**香港復康聯會 /**

**香港社會服務聯會**

**第九屆香港展能節**

**賽項資料**

**30. 餐飲服務**

|  |  |
| --- | --- |
| **比賽日期：** | 2015年6月27日 |
| **報到地點：** | 青年學院(邱子文) |
| **比賽時間：** | 20分鐘 |
| **賽項簡介：** | 比賽主題為西餐廳服務技巧， 主要服務為：知客、侍應和水吧。參賽者須在限時之內，運用大會提供的材料，以指定的餐牌及用具，有程序準確地招呼兩名客人 (兩名評判會充當客人；統籌人員充當收銀員)，完成迎客、招呼、放置餐具、埋單及送客過程。另外，過程必須合符安全及衞生，同時比賽亦注重工序編排、服務技巧、態度等。 |
| **評分標準：** | 準確、禮貌、應對、質素 |
| **備註：** |  |
| **大會提供物資：** | 大會將提供餐桌、餐椅、枱布、玻璃水杯、餐牌、托盤、麵包籃、牛油刀、麵包碟、大碟、細碗、湯碗、扒刀、沙律刀、大义、湯羹、檸檬、茶包、咖啡粉、收據、收據套、甜品义、甜品羹、紙巾、水勺、沙律碟、鹽、胡椒、咖啡杯、咖啡碟、茶羹、糖鐘、熱水煲、假食物、糖、奶、牛油、麵包。 |
| **參加者自備物資：** | 參賽者請自行㩦帶整齊侍應制服及工作鞋。 |