

職業情報站-教師版

總鋪師：在辦桌活動中，總鋪師負責決定與主導整個宴會的菜色與流程。

調酒師/吧台人員：要能了解各種酒類的特性以及口味，在吧台依據顧客需求調配各種含酒精與不含酒精飲料，並製作與供應簡單的餐點。

餐廚助手：協助廚師烹調前與烹調中的準備工作，與其它餐廳的相關事務，如：1.清洗食材。
2.將食材依照廚師要求進行切片、切塊或切末等備料的工作。

傳統糕點師傅：

製作、研發各式傳統糕點，如：鳳梨酥、太陽餅等。

侍酒師：

受過專業的訓練，擁有對酒類廣泛的知識，專精於各式酒類服務，主要是在高級餐廳中服務，能將餐點與葡萄酒做完美的搭配。

中餐廚師：

- 1.設計菜單，以中式料理為主。
- 2.依據餐單準備相關的食材。
- 3.將食材清洗並做簡單的處理備用。
- 4.根據顧客的點單進行烹調。

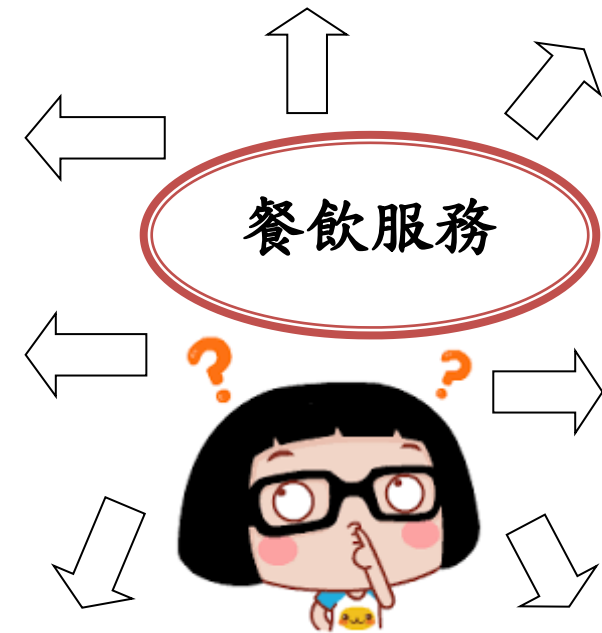
西餐廚師：

- 1.設計菜單，以西式料理為主。
- 2.依據餐單準備相關的食材。
- 3.將食材清洗並做簡單的處理備用。
- 4.根據顧客的點單進行烹調。

異國料理廚師：從事中、西式料理以外的菜單設計，如：日本料理等，並備妥相關食材進行處理及烹調。

美食評論家：

撰寫對食物的評價或者到餐廳的用餐心得。須具備靈敏的味覺與非凡的寫作技巧。



餐飲主管：

- 1.規劃飯店、餐廳前后台作業流程、資訊網路系統規劃討論、菜單設計等。
- 2.辦理人員的選用及訓練。
- 3.廠商接洽、決定餐廳、飯店內主要的活動、商品。
- 4.監督餐廳、飯店的工作人員。

餐飲服務人員：

- 1.佈置及清理餐桌。
- 2.為顧客帶位或安排座位。
- 3.將菜單遞交顧客，記錄顧客所點菜餚，並通知廚房或內場做餐送餐。
- 5.上菜並提供有關用餐的服務。
- 6.遞送帳單，請顧客付款或簽字。

西點師傅：

製作、研發各式麵包、蛋糕及西點食品。

品○師：如品酒師、品油師、品茶師與咖啡師...等。以品油師為例：判斷橄欖油的品質，幫助消費者認識油的品質差異，避免被廠商的銷售術語誤導，並透過橄欖油帶給味蕾不同的果香味，推薦建議適合的料理搭配。並協助橄欖油廠商改善品質