

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	掌握班地厘(傳菜)管理技巧
編號	108364L3
應用範圍	此能力單元適用於中式食肆樓面部及負責班地厘工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能管理班地厘部門之日常運作，以配合出品部及樓面部之工作，確保食品能符合顧客要求。
級別	3
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對班地厘管理技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握班地厘的運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 班地厘的功能及運作 ○ 檯號編碼等 ● 掌握班地厘管理技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 起菜運作安排，使有關運作得以順暢 ○ 安排食肆的起菜先後次序及時間 ○ 編制值班表等 ● 管理飲食器皿，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 使用及貯存飲食器皿 ○ 訂購物料 ○ 保持各種器皿清潔等 ● 掌握汁醬的使用及管理，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種汁醬的味道、特性、用途及配搭 ○ 安全衛生地處理、貯存各種汁醬等 ● 具備良好的人際溝通技巧 <p>2. 掌握中式食肆班地厘管理技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，經常以所擁有的知識及管理技巧來工作 ● 有效地與不同部門溝通，使能與班地厘工作相互協調及支援 ● 編制班地厘員工的值班表，並確保： <ul style="list-style-type: none"> ○ 能與食肆機構的人手安排相協調 ○ 合乎公平公正原則 ○ 合乎勞工及其他相關的法例及規則等 ● 妥善管理與飲食器皿相關的事宜 ● 按需要訂購各種汁醬，並要求廚房加工及認識正確使用的方法 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在管理食肆班地厘工作的時候，能經常堅持服務顧客的原則。
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"> ● 能掌握班地厘的運作管理； ● 能管理有關飲食器皿工具；及

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none">• 能掌握汁醬的使用及管理。
備註	