

## 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	管理中式餐飲業水吧
編號	108360L3
應用範圍	此能力單元適用於中式食肆從事水吧或樓面管理工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能獨立地處理水吧物料的購貨、存貨及控制製作成本等管理工作。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對管理中式餐飲業水吧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握預備各式水吧物料的方法</li> <li>● 明白輔助物料使用流程</li> <li>● 明白品質管理對成本的影響</li> <li>● 具備與各階層員工溝通的技巧</li> </ul> <p>2. 管理中式餐飲業水吧：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 在日常工作中，能妥善管理中式餐飲業水吧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 根據電腦系統記錄作購貨資料應用</li> <li>○ 對貨品資料作出適當記錄，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 應用銷貨</li> <li>▪ 購貨</li> <li>▪ 備貨</li> <li>▪ 儲存等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● 能控制水吧的製作成本，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 在適當的環境下，儲存物料，並能再用</li> <li>○ 控制原料使用流量，配合銷售</li> <li>○ 根據標準飲料單，製作飲品及菜盤</li> <li>○ 判斷所需物料，按需求增減等</li> </ul> </li> <li>● 與水吧其他員工維持良好的溝通，提升他們的工作的效率</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 在管理中式餐飲業水吧時，能經常以公平公正的態度來協調員工與機構之間的利益。</li> </ul>
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"> <li>● 能夠按機構既定程序，對各式水吧物料的銷貨、購貨、備貨、儲存作出安排和記錄；</li> <li>● 根據標準飲料單，獨立地製作飲品及菜盤；及</li> <li>● 能控制水吧的製作成本。</li> </ul>
備註	