

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	認識基本班地厘（傳菜）服務
編號	108344L1
應用範圍	此能力單元適用於負責班地厘的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，認識班地厘的基本運作，使用汁醬，保存各式碟庄、銀器等。
級別	1
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對班地厘服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解班地厘的運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 班地厘的功能 ○ 班地厘的運作範圍 ○ 與出品部等不同部門溝通的方法 ○ 認識檯號、廳房號碼、最佳運作路線等 ● 掌握班地厘的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 有效的托盆使用方法 ○ 起菜運作安排紀錄系統 ○ 各式碟庄、銀器、碟蓋、醉蝦窩等的名稱、使用及保存方法等 ● 認識汁醬與食物的配搭關係及貯存方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 基本汁醬的名稱及味道 ○ 汁醬與食物的配搭關係 ○ 貯存基本汁醬的程序及方法等 ● 具備樂意與人溝通的態度及服務的精神 <p>2. 認識基本班地厘服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所學的知識來工作 ● 應用班地厘運作技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 掌握班地厘的基本運作技巧來服務顧客 ○ 配合其他部門，提供食品服務等 ● 與顧客保持良好的關係，從而提升他們對食肆機構的良好印象 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常利用對班地厘（傳菜）服務的知識，全心全意為機構及顧客提供服務
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據機構的要求，在指導下，能掌握班地厘的基本運作及配合其他部門的工作。
備註	