

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"> ● 掌握班地厘各式服務流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白午、晚市及各式宴會的不同服務流程 ○ 認識汁醬及食物的配搭、服務的先後次序 ○ 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 ● 認識白飯及白粥的烹製及盛裝方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白白飯和白粥的烹製及保溫方法 ○ 瞭解白飯盛裝的方法及技巧等 ● 懂得循環再用物料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 認識所屬工作崗位範圍內的有用剩餘物料 ○ 把用剩的物料循環再用，減低成本等 ● 掌握與人接觸的技巧及禮儀 <p>2. 掌握班地厘(傳菜)服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● 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 ● 支援食肆其他部門的工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 協調其他部門食物運送的工作 ○ 安排食物包裝等 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升樓面工作的整體效率 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。
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"> ● 能掌握班地厘各式服務流程； ● 烹製白粥、白飯等製作技巧；及 ● 能掌握餐前小食的預備及貯存工作。
備註	