

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 | 認識中菜文化與菜系 |
| 編號 | 108495L4 |
| 應用範圍 | 此能力單元適用於出品部管理工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能掌握中國不同菜系知識，通曉中華飲食文化，應用於機構營業策劃中。 |
| 級別 | 4 |
| 學分 | 6 |
| 能力 | <p>表現要求</p> <p>1. 對中菜文化與菜系的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 通曉中華飲食文化，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白中菜特色、來源、發展等 ○ 瞭解漢族以外其他民族菜的： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 特色 ▪ 代表菜式 ▪ 獨特烹調方法 ▪ 材料等 ○ 瞭解中國傳統節日飲食的文化 ○ 認識其他民族的飲食及習俗忌宜等 ● 瞭解中國不同菜系：包括認識八大菜系的： <ul style="list-style-type: none"> ○ 來源 ○ 特色 ○ 代表菜式 ○ 獨特烹調方法 ○ 材料等 <p>2. 認識中菜文化與菜系：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用中菜文化與菜系知識，包括八大菜系知識於食肆日常營運中，例如其： <ul style="list-style-type: none"> ○ 烹調方法 ○ 材料運用等 ● 經常與不同人士如顧客及同業等交流及研究中菜的文化 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常運用對中菜文化與菜系的認識，全心全意投入餐飲工作中 |
| 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"> ● 能通曉中華飲食文化，掌握中國不同菜系知識，包括其他民族菜的特色，應用於機構營業策劃中。 |
| 備註 | |