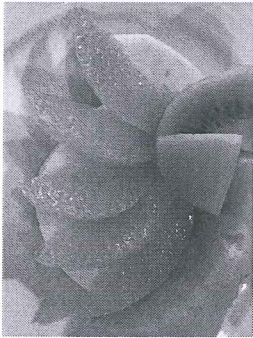
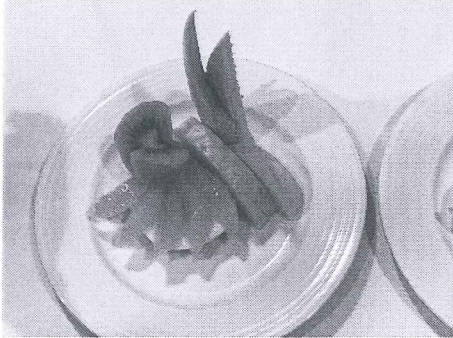
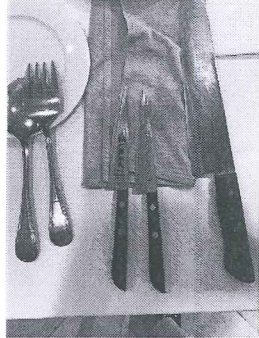


台南市光華高中教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：陳慈涵

研習名稱	餐旅群科中心-國際技能競賽餐旅服務觀摩研習		主辦單位	餐旅群科中心(淡水商工)
日期	2019/10/7(一)	地點	布查花園法式料理餐廳	
一、研習目的： (一) 鑑於新課程綱要之規劃，辦理餐飲服務相關知能課程並藉由國手示範與經驗分享提升教師餐飲服務技術專業素養及加強師資訓練 二、研習內容： (一) 專題演講： 1. 主題：國際技能競賽之餐飲服務分享與觀摩 講師：布查花園法式料理餐廳林俊松經理/助教：顏子軒 第45屆國手 2. 主題：展示桌圍鋪設及口布摺疊與水果切割 3. 主題：鴨肉、雞肉及魚肉切割 4. 主題：香檳開瓶服務流程、紅酒開瓶與過瓶 5. 主題：火焰香蕉、火焰鳳梨 6. 主題：咖啡服務流程 三、研習重點： (一) 國際青少年組技能競賽，選手需16歲以下，並且是國中技藝競賽前1.2名，才有競賽資格報名日期於7月初，所以有許多學校還有沒新生報到，不了解學生特性、名單。林經理目前極力爭取是否不限定國中技藝競賽選手，因為許多教師認為國中技藝競賽選手，大多不愛讀書，質較沒那麼優異。 (二) 國際賽的展示桌圍鋪設，四長，一條長檯為90*180cm；國內一條長檯為60*180cm (三) 美式服務，講求快速，因此服務流程是點選開胃酒，準備飲料的同时，可以給客人點菜單，送飲料完可以點選餐點，上菜 (四) 說明，每一項比賽之流程。				
  				
四、研習心得： 觀摩國際技能競賽選手的操作過程，其實就是一種享受，選手從容不迫有組織的動作，讓客人的感受是非常舒適的，就如同服務的初衷一樣，不刻意，但是需要的時候服務人員都在，在那從容不迫熟練的背後，是選手花錢花時間練習而來，沒有成果是沒有任何付出。				
單位主管		教務主任		校長
				