

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	設計及製作新點心菜式
編號	108493L4
應用範圍	此能力單元適用於從事點心部管理工作或營業部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠掌握計算點心價格及運用新物料和新技術設計點心，配合編製不同種類的點心餐單，應用於市場推廣、日常營業、舉辦節日宴會等。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對設計及製作新點心菜式的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握計算點心價格，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 中式點心價格計算公式組成的各個部份、相互關係及影響，如：時令、市場變化等 ○ 各種點心價格制定的原則、計算方法及定價程序等 ○ 各種產品價格策略，如市場佔有率極大化策略等 ○ 計算點心毛利率的方法、換算等 ● 瞭解市場及競爭對手的產品 ● 掌握各種麵點組合、不同配套的點心、不同宴會麵點的組成等 ● 具備設計及製作新點心菜式的技巧 ● 具備與各階層員工及顧客溝通的能力 <p>2. 設計及製作新點心菜式：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常留意餐飲市場上點心菜式的發展，及顧客口味的變化等 ● 經常採用新物料及新技術設計點心，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 定期閱覽飲食相關雜誌及書籍及資料 ○ 能參與相關飲食專業團體 ○ 與同業交流專業技巧及參觀展覽等 ○ 嘗試新物料及新技術，創製符合市場需要的點心等 ● 設計點心餐單或宴會點心，並定期配合節日，設計各式點心 ● 定時徵詢顧客及上級對新點心菜式的意見，並設計改良的方案 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常以開放及包容的態度來設計及製作新點心菜式，並以照顧顧客口味為最優先考慮
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"> ● 能夠掌握計算點心價格；及 ● 能夠設計不同種類的點心餐單或宴會點心，及採用新物料及新技術設計點心菜式。
備註	