

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	認識亞洲食肆的餐飲服務
編號	108356L2
應用範圍	此能力單元適用於食肆內的前線從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，讓顧客認識亞洲不同地方的餐飲服務。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對亞洲食肆餐飲服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解亞洲食肆（主要為泰國式 / 越南式）在香港的營運狀況 ● 瞭解泰國式 / 越南式餐飲的概念及各式技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白一般常用餐飲用具名稱及使用方法 ○ 掌握一般常用餐具的擺設技巧 ○ 掌握一般常備飲料的名稱等 ● 具備對亞洲飲食文化及習俗的基本認識 ● 認識各種泰國式 / 越南式飲料及其弄制技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 泰國式冰紅茶 ○ 椰子水 ○ 越南式甘蔗汁 ○ 水果沙冰等 ● 認識各種泰國式及越南式酒類及其基本釀造材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 泰國啤酒 ○ 越南椰酒等 <p>2. 認識亞洲食肆的餐飲服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所通曉泰國式 / 越南式餐飲知識來工作 ● 恰當處理及安排顧客所點的泰國式 / 越南式飲料，悉心為顧客服務 ● 向顧客推介紹合適的泰國式 / 越南式酒類，以配合其選擇的菜餚 ● 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"> ● 在推介和提供泰國式 / 越南式餐飲服務時，不忘以照顧顧客的權益及需要為優先的考慮。 ● 珍惜和維護食肆人員及餐飲質素等的形象。
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"> ● 能夠按照工作指引，為顧客提供滿意的餐飲服務。
備註	