

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	掌握宴會筵席的推廣技巧
編號	108512L4
應用範圍	此能力單元適用於從事管理及營業相關工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠有效地運用不同技巧如電話及資訊科技等進行推廣，並能利用門面設計及單張宣傳，幫助推廣宴會筵席。
級別	4
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對宴會筵席推廣技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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"> ○ 食物的質素與級別 ○ 場地的大小及佈置 ○ 員工的調動 ○ 其他配套設施等 ● 掌握基本食肆門面設計，包括明白設計的： <ul style="list-style-type: none"> ○ 主題 ○ 層次 ○ 形象 ○ 吸引力等 ● 瞭解各式宴會筵席的目標銷售對象 ● 掌握宣傳單張的設計，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 認識宣傳單張之作用 ○ 配合廣告的市場與節令時機，進行宣傳推廣 ○ 理解成本、質素、質量、用具、宣傳配套及對象等 ● 掌握電話推銷的技巧，例如用語、聲調等 ● 掌握其他有效可行的推廣技巧，包括資訊科技的應用等 <p>2. 掌握宴會筵席的推廣技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以相關的知識及能力，根據實際情況來發揮宴會筵席的推廣技巧 ● 在有需要時，組織設計隊伍來進行： <ul style="list-style-type: none"> ○ 基本門面設計 ○ 宣傳單張設計 ○ 其他相關設計等 ● 適當運用電話推廣和溝通，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 確定電話推銷對象名單 ○ 收集市場資料等 ● 配合其他有效可行的推廣技巧，對營業額作出貢獻，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 互聯網 ○ 手機應用程式等

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「營業及服務技巧」職能範疇

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">• 以專業及負責任的技巧及態度來推廣宴會筵席，不作誇張失實的陳述。• 遵從商品說明條例
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">• 能有效地運用電話推廣、單張宣傳及門面設計等技巧，有效地推廣食肆及宴會筵席；及• 能提高酒樓食肆的整體營業額。
備註	