

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	操作魚池
編號	108363L3
應用範圍	此能力單元適用於中式食肆樓面部、營業部及出品部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，獨立地處理魚池水的溫度、鹹、淡度，以配合飼養各類活海產及執行活海鮮銷售工作。
級別	3
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對操作魚池的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識魚類海產，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 一般食肆售賣的鹹水及淡水魚類及海產 ○ 分辨一般食肆售賣鹹水及淡水魚類及海產的種類等 ● 掌握魚池運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 懂得魚池的保養工作 ○ 懂得鹹、淡水的水質控制 ○ 能辨別和檢查水質是否有毒及受污染等 ● 掌握各種魚類海產的飼養技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 處理魚池水的溫度、鹹、淡度，以配合各類海產飼養 ○ 懂得一般海產飼養環境分配等 ● 掌握魚池銷售的工作，並能配合公司的利潤指標，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 銷售 ○ 購貨 ○ 儲存等 <p>2. 操作魚池：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，經常以所擁有的知識及技巧來管理魚池的操作 ● 以熟練的魚池操作技巧，飼養活海產及銷售活海鮮 ● 遵從對魚池之衛生要求，並確保： <ul style="list-style-type: none"> ○ 魚池範圍的環境衛生清潔 ○ 海水及海鮮的來源安全可靠 ○ 所飼養的海產適合售賣及進食等 ● 控制及配合銷售情況，而安排購貨及儲存 ● 因應魚池飼養狀況，作出相應銷售的建議 ● 協助食客挑選合適海鮮及建議烹調方法 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在操作魚池的時候，能堅持對衛生及其他質素方案的要求，不因成本考慮而妥協。
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"> ● 能分辨不同魚類和海產； ● 能獨立地處理魚池水的溫度、鹹、淡度和環境，以配合飼養各類海產；及

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none">• 能夠管理魚池操作，飼養及銷售海鮮，並能配合機構利潤指標要求。
備註	