



餐飲服務技術

學校：桃園市羅浮高中

科系：餐飲科

指導老師：張佳玲

學生：餐一乙 6 董又詩





課堂發現與學習

透過這門課程，我深入了解了餐飲服務的重要性以及其在餐飲業中的核心地位。在課堂上，我學到了如何正確地進行基本的餐桌擺設，包括桌裙、桌布的鋪設、口布摺疊、餐具、杯盤的擺放。這些細節都需要精確且熟練的操作。我發現，看似簡單的動作，實際上需要高度的專注與耐心，因為每一個細微的失誤都可能影響顧客的用餐體驗。

此外，課程也讓我學到正確的服務禮儀與溝通技巧。如何在接待客人時展現專業的態度，以及用什麼方式解決客人在用餐過程中可能遇到的問題，都是課程中強調的重點。這讓我了解到，餐飲服務不僅是技術性的工作，更是一門需要對顧客的細心觀察。



心得

課程內容涵蓋了基本的服務禮儀、餐桌、餐具的擺設及服務流程等，讓我初步了解餐飲服務的專業標準與實務操作的重要性。在學習的過程中，像正確的餐具擺放與服務順序，這些看似簡單的技巧其實需要高度的專注與熟練度。



每次的實作練習都讓我更熟悉服務的流程。此外，我學會了團隊合作的重要性，與同學分工合作讓我們更有效率地完成各項工作。

