

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	執行餐酒推介服務
編號	WES_31 （臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於提供侍酒服務的從業員。從業員需運用餐酒相關知識，執行常規餐酒推介之服務流程。
級別	3
學分	2 （僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 推介餐酒的所需知識 <ul style="list-style-type: none"> 不同餐酒的種類的特性；包括： <ul style="list-style-type: none"> 產國 / 產地 酒莊 等級 年份 風味 風格 (經典 / 創新) 價格 餐酒標籤中重要的訊息；例如： <ul style="list-style-type: none"> 酒莊級別 酒莊名稱 酒莊裝瓶產品（Mis en Bouteille au Chateau） 法定產區名稱 (AOC) 合適的酒精濃度 其他說明或認證 執行餐酒推介服務 <ul style="list-style-type: none"> 酒單首先呈送給主人或主人指定的代替選，其他人想參考只能在其後。 呈送酒單的時機通常在客人享用開胃飲料及點完菜後。 呈送前先將酒單打開至第一頁，右手拿酒單中間之上端，從客人的右側呈上酒單 選擇酒可能需要些時間，若不能馬上決定，負責提供服務的員工可短暫離開，並時刻注意客人的手勢 客人需要提供建議時，相關員工應同時提供最佳的酒、食搭配建議。 若有促銷某種酒的任務時，可以合適的銷售技巧和提問方式，作原則性的推

	<p>銷，但不可強迫客人接受</p> <ul style="list-style-type: none"> • 提前說明餐酒特性，建立合理預期，例如： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 甜酸度 ◦ 香味 ◦ 氣泡 ◦ 飲用溫度 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 當客人在挑選葡萄酒過程中，要求提供服務的員工展示相關產品。服務員應將酒瓶正確展示，確保標籤朝上，以便客人能清楚辨識其標示內容
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 完整展現餐酒推介流程。 • 完整列舉及描述餐酒標籤中重要的訊息。
備註	