

### 特會茶點預備清單（小組版）

- ◆ 和茶點組確定特會預估出席人數和茶點經費預算
- ◆ 和服事小組商討茶點項目，完成茶點籌備計劃書並交付茶點組參詳（一個月前）
- ◆ 和茶點組商討茶點籌備計劃書，並作最終確認（兩週前）
- ◆ 分配茶點項目到各個服事小組，清晰完整地傳達製作要求
  - 食物製作須注意安全衛生
  - 當天廚房不開放製作食物
  - 所有食物須分為兩份
  - 請自行預備分餐工具
  - 請在 9:30am 之前將食物送達，並按照計劃書指示擺桌
  - 特會開始後，不得擺放食物，所有晚到的食物請先至於廚房，並在呼召禱告後擺上餐桌
- ◆ 委派分餐同工
  - 分餐同工請在呼召禱告後，到餐桌前待位
  - 分餐同工請穿戴一次性手套
  - 請在主持人宣布開始領餐後，打開所有的食物
  - 分餐原則：一人一份，若還有剩，可回來再拿
- ◆ 委派茶水同工
  - 需預備茶水 4 壺，冷水 1 壺，開水 2 壺，咖啡，糖，奶精，和免洗杯
  - 會前堂內不設茶水桌
  - 請在牧師呼召禱告結束後，打開廚房的門，將茶水桌推進會堂
- ◆ 委派廚房清理同工
  - 將所有使用的茶點組物品還原
  - 會堂內和廚房的垃圾桶需要清空，並換上新的垃圾袋
  - 請將垃圾袋紮好，並放入廚房門口的大垃圾桶內。如果當天垃圾太多，請詢問茶點組多餘的垃圾該如何處理。
- ◆ 委派同工負責預備留餐誤餐
  - 關懷組的 20 份茶點
  - 為分餐同工留餐
  - 為有需要的事工組留餐（影音組或製作組）
- ◆ 在茶點服事中，如有任何的問題和建議，請及時和茶點組特會主責聯繫

## 特會茶點預備清單（茶點組內部版）

### 特會之前

- ◆ 召開第一次茶點籌備會議，告知服事小組須預備的份量和預算
  - 須和製作組確認預估人數
  - 預估人數需扣除受洗人員和參與施洗的牧者（為其準備巧克力棒，1根/人）
  - 預算視大，中，小點而定
- ◆ 將茶點籌備計劃書草案 email 給製作組（一個月前）
- ◆ 審核茶點籌備計劃書，並於籌備主責確認計劃書內容（兩週前）
- ◆ 週年慶須預訂蛋糕（兩週前）並安排兩位同工在特會當日前往商店領取蛋糕
- ◆ 和籌備主責確認茶點預備和所有同工部署狀況（一週前）
- ◆ 清點餐盤，水杯，叉子，紙巾的數量，確保特會使用量
- ◆ 和場地組確認茶點桌須於 9am 之前架設好

### 特會當天

- ◆ 早上 8:30am 到達廚房待位
- ◆ 將“非茶點服事同工請勿進入廚房“的告示貼在廚房門上
- ◆ 聚會開始後，不得入場擺放食物，晚到的食物可在呼召禱告後擺上桌
- ◆ 協助服事小組完成當日的服事
- ◆ 週年慶時須確認蠟燭，火柴，和切蛋糕的刀，並安排蛋糕桌的推行路徑

### 特會之後

- ◆ Email 所有茶點服事小組，致以感謝，並尋求建議，以便改進

## 特會茶點菜單

根據特會性質茶點預備分為以下幾類：

- ◆ 新春團員飯：一家一道菜/一家一道點心
- ◆ 復活節：中點
- ◆ 母親節：小點
- ◆ 週年慶：大點
- ◆ 聖誕節：中點

茶點預算：大點 \$2/人  
中點 \$1.5/人  
小點 \$1/人

為方便茶點服事小組預備茶點，茶點組特別準備了以下菜單供服事小組參考選擇。

- ◆ 水果類：西瓜，橘子，葡萄
- ◆ 西式點心類：蛋糕，餅乾，三明治，pancake，果凍，丹麥包，酥皮包肉腸
- ◆ 中式點心類：糯米糍，包子，咖哩角，蒸糕
- ◆ 沙拉：生菜沙拉，涼拌菜
- ◆ 飯類：炒飯，滷肉飯，咖哩雞飯
- ◆ 粉麵類：涼麵，炒麵，炒米粉
- ◆ 糖水類：紅豆湯，綠豆薏仁糖，雞蛋腐皮糖水，紫米粥，冰紅茶，珍珠奶茶

服事小組可根據特會性質，小組特質和季節供應自行選擇茶點項目。  
如有任何需要，請及時聯繫茶點組。