

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	分析飲食市場及編寫菜單
編號	109637L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆營業部及樓面管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，根據顧客和市場的需求，獨立地編寫合適的菜單及作銷售建議。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對分析飲食市場及編寫菜單的認識： <ul style="list-style-type: none"> • 明白菜式配搭原則，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 懂得設計標準菜單的配搭 ○ 菜單的配搭對銷售及運作流程之影響 ○ 菜單配搭對食肆形象與環境氣氛之作用等 • 掌握顧客需要而作適當推介，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 瞭解市場飲食習慣趨勢、變遷而作出應變 ○ 觀察及判斷顧客對食肆產品的期望等 • 明白市場的“可行性研究”對食肆主題銷售的影響 • 具備良好的社交能力、市場觸覺及視野 • 熟識各國的不同： <ul style="list-style-type: none"> ○ 飲食文化 ○ 節日及傳統 ○ 菜系的菜式等 • 具備與不同階層人士溝通的良好技巧 2. 分析飲食市場： <ul style="list-style-type: none"> • 在日常工作中，能因應食肆的實際情況而作出銷售建議，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 食肆產品、存貨、製作所需時間 ○ 人力、物力、環境以及工具的配合 ○ 從顧客的反應獲取數據，進行調查及分析等 • 充分利用以下優勢和能力為不同飲食文化準備菜單，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 熟悉各國不同美食的飲食文化和菜餚 ○ 熟悉各國的傳統、喜好和禁忌 ○ 為食肆準備菜單的能力 • 通過與顧客良好的溝通，宣傳推廣菜單，並增加顧客對食肆的信心 3. 專業精神 <ul style="list-style-type: none"> • 在分析飲食市場及編寫菜單時，能尊重各國飲食文化的特色，不單純著眼於盈利。
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)能獨立地編寫不同飲食文化、傳統節日、各式中西禮儀及囍慶場合的菜單</p>

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

	(ii)分析顧客對食肆產品的反應，從而因應食肆的實際情況而作出銷售建議。
備註	