

## 餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

### 「通用技巧」職能範疇

名稱	實施處理廚餘及剩餘食物的指引
編號	108542L2
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處理廚餘及剩餘食物的指引，令食物的浪費減至最低而廚餘亦得到妥善的安排。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對處理廚餘及剩餘食物的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 瞭解食肆對處理廚餘及剩餘食物的程序（如有的話）</li> <li>• 瞭解不同機構對廚餘及剩餘食物的指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物環境衛生署</li> <li>○ 環境保護署</li> <li>○ 食物安全中心等</li> </ul> </li> <li>• 瞭解在工作過程中可以積極執行的環保措施</li> <li>• 具備與顧客溝通及建立良好人際關係的技巧</li> <li>• 具備專業的操守以堅持： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 不浪費</li> <li>○ 惜飲惜食</li> <li>○ 環境保護等</li> </ul> </li> </ul> <p>2. 實施處理廚餘及剩餘食物的指引：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 於值班期間，常堅持專業的態度，並按照指引來減少廚餘及剩餘食物，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 追蹤並分析食肆棄置的廢物，從源頭避免產生及減少餐前餐後等的廚餘</li> <li>○ 協助檢視食肆所購入的食品，並不時檢討相關業務決策</li> <li>○ 經常檢查庫存，比較所購入的食品和棄置物的數量</li> <li>○ 向顧客推介合適的菜單，使最大限度地減少剩菜量</li> <li>○ 為上述行動建立規則及程序，並不時加以修訂</li> </ul> </li> <li>• 妥善處理仍出現的廚餘及剩餘食物，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 定時操作機器以處理廚餘，並完成相關善後工作（如有安裝的話）</li> <li>○ 將廚餘分類，轉交回收機構或有機資源回收中心</li> <li>○ 捐贈過剩食物供他人分享食用</li> <li>○ 在可能範圍內，協助政府及工商界將廚餘及剩餘食物循環再造</li> </ul> </li> <li>• 在處理廚餘及剩餘食物時，按指引穿著合適服裝及使用合規格工具，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 防護面罩</li> <li>○ 手套</li> <li>○ 護目鏡</li> <li>○ 其他為此目的使用之保護服飾等</li> </ul> </li> <li>• 樹立良好榜樣，啟發其他員工秉持妥善處理廚餘及剩餘食物的工作常規</li> <li>• 向上級匯報在處理廚餘及剩餘食物時出現的問題</li> <li>• 對上述和各事項有疑問時，向上級尋求指引或解釋</li> </ul>

## 餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

### 「通用技巧」職能範疇

	<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，全心全意做好廚餘及剩餘食物的處理工作</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>• 能獨立處理與廚餘及剩餘食物各項相關工作；及</li><li>• 能適當及準確地依從既定處理廚餘及剩餘食物的指引。</li></ul>
備註	