

景文科技大學 觀光餐旅學院 旅館管理系

第七屆旅館達人競賽暨成果發表美感教育展覽

✧ 主旨:

為了提升觀光餐旅領域學生對於各項服務流程有所精進，並培養專業人才作為本系旅館週暨旅館達人競賽之種子師資，將舉辦一年一度『旅館達人』競賽活動。提升學生們在本領域中溝通上的技巧、服務動作的熟練度、態度。

✧ 活動內容介紹:

1. 走秀服裝展示

服務人員是餐旅業的門面，也是各國人士第一眼對於國家的印象，為了提升學生對於服儀外貌的重視，所以特辦理此項目。各參賽者須穿著飯店服裝走秀，依照服裝整齊度、儀態、談吐等作為評分標準。也有專業的旅館相關知識問答，除了外型也考驗著參賽者的智慧，藉此提升專業形象及個人品牌塑造，還有美感部分的教育意義。

* 5/17(三)試穿制服，下午 3 點至晚上 8 點預演彩排。

2. 語言導覽(英、日文)

餐旅從業人員服務不同國家的客人，語言能力儼然成為服務人員必備之溝通工具。各參賽者選擇英語或是日語在本系的實習旅館櫃檯接待客人，藉此增進學生口語表達以及語言能力，考驗學生們從事服務人員的對答能力。

* 接待內容包含: 招呼客人、提行李、進電梯先後順序、登記住宿、接待至房間、退房等。

如果參賽同學想先至景文實習旅館參觀，我們會另安排時間。

學校網址參考 <http://hoteldep.just.edu.tw/files/11-1016-317-1.php>

3. 餐飲服務

突破以往用餐桌擺設之競賽。本次活動使用服務的方式。從帶客入座、菜單介紹、酒水斟倒、上菜收菜、收拾餐桌、結帳、送客等服務技巧做為本次的競賽主題，藉此提升學生對餐飲服務流程的熟悉及專業性。

* 菜單也會另外通知參賽者，餐具擺設依照餐服檢定四人擺設為基準。

4. 客房房務鋪設

旅館之核心產品為房間及床鋪，在旅館內，如何提供舒適乾淨的環境，是觀光餐旅領域的重點之一。在規定時間內，將一張單人床完成，包含床單鋪設、枕頭、床單等，速度及美觀都為評分重點，希望同學藉由此競賽，能夠將旅館內最基礎的工作內容熟悉並且活用。

* 時間限時為 5 分鐘內完成，比賽的床為單人床，鋪床順序為以下，軟硬枕頭(兩棵，可以先做可以最後做)→保潔墊→床單正→床單反→毛毯→床單正→枕頭→床單→床需靠牆才算完成。

* 獎項

完整參賽者皆有參賽證明，名次取前三名，並頒發獎狀，前三名有精美禮品等著各位哦~

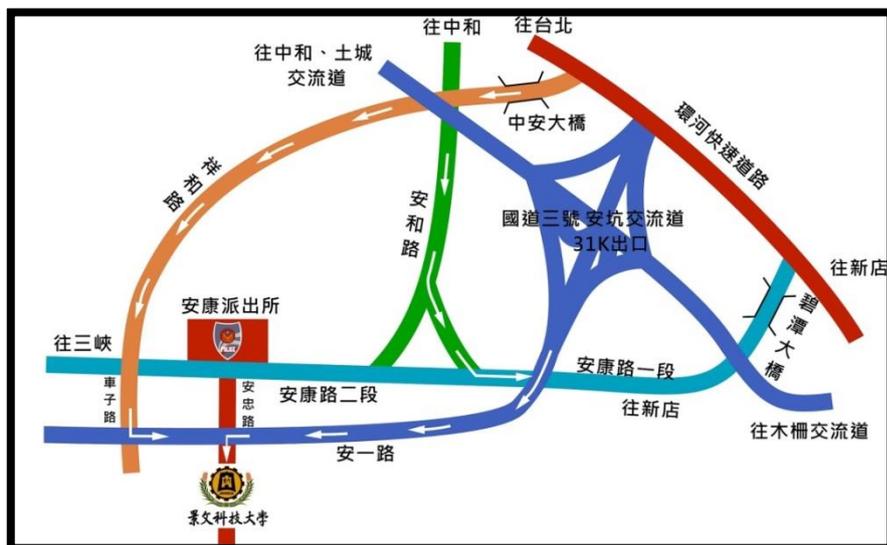
景文科技大學旅館管理系 第七屆旅館達人競賽

- 主辦單位：景文科技大學旅館管理系
- 時間：04月30日(初賽)、05月18日(決賽)
- 地點：餐旅大樓(B1、5F)及禮儀專業訓練教室(B701)
- 參與人員：旅館系系學會、旅館系參賽學生、餐旅群高中職生、評審老師
- 服儀規定：男生:請著白襯衫(長短袖皆可)、黑長褲、黑皮鞋、黑色長襪
女生:請著白襯衫(長短袖皆可)、黑長褲、黑包鞋、膚色絲襪、
綁包頭瀏海請夾起來
- 報名方式: <https://goo.gl/forms/y7jar0wnukgbSZM73> 請至此網頁填寫 Google 表單，即可完成報名。
- 報名截止：2017年04月21日
- 活動聯絡人：杜宛庭 0968-304-059、王思穎 0975-563-284(有問題歡迎來電)
- 交通方式：

