餐饮及宴会服务员基础证书课程试场影片内容

屏幕盖字：
本短片旨在介绍实务技能评估的一般流程，而非进行技能示范或展示评估标准。
短片内容与实务技能评估的实况或会不同。
This video introduces the general arrangement for practical skills assessment and is not intended for demonstration of practical skills or illustration of assessment standards.
Its contents may differ from the actual conditions of practical skills assessment.

餐饮及宴会服务员基础证书课程

旁白：
欢迎来到实务技能培训及评估中心
考生到达评估中心后，中心职员会安排考生进入指定等候室
评估中心设有多间等候室
考生需向中心职员出示香港身分证或护照登记
中心职员会派发号码牌及准考证给考生
进入考场后，评估员会简单介绍场地设施
餐饮及宴会服务员考题包括：1)枱面及餐具摆设、2)上菜服务包括：乳猪、鱼翅、酥炸蟹钳、蒸鱼

屏幕盖字：
限时结束时必须停止操作
评估中心于十个工作天内将成绩通知培训机构
多谢收看
请继续浏览本局网页内的考场设施照片及考生须知
本短片旨在介绍实务技能评估的一般流程，而非进行技能示范或展示评估标准。
短片内容与实务技能评估的实况或会不同。
This video introduces the general arrangement for practical skills assessment and is not intended for demonstration of practical skills or illustration of assessment standards.
Its contents may differ from the actual conditions of practical skills assessment.