

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	認識非中菜文化與不同國家菜系
編號	108496L4
應用範圍	此能力單元適用於出品部管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能瞭解世界各地飲食文化及不同菜系，應用不同菜系的烹飪方法於其他菜系的烹調上，並加以創新和發展。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對非中菜文化與不同國家菜系的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識世界主要飲食文化的特色、來源、發展等，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 西方菜系如美國、法國、意大利等 ○ 東南亞菜系如日本、韓國、泰國、越南等 ● 認識不同國家傳統節日飲食的： <ul style="list-style-type: none"> ○ 文化 ○ 習俗忌宜等 ● 瞭解世界不同菜系的： <ul style="list-style-type: none"> ○ 特色以至獨一無二之處 ○ 代表菜式 ○ 選用材料 ○ 一般烹調方法等 <p>2. 認識非中菜文化與不同國家菜系：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握世界不同菜系的特色及： <ul style="list-style-type: none"> ○ 烹調方法 ○ 材料運用 ○ 能加以變化及應用到其他國家菜式的烹調上 ○ 能進行發展及創新等 ● 運用對與不同國家菜系的知識及文化掌握，進行： <ul style="list-style-type: none"> ○ 改良不同國家菜式的物料及烹調方法 ○ 融入其他菜系的飲食文化中 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常運用對非中菜文化與不同國家菜系的認識，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"> ● 能掌握世界各地不同的飲食文化，包括菜系知識和烹飪技巧；及 ● 能於某菜系的烹調上應用其他菜系的特色、以達致創新及發展。
備註	