

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	管理中式餐飲業水吧
編號	108360L3
應用範圍	此能力單元適用於中式食肆從事水吧或樓面管理工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能獨立地處理水吧物料的購貨、存貨及控制製作成本等管理工作。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對管理中式餐飲業水吧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握預備各式水吧物料的方法 ● 明白輔助物料使用流程 ● 明白品質管理對成本的影響 ● 具備與各階層員工溝通的技巧 <p>2. 管理中式餐飲業水吧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，能妥善管理中式餐飲業水吧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 根據電腦系統記錄作購貨資料應用 ○ 對貨品資料作出適當記錄，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 應用銷貨 ▪ 購貨 ▪ 備貨 ▪ 儲存等 ● 能控制水吧的製作成本，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 在適當的環境下，儲存物料，並能再用 ○ 控制原料使用流量，配合銷售 ○ 根據標準飲料單，製作飲品及菜盤 ○ 判斷所需物料，按需求增減等 ● 與水吧其他員工維持良好的溝通，提升他們的工作的效率 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在管理中式餐飲業水吧時，能經常以公平公正的態度來協調員工與機構之間的利益。
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"> ● 能夠按機構既定程序，對各式水吧物料的銷貨、購貨、備貨、儲存作出安排和記錄； ● 根據標準飲料單，獨立地製作飲品及菜盤；及 ● 能控制水吧的製作成本。
備註	