centre

技能評估簡介

餐飲及宴會服務員基礎證書課程



主要考試用具(續)

★底碟 ★骨碟 ★碗

★毛巾 ★餐具架

★毛巾碟



★碗 ★水杯 ★茶杯

★食具架 ★筷子

圖片只供參考。各項設備或場地佈置如有更新，恕不另行通告。



僱員再培訓局

實務技能培訓及評估中心
Practical Skills Training and Assessment Centre

技能評估簡介

餐飲及宴會服務員基礎證書課程



主要考試用具(續)

★ 茶杯 ★ 匙羹 ★ 服務分羹 ★ 服務勺

★ 筷子 ★ 刀 ★ 叉



★ 餐巾

★ 托盤

圖片只供參考。各項設備或場地佈置如有更新，恕不另行通知。



僱員再培訓局

實務技能培訓及評估中心
Practical Skills Training and Assessment Centre