

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	協調中式宴會服務
編號	108368L4
應用範圍	此能力單元適用於所有中式食肆工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能有效地組織及安排宴會服務。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對中式宴會服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握安排宴會服務人手，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 熟悉宴會類別或形式，作出適當的人手安排 ○ 具備良好內外的溝通能力 ○ 制定各式宴會預算表、組織、召集、分配工作等，以配合宴會優質服務質素要求等 ● 掌握宴會所需的運作工具的預算，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 掌握組織宴會所需物料，並作出協調、配合及供應 ○ 懂得與相關部門協調使用用具事宜等 ● 具備與各階層人士的良好溝通技巧及人際關係處理 <p>2. 協調中式宴會服務：</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協調宴會服務 ● 協助設計宴會場地 ● 確保所有對優質宴會服務的要求均能得以落實 ● 處理廚房與樓面的運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 準備組織宴會所需的物料 ○ 有效地協調廚房與樓面的運作等 ● 提供中式飲食業宴會服務，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 在組織宴會服務時，安排合適的人手及工具 ○ 協調食肆各部門的工作 ○ 制定各式宴會預算表 ○ 分配運作工具的工作等 ● 經常與所有相關人士保持良好的溝通及關係 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在協調宴會服務的時候，能以公平公正的原則對待不同的部門及人員。
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"> ● 能有效地安排宴會場地服務人手及運作工具；及 ● 能有系統地協調廚房與樓面的運作。
備註	