

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	設計及製作新菜餚
編號	109673L4
應用範圍	此能力單元適用於從事出品部管理工作的從業員及食肆出品部銷售部工作內的從業員。於食肆或相關的工作地點，從業員應能運用新物料及新技術設計菜式，並編製不同種類的菜單，應用於市場推廣及日常營業、節日及宴會中。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對設計及製作新菜餚的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握編製不同種類的菜單的能力，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 瞭解各種菜單的結構、用途、設計、食肆毛利要求及市場需求 ○ 瞭解市場及競爭對手的產品 ○ 定期配合節日及各類特別宴會設計各式菜單等 ● 具備設計及製作新菜餚的優秀技巧 ● 具備與各階層員工及顧客溝通的卓越能力 <p>2. 設計及製作新菜餚：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常留意餐飲市場上菜式的發展，及顧客口味的變化等 ● 經常採用新物料及新技術設計菜式，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 定期閱覽相關飲食雜誌、書籍及資料 ○ 參與相關飲食業專業團體 ○ 與同業交流專業技巧及參觀展覽 ○ 嘗試新物料及新技術等 ● 運用新物料及新技術，創製符合市場需要的菜式 ● 定時徵詢顧客及上級對新菜餚的意見，並設計改良的方案 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 始終以開放包容的方式設計和準備新菜品，最優先考慮客戶的口味
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)能夠編製不同種類的菜單及採用新物料及新技術設計菜式，以配合節日及各類特別宴會</p>
備註	