

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	編寫一般中式菜單
編號	108347L2
應用範圍	此能力單元適用於中式食肆從事營業及顧客服務工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠明白各類宴會的性質，根據顧客的要求，在上級的指導下，編寫合適的菜單。
級別	2
學分	5
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對中式菜單的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白基本菜單結構，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 婚宴、壽宴、彌月及各類宴會菜式的組合 ○ 素宴及解穢酒的組合 ○ 宴會與一般聚餐菜式的分別等 ● 瞭解中菜物料，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 古代與現代飲食的種類及分別 ○ 中式食料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 五穀 ▪ 五菜（根、莖、葉、花、瓜/果等） ▪ 五飲 ▪ 六畜 ▪ 八珍等 ● 明白菜單份量概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 一般宴會菜單材料斤兩配搭 ○ 中式食肆散餐斤兩模式 ○ 菜式與份量的配搭等 <p>2. 編寫一般中式菜單：</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 ● 按顧客要求及宴會的性質，編寫合適而且價格合理的菜單 ● 向顧客解釋所推介的菜單內容、選料、及所收取的價錢等 ● 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 ● 遵從商品說明條例 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在編寫中式菜單時，經常以顧客的需要及權益為優先的考慮。
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"> ● 能因應顧客的要求及宴會類型，在上級的指導下，正確地編寫合適中式菜單，以供顧客選擇。
備註	