

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	認識中式食肆出品部結構及運作
編號	108372L1
應用範圍	此能力單元適用於出品部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，明白出品部的結構及運作，並按照上級指示協助出品部執行日常工作，包括與其他部門的相互配合及經營方式。
級別	1
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對中式食肆出品部結構及運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認識各類中式食肆的結構，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各種中式食肆的經營方式及特點</li> <li>○ 各式中式食肆的結構組織圖及基本佈局設計等</li> </ul> </li> <li>● 瞭解中式食肆的不同崗位的職能</li> <li>● 清楚明白出品部各部門的功能及相互關係，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 明白中式食肆出品部各部門的功能及作用</li> <li>○ 瞭解與其他各部門的相互配合機制及運作原理等</li> </ul> </li> </ul> <p>2. 認識中式食肆出品部結構及運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基本認識中式食肆出品部結構及運作</li> <li>● 按照上級指示執行食肆出品部的基本運作</li> <li>● 經常與同事溝通和合作，準確地接收及傳遞指示及訊息</li> <li>● 隨時向上級報告工作上的問題</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，專心執行出品部崗位的任務</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>● 能初步理解各類型中式食肆的結構組織、各部門的功能及相互關係、不同崗位的職能、各工作崗位的職能、中式飲食業的發展概況等；及</li> <li>● 能明白中式食肆出品部的基本運作，並能於中式食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息，從而協助出品部執行日常工作</li> </ul>
備註	