

## 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	操作中式食肆水吧
編號	108348L2
應用範圍	此能力單元適用於中式食肆樓面部及操作水吧部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，進行中式飲食業水吧一般出品製作。
級別	2
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對操作中式餐飲業水吧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握水果盆切拼技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 基本常用水果切拼技巧</li> <li>○ 盛載水果器皿的配搭</li> <li>○ 處理水果切開後，在衛生情況下備用及儲存的方法等</li> </ul> </li> <li>● 掌握使用及儲存各式水吧物料的方法</li> <li>● 認識各式無酒精飲品，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 一般無酒精飲料名稱</li> <li>○ 標準飲料單製作</li> <li>○ 認識中式、港式茶餐廳一般冷熱飲品的種類（如：檸檬茶、咖啡、鴛鴦等）等</li> </ul> </li> <li>● 掌握各類無酒精飲品的製作及服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 標準飲料單製作及服務技巧</li> <li>○ 一般“冷”“熱”飲品的製作技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 檸檬茶</li> <li>▪ 咖啡</li> <li>▪ 鴛鴦等</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>2. 操作中式餐飲業水吧：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間依從上級的指示，並以所學的知識來工作</li> <li>● 根據工作指引來操作中式飲食業水吧，及執行水吧的一般工作</li> <li>● 使用及儲存各式水吧物料，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 訂購及儲備時令水果</li> <li>○ 適當儲存及使用奶類飲品</li> <li>○ 在衛生情況下，處理各式飲料</li> <li>○ 並確保所儲存的食品物料及飲料適合售賣及進食等</li> </ul> </li> <li>● 在有需要情況下，處理食肆機構的特色或招牌飲料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 金裝奶茶</li> <li>○ 獲獎咖啡</li> <li>○ 港式鴛鴦等</li> </ul> </li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 在操作中式餐飲業水吧時，經常以照顧顧客的口味及需要為優先的考慮。</li> </ul>

## 餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

### 「樓面部專業技能」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none"><li>• 能透過對水吧實務工作的認識，按照工作指引，能製作各類無酒精的標準飲料，及提供基本水果切拼服務；及</li><li>• 能適當地在衛生情況下處理和儲存各式飲料、食品。</li></ul>
備註	