

## 餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

### 「營業及服務技巧」職能範疇

名稱	掌握宴會筵席的推廣技巧
編號	108512L4
應用範圍	此能力單元適用於從事管理及營業相關工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠有效地運用不同技巧如電話及資訊科技等進行推廣，並能利用門面設計及單張宣傳，幫助推廣宴會筵席。
級別	4
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對宴會筵席推廣技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 瞭解食肆機構本身提供宴會服務的能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物的質素與級別</li> <li>○ 場地的大小及佈置</li> <li>○ 員工的調動</li> <li>○ 其他配套設施等</li> </ul> </li> <li>● 掌握基本食肆門面設計，包括明白設計的： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 主題</li> <li>○ 層次</li> <li>○ 形象</li> <li>○ 吸引力等</li> </ul> </li> <li>● 瞭解各式宴會筵席的目標銷售對象</li> <li>● 掌握宣傳單張的設計，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 認識宣傳單張之作用</li> <li>○ 配合廣告的市場與節令時機，進行宣傳推廣</li> <li>○ 理解成本、質素、質量、用具、宣傳配套及對象等</li> </ul> </li> <li>● 掌握電話推銷的技巧，例如用語、聲調等</li> <li>● 掌握其他有效可行的推廣技巧，包括資訊科技的應用等</li> </ul> <p>2. 掌握宴會筵席的推廣技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間以相關的知識及能力，根據實際情況來發揮宴會筵席的推廣技巧</li> <li>● 在有需要時，組織設計隊伍來進行： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 基本門面設計</li> <li>○ 宣傳單張設計</li> <li>○ 其他相關設計等</li> </ul> </li> <li>● 適當運用電話推廣和溝通，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 確定電話推銷對象名單</li> <li>○ 收集市場資料等</li> </ul> </li> <li>● 配合其他有效可行的推廣技巧，對營業額作出貢獻，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 互聯網</li> <li>○ 手機應用程式等</li> </ul> </li> </ul>

## 餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

### 「營業及服務技巧」職能範疇

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 以專業及負責任的技巧及態度來推廣宴會筵席，不作誇張失實的陳述。</li><li>• 遵從商品說明條例</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>• 能有效地運用電話推廣、單張宣傳及門面設計等技巧，有效地推廣食肆及宴會筵席；及</li><li>• 能提高酒樓食肆的整體營業額。</li></ul>
備註	