

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「通用技巧」職能範疇

名稱	為不同客群或活動佈置食肆場地
編號	108543L2
應用範圍	此能力單元適用於在食肆服務的從業員。於食肆或其他指定工作地點，能獨立為顧客安排及打點場地以配合他們的活動，並落實相關的器材安裝、場地裝飾佈置、食物運送等工作，使這部分的業務營運得以順利進行。
級別	2
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對佈置食肆場地的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白在食肆提供活動場地予顧客對整體營運的貢獻，包括能提高： <ul style="list-style-type: none"> ○ 整體生意及盈利額 ○ 顧客滿意度 ○ 食肆空間使用率 ○ 食肆形象等 ● 具備基本的場地佈置技巧，及安裝音響廣播器材的技術 ● 具備基本的活動籌劃、執行及解決困難的能力 ● 具備與顧客及同事溝通及建立良好人際關係的技巧 <p>2. 為不同客群或活動佈置食肆場地：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 與顧客溝通聯絡以確定其活動的性質及需要，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 活動的主題及要求的環境氣氛 ○ 參與活動人數，及座位的安排 ○ 所需的器材如擴音器、咪、燈光、電腦等 ○ 所需的佈置品、標語、指示牌等 ○ 所需的餐飲安排 ○ 其他需要或特別要求等 ● 與顧客確定最終的場地佈置和安排，有需要時簽署同意書作實 ● 向上司匯報及 / 或建議物料及人力方面的準備 ● 執行活動場地的佈置，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 於活動舉行前清理及清潔場地 ○ 按清單提取、安裝、測試所需的器材 ○ 安排足夠的桌椅及按指定位置排放 ○ 安排已預定的食物和飲料，或按顧客要求臨場落實 ○ 進行其他支援活動的工作等 ● 與顧客溝通檢討支援活動的成效，以作： <ul style="list-style-type: none"> ○ 保持關係的售後服務 ○ 其他活動的參考等 <p>3. 專業精神</p>

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「通用技巧」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none">• 全心全意做好為顧客安排場地以配合他們活動的工作，並以照顧顧客的意願及利益為優先考慮
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 能獨立處理場地安排以配合顧客活動的各項相關工作；及• 能以既定的人力物力資源滿足顧客對活動場地的要求。
備註	