

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	掌握中式食肆食品服務技巧
編號	108350L2
應用範圍	此能力單元適用於餐飲業樓面部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，提供中式食肆的食品服務。
級別	2
學分	9
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對中式食肆食品服務技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解餐桌服務的概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 餐桌服務種類及規則 ○ 食肆分段主題服務等 ● 認識食物汁醬的配搭及種類，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種類菜式常用的汁醬、味道、特性等 ○ 懂得汁醬盛載的器皿名稱 ○ 認識汁醬的配搭、服務先後次序及儲存方法等 ● 掌握各式樓面部用具的使用方法 & 技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 懂得餐具的名稱及應用技巧，如：中式筷子、西式匙、勺等 ○ 使用匙、刀叉、筷子等作分菜的技巧 ○ 掌握餐廳常用餐巾摺花的技術等 <p>2. 掌握中式食肆食品服務技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所掌握中式食肆食品服務技巧來工作 ● 恰當應用食品服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 為顧客提供合適的食品服務 ○ 協助樓面部工作等 ● 發揮服務流程及各式技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 操控餐桌服務的流程 ○ 遵從不同餐桌及餐具擺設之標準 ○ 進行早、午、晚市及各式宴會於不同營業時間的一般擺枱要求 ○ 發揮各種服務技巧、服務先後次序、座位安排等 ○ 調節班地厘的運作及功能等 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升食肆機構的整體形象 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在提供中式食肆食品服務時，經常以照顧顧客的口味及需要為優先的考慮。
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"> ● 能夠在指導下，清楚明白餐飲的服務技巧，並能掌握各類食物汁醬的配搭及儲存方法，協助餐飲業樓面部有關工作。
備註	