

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	掌握燒味部營運管理
編號	108499L4
應用範圍	此能力單元適用於從事出品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，能掌握燒味部門的成本控制技巧，運用新物料及新技術設計菜式，配合編製不同種類的菜單。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對燒味部營運管理的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握燒味部門的成本控制技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種燒味價格的制定原則、方法及程序 ○ 燒味價格計算公式組成的部份，組成部分的相互關係及相關的影響因素等 ○ 燒味斬切技術 ○ 計算燒味毛利率的方法、毛利率換算等 ○ 燒味量重工具對成本的影響等 ● 掌握燒味部的： <ul style="list-style-type: none"> ○ 職位架構 ○ 人力安排 ○ 製作流程等 ● 具備能與各階層員工及人士溝通的良好人際關係 <p>2. 掌握燒味部營運管理：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 日常管理燒味部營運，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 制定燒味部營運管理策略 ○ 於日常運作流程中，控制成本及設計新菜式 ○ 按市場需要，編製不同種類的菜單等 ● 尋找及樂於採用新物料及新技術設計菜式 ● 嘗試新物料及新技術，創製符合市場需要的菜式 ● 經常與不同人士討論，尋找他們對燒味部的出品及營運的意見 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以公平公正，不偏不倚的態度來管理燒味部的營運，並平衡食肆機構、員工及顧客等各方面的利益
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"> ● 能掌握燒味部門的成本控制技巧；及 ● 能夠編製不同種類的菜單及採用新物料及新技術設計菜式，並能應用於市場推廣及日常營業、節日及宴會中。
備註	