

## 餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

### 「通用技巧」職能範疇

名稱	於食肆推行健康及營養飲食的指引
編號	108540L2
應用範圍	此能力單元適用於食肆內不同崗位的從業員。於食肆或相關的工作地點，能經常遵從食肆及相關機構對推行健康及營養飲食的指引，令注重飲食健康及營養的顧客有所選擇，並提高食肆的形象及 / 或利潤。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對健康及營養飲食的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 瞭解食肆對健康及營養飲食的指引及程序（如有的話）</li> <li>● 瞭解政府及不同機構對飲食健康及營養的指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物環境衛生署</li> <li>○ 降低食物中鹽和糖委員會、降低食物中鹽和糖國際諮詢委員會</li> <li>○ 醫院管理局營養資訊中心等</li> </ul> </li> <li>● 瞭解在工作過程中可以積極執行的環保及節約措施等</li> <li>● 具備與顧客溝通及建立良好人際關係的技巧</li> <li>● 具備行業操守，以堅持： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 健康的飲食</li> <li>○ 不過份及不扭曲的營養概念</li> <li>○ 顧客為先的態度等</li> </ul> </li> </ul> <p>2. 於食肆推行健康及營養飲食的指引：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於值班期間，常堅持專業的態度，並按照指引來推行健康及營養飲食</li> <li>● 向顧客推廣均衡飲食對健康及營養的重要性，包括 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 按飲食金字塔的比例來進食</li> <li>○ 每天多喝流質飲品</li> <li>○ 少吃鹽、少吃糖、少吃脂肪及多吃高纖維食物等</li> </ul> </li> <li>● 在處理與健康及營養飲食相關事宜時不先看盈利，而是按以下指引行事，例如：</li> <li>● 向上級匯報在推行健康及營養飲食時出現的問題</li> <li>● 對上述和各事項有疑問時，及時向上級尋求指引或解釋</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，經常運用既有知識及專業操守，全心全意做推行健康及營養飲食的工作</li> <li>● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的形象</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>● 按指引，揀選合適的工作程序，處理與推行健康及營養飲食各項相關工作；及</li> <li>● 能適當及準確地依從既定的健康及營養飲食指引。</li> </ul>
備註	