

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	掌握筵席出品製作
編號	108494L4
應用範圍	此能力單元適用於出品部管理工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能綜合運用貨源、價格、宴會需求、人手、生產流程、設備等資訊，有效地安排各種筵席食物製作。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對筵席出品製作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握主理各種規模的餐飲活動的能力，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種配合餐飲活動的食物要求 ○ 設計各種餐飲活動不同價格、不同毛利率的餐單等 ○ 各類貨源供應的資訊 ○ 如何安排不同規模宴會的工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 生產流程 ▪ 設備需求 ▪ 人手要求 ▪ 工具所需等配套等 ● 瞭解餐飲業市場的資訊及變化情況 ● 具備與各階層員工及顧客溝通的能力 <p>2. 掌握筵席出品製作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常留意餐飲業市場上的最新情況，及對筵席的需求等 ● 因應不同顧客的需求，妥善地安排各種筵席食物製作 ● 跟據不同規模筵席的需求，妥善地安排各種的配套及人手 ● 定時徵詢顧客及上級對筵席出品的意見，並設計改良的方案 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以相應的食物及配套來安排筵席，並以照顧顧客的意願為最優先考慮
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"> ● 能夠因應貨源、價格、宴會需求、人手、生產流程，設備等情況，有效地安排各種筵席食物製作。
備註	