

## 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	掌握班地厘(傳菜)服務
編號	108353L2
應用範圍	此能力單元適用於負責班地厘的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，按照工作指引，能掌握班地厘的運作支援及配合其他部門的工作，向顧客提供服務。
級別	2
學分	2
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對班地厘(傳菜)服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握班地厘各式服務流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 明白午、晚市及各式宴會的不同服務流程</li> <li>○ 認識汁醬及食物的配搭、服務的先後次序</li> <li>○ 掌握於婚宴、壽宴、彌月等服務時，協調各出品部門之起菜時間等</li> </ul> </li> <li>● 認識白飯及白粥的烹製及盛裝方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 明白白飯和白粥的烹製及保溫方法</li> <li>○ 瞭解白飯盛裝的方法及技巧等</li> </ul> </li> <li>● 懂得循環再用物料，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 認識所屬工作崗位範圍內的有用剩餘物料</li> <li>○ 把用剩的物料循環再用，減低成本等</li> </ul> </li> <li>● 掌握與人接觸的技巧及禮儀</li> </ul> <p>2. 掌握班地厘(傳菜)服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間依從上級的指示，並以所掌握班地厘(傳菜)服務的知識應用於工作</li> <li>● 以所掌握餐前小食預備工作及貯存等技巧，來預備及貯存餐前小食</li> <li>● 支援食肆其他部門的工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 協調其他部門食物運送的工作</li> <li>○ 安排食物包裝等</li> </ul> </li> <li>● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升樓面工作的整體效率</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 在提供班地厘(傳菜)服務時，經常維持良好的態度及面貌來接觸顧客。</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>● 能掌握班地厘各式服務流程；</li> <li>● 烹製白粥、白飯等製作技巧；及</li> <li>● 能掌握餐前小食的預備及貯存工作。</li> </ul>
備註	