

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「專業管理技巧」職能範疇

名稱	控制餐飲業機構的成本
編號	109622L4
應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部及出品部管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能有效地應用各類成本會計方法，並運用電腦分析各部門之毛利率及成本，檢討及制定各部門各項成本及利潤指標。
級別	4
學分	9
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對餐飲業機構的成本的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握餐飲業的作業模式及成本結構 ● 掌握成本會計原理，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白成本會計的概念 ○ 理解各種成本的分類 ○ 界定成本單位及成本中心 ○ 瞭解各類成本會計方式等 ● 掌握成本分析的概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 收貨標準 ○ 來貨價 ○ 供應商 ○ 貨倉庫存等 ● 深入瞭解餐飲業廚房的標準菜單及份量等 ● 認識各種對餐飲業成本的影響因素(如：季節因素、市場供求、流年等) ● 能應用多種成本會計的方法及輔助電腦軟件的運用 ● 遵從相關的法律及法規，如第362章《商品說明條例》等 <p>2. 控制餐飲業機構的成本：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作時進行成本分析，並運用電腦來： <ul style="list-style-type: none"> ○ 收集、資料、分析成本 ○ 編印、分析、儲存各類報告等 ● 能物盡其用並節省成本，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 與各有關部門溝通、協助計算及核實成本 ○ 進行核算工作，找出差異處 ○ 指引有關部門作出改善等 ● 計算餐飲宴會成本，並掌握： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各類宴會相關資料，例如來貨價 ○ 不同的成本計算方法 ○ 計算毛利率等 ● 制定利潤管理，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 設定合理成本水平、損耗率等

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「專業管理技巧」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none">○ 制定合理價格、利潤率、預計銷售額等○ 明確指引各部門有關各項成本及利潤指標○ 定期與各部門檢討成本及利潤事項，執行改善措施 <ul style="list-style-type: none">● 時刻留意相關法律及法規的頒布或修訂 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">● 在控制餐飲業機構的成本時，能嚴格遵從奉公守法的原則，並盡力平衡機構及顧客的利益。
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)能夠運用成本會計原理，根據收貨標準、來貨價、菜單標準及份量，分析各部門之毛利率 (ii)能夠正確地根據各項成本及利潤指標，制定利潤管理步驟
備註	