

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	掌握中式宴會服務技巧
編號	108351L2
應用範圍	此能力單元適用於中式食肆樓面部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，為顧客提供中式宴會服務。
級別	2
學分	9
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對中式宴會服務技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識中式宴會服務的概念及程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 婚宴、壽宴、彌月及各式喜慶宴會的分別 ○ 各式宴會設備、服務的需要 ○ 各式宴會禮堂及相關的佈置 ○ 各式宴會所配合的服務環境等 ● 掌握中式宴會服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 婚宴、壽宴、彌月及各式喜慶宴會的程序 ○ 各式宴會設備擺設的技巧及所需的服務 ○ 宴會菜單的內容等 ● 具備對中國文化及禮儀的基本認識 <p>2. 掌握中式宴會服務技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所掌握中式宴會服務的技巧來工作 ● 恰當應用中式宴會服務技巧，為顧客提供優質宴會服務 ● 在提供宴會服務時充分發揮上述的概念及技巧 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升食肆機構的整體形象 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在提供中式宴會服務時，經常以照顧顧客的權益及需要為優先的考慮。
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"> ● 能夠在指導下，懂得各類中式宴會的服務技巧、場地佈置、菜單內容等，為顧客提供優質宴會服務。
備註	