

## 餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

### 「營業及服務技巧」職能範疇

名稱	統籌餐飲業宴會服務
編號	108511L4
應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作及營業部的從業員。於食肆或相關的工作地點，根據顧客需求，統籌各種中外宴會服務。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對餐飲業宴會服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 瞭解食肆機構本身提供宴會服務的能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物的質素與級別</li> <li>○ 場地的大小及佈置</li> <li>○ 員工的調動</li> <li>○ 其他配套設施等</li> </ul> </li> <li>● 掌握宴會酒席統籌相關知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 掌握各式宴會設備的準備</li> <li>○ 聯絡及與其他部門溝通的工作</li> <li>○ 組織會議及明白部門的分工</li> <li>○ 能與外界相關行業聯絡及溝通等</li> </ul> </li> <li>● 掌握宴會酒席菜單成本的控制，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 明白菜單設計及菜式配合</li> <li>○ 理解季節性物料貨源對成本的影響</li> <li>○ 掌握菜單成本攤分與毛利的計算等</li> </ul> </li> <li>● 具有良好的待人接物態度，及領導下屬的能力</li> </ul> <p>2. 統籌餐飲業宴會服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間以相關的知識及能力，根據顧客需求來統籌、策劃及提供餐飲業宴會服務</li> <li>● 編寫宴會酒席菜單： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 根據顧客需求，介紹及編寫一般菜單</li> <li>○ 編寫各種喜慶菜單，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 婚宴</li> <li>▪ 壽宴</li> <li>▪ 彌月或百日宴</li> <li>▪ 聚餐</li> <li>▪ 公司週年宴會等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● 通過提供餐飲宴會服務，提升食肆機構的整體形象</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 以專業及負責任的態度來統籌餐飲業宴會服務，並能經常顧及顧客的需求及利益。</li> </ul>
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為：

## 餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

### 「營業及服務技巧」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none"><li>• 能統籌各式中外宴會；及</li><li>• 根據顧客需求及機構既定毛利率編寫宴會菜單。</li></ul>
備註	