捷運 **新店線**:大坪林站 4 號出口，轉乘新店客運綠 10，可抵達本校

中和線:景安站(景安路 140 號)，轉乘新店客運 897 景文專車，可抵達本校

公車 搭乘其他路線至「安康派出所」下車，步行 5 分鐘，轉搭景文接駁專車

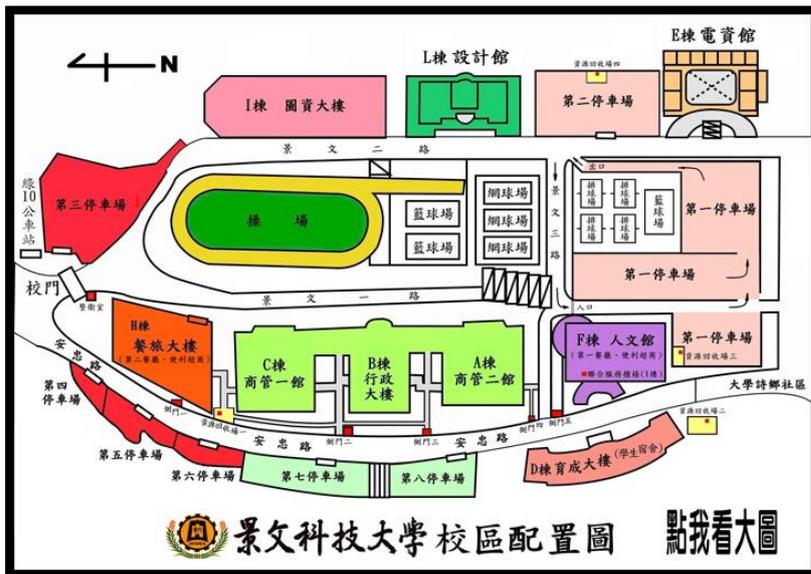


4/30(日) 高中職初賽活動流程表

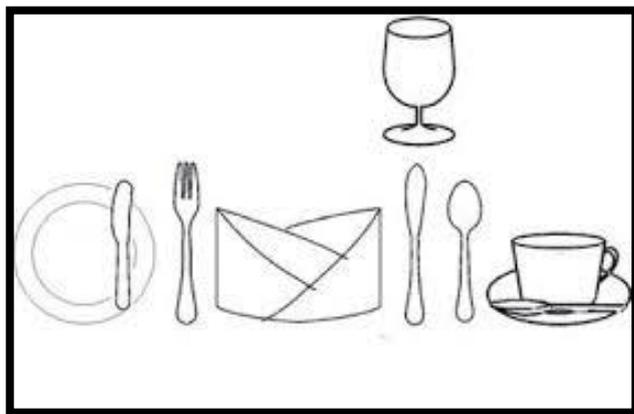
時間	活動內容	地點	負責人	備註
08:30~09:00	比賽報到	觀光餐旅大樓 5F 教室:H528、H529	呂慧伶	
09:00~11:00	英日文導覽	B1 地下室 觀光餐旅大樓 5F 實習旅館	許至超	抽考題分組進行 A組:行李員 Check in B組:櫃台 Check in
11:00~12:00	午餐	觀光餐旅大樓 5F 教室:H528、H529		有準備便當(葷、素)
12:00~14:00	鋪床達人	觀光餐旅大樓 B1 房務教室	王思穎	
14:00~17:30	餐飲服務	行政大樓七樓 B701 餐服教室	黃湏洳	

5/18(四) 高中職決賽

時間	活動內容	地點	負責人	備註
13:00~17:00	走秀	行政大樓 5 樓禮堂	杜宛庭 李宜臻 王思穎	飯店制服 走秀展示



校園導覽圖



餐具擺設依照餐服檢定四人擺設

景文科技大學 旅館管理系 旅館達人競賽

餐飲服務項：



1.迎賓



2.引導客人就座



3.展開口布



展開口布



4.倒酒水



倒酒水



5. 派送麵包



6. 上菜



7. 餐盤收拾



8. 桌面清潔



9. 上餐後飲料



10. 歡送賓客