

## 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	制定產品及服務的開發研製
編號	108525L7
應用範圍	此能力單元適用於出品部工作的管理層或資深廚師等。於食肆或相關的工作地點，能研製或發現新物料，開發新烹調技術，推動餐飲業的發展，及能以改良及創新的服務形式，培訓員工。
級別	7
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對產品及服務開發研製的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握特殊餐飲原料的生產、採購、供應等</li> <li>● 掌握研製或發現新餐飲物料的技巧</li> <li>● 掌握開發新烹調技術的竅門，能對烹調技術有： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 突破性發現</li> <li>○ 具有創見地提出有系統的理論、技術標準等</li> </ul> </li> <li>● 掌握廚藝研究、培訓與推廣，能夠： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 把新技術、新理論、新物料相關的知識傳授或培訓他人</li> <li>○ 推動中西式飲食業的發展、推廣</li> <li>○ 獲得業界及社會上對其廚藝發明的高度讚譽等</li> </ul> </li> <li>● 掌握食肆服務形式、概念的創新、培訓與推廣等</li> </ul> <p>2. 制定產品及服務的開發研製：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間以相關的知識及能力來對食肆產品及服務作開發研製，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 開發及研製餐飲業新物料、新烹調技術</li> <li>○ 改良和創新服務</li> <li>○ 積極培訓員工等</li> </ul> </li> <li>● 對廚藝作出有系統及嚴謹的研究，並把研究成果以合適方式記錄下來</li> <li>● 研製或發現新的餐飲物料，對其特性及分類等作深入研究</li> <li>● 對物料具有創見地提出有系統的理論或技術並利用該等物料創作</li> <li>● 新產品或菜式</li> <li>● 開發新烹調技術，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 開發新的烹製技術創製新產品或菜式</li> <li>○ 應用新技術及物料創製新食品及產品</li> <li>○ 改良現有技術與材料的應用創製新菜式與產品等</li> </ul> </li> <li>● 對上述事項作有系統、嚴謹的研究，並把研究成果以合適方式記錄下來</li> <li>● 定期檢討所制定品牌策略的成效及表現，並向上級提出改善的方案</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 以專業態度來制定食肆產品及服務的開發研製，常以維持企業的形象為工作目標。</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>• 能開發及研製餐飲業新物料、新烹調技術，以新廚藝，新出品，推廣飲食文化及作技術培訓；及</li><li>• 能創作，改良並實行嶄新的服務概念，用以機構發展，推廣及培訓員工。</li></ul>
備註	