

## 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	運用點心一般裝飾
編號	108425L2
應用範圍	此能力單元適用於點心部的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在受指導下製作點心時，利用點心裝飾技巧，美化點心食品，增加顧客購買意欲。
級別	2
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對運用點心裝飾的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握點心構圖的概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 中式點心裝飾構圖的概念</li> <li>○ 不同中式點心裝飾構圖的： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 對稱</li> <li>▪ 均衡</li> <li>▪ 排列規律</li> <li>▪ 對比與調和方法等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● 具備點心色彩的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 明白中式點心、盛載器皿、裝飾物色彩的概念</li> <li>○ 理解不同顏色引起的聯想及其所象徵的意義等</li> <li>○ 瞭解不同食物或盛載器皿的顏色對味覺及其他感覺的影響力等</li> </ul> </li> </ul> <p>2. 運用點心一般裝飾：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，按上級指導及所具備點心裝飾的技巧等來行事</li> <li>● 妥善應用點心裝飾技巧，於製作點心時，美化點心食品</li> <li>● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚</li> <li>● 有需要時，向上級以至顧客解釋及推介所作的點心裝飾設計</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，經常以專業態度及藝術角度來處理點心的裝飾</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>● 能夠在指導下，掌握點心裝飾構圖及色彩的概念及技巧；及</li> <li>● 能按現實情況，正確地使用盛載器皿，配合色彩及構圖裝飾點心。</li> </ul>
備註	