

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	切配宴會套菜技巧
編號	108497L4
應用範圍	此能力單元適用於廚房部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，瞭解宴會菜單的內容要求，配合訂貨、收貨，並運用快速切配各種材料的技巧，進行宴會套菜的預備工作。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對切配宴會套菜技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握切配宴會套菜的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 深入瞭解宴會套菜的要求，原料市場供應量及精彩配搭 ○ 明白宴會套菜單的內容，並能配合時間訂貨及收貨 ○ 掌握各類材料的初步加工時間等 ○ 運用相關工具及機械協助提高效率 ○ 懂得控制毛利率等 ● 掌握廚房部不同從業員於宴會期間的工作安排 <p>2. 切配宴會套菜技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用宴會套菜技巧，並根據菜單要求及合理毛利，切配宴會套菜 ● 在宴會舉行前，妥善安排各類相關材料、工具及機械等 ● 在宴會舉行時，合理、大量及快速地切配各種原材料，並有條理地儲存備用 ● 經常與不同人士討論，尋找他們對宴會及細節如切配等的意見 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常以純熟的技巧及美觀為目標，全心全意投入宴會套菜的切配工作中
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"> ● 根據宴會菜單的要求，相關的毛利率，進行訂貨、收貨，並能快速切配各種材料，以備宴會之用。
備註	