

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	管理廚房運作
編號	108500L5
應用範圍	此能力單元適用於出品部管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，管理廚房運作，包括廚房的設計、行政及生產流程等，並能協調與各部門溝通，協力提升食物品質。
級別	5
學分	10
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對管理廚房運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握廚房的設計，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 對廚房設計的要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 食肆主題 ▪ 規模 ▪ 食品種類 ▪ 運作流程等 ○ 需遵守的安全及其他法例要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 消防 ▪ 能源 ▪ 衛生 ▪ 排水等 ○ 各種廚房工具、機械設備及相關設施的用途及配套需求等 ○ 廚房各部門的： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 需求 ▪ 作業流程 ▪ 空間安排等 ● 掌握培訓廚房部及其他員工的技巧 ● 具備能與各階層員工及人士溝通的良好人際關係 <p>2. 管理廚房運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 日常管理廚房物品原料，包括 <ul style="list-style-type: none"> ○ 管理廚房物品原料、貨源、採購、供應、庫存等物料管理 ○ 維護、保養各種廚房設備、器具等 ● 安排廚房組織運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 制定工作崗位職能 ○ 根據業務需要，編定班次、人手、工作安排等 ● 管理廚房生產流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 制定菜單標準、統一工作方法 ○ 協調各部門各崗位，根據食肆目標進行生產等 ● 協調與餐廳樓面部的關係，與樓面部維持良好溝通、保持目標一致，以顧客合理的要求為首 ● 參與餐廳的經營，包括：

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 與樓面部管理階層經常保持交流、協力提升食物品質 ○ 制定新菜式及菜單，合力經營食肆 ○ 收集市場資訊，瞭解飲食市場變化 ○ 掌握客源特質，制定合適的市場策略 ○ 與傳媒溝通 ○ 計算食品價格及成本分析等 ● 處理廚房行政工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 協助各類牌照的申請及續牌 ○ 保存各類文件檔案及菜譜 ○ 處理人事招聘，設立賞罰制度，激勵員工 ○ 主持各類會議及研討小組 ○ 操作影音攝錄設備及電腦文書處理 ○ 與業界及專業團體保持良好的關係 ● 解決技術難題，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 解決廚藝技術難題 ○ 協助員工解決技術難題等 ○ 經常與上級討論，尋找他們對管理廚房運作的意見 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以公平公正，不偏不倚的態度來管理廚房的運作，並平衡食肆機構、員工及顧客等各方面的利益
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"> ● 能夠掌握廚房的設計、廚房的行政、人力資源和物料的分配；及 ● 能夠管理生產流程，解決技術難題，協調與各部門溝通，及參與食肆的經營。
備註	