

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	識別食物的分類
編號	109628L1
應用範圍	此能力單元適用於餐飲業樓面部及從事銷售工作的從業員。適用於食肆或相關的工作地點。具此能力者，根據機構的要求及一定程度指導下，瞭解中外飲食的不同文化概念及各種食物原料的分類，並能識別餐飲的不同分類，例如：食物安全性、食用價值，協助樓面部及銷售工作，為顧客提供建議。
級別	1
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 認識食物的分類：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識不同菜系的文化概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 瞭解不同菜系文化 ○ 懂得國際菜系及地方風味菜的分別 ○ 認識特別菜種，如素菜等 ● 認識蔬菜的品種，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 蔬菜的分類 ○ 季節性對蔬菜的影響 ○ 常見蔬菜的品種、味道、品質等 ● 認識常見畜類及其製品，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 常見畜類製品的品種、質感、品質、運用的烹飪方法等 ○ 畜類製品的分類、應用等 ● 認識基本禽類及其製品，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 禽類的品種、品質、質感等 ○ 禽類製品的分類、運用的烹飪方法等 ● 認識基本水產動物，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 常見水產的品種、質感、季節性等 ○ 水產動物的分類、來源、運用的烹飪方法等 ● 瞭解基本調味料，包括各種調味料的分類、味道、材料、特性、不同的應用等 <p>2. 識別食物的分類：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 本著服務概念和原則，以所學知識為顧客提供一般建議和反饋 ● 通過取得的食物分類的知識，能： <ul style="list-style-type: none"> ○ 瞭解各種原料的基本屬性及其分類，如： <ul style="list-style-type: none"> ■ 食物安全性 ■ 飲食意識和食物致敏物 ■ 宗教和特殊飲食需要的限制 ■ 食用價值 ■ 應用調味料於食物的味道分析等 ○ 協助樓面部及銷售部工作

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none">協助樓面部為顧客提供服務，及保持良好的關係 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">經常利用取得的識別食物分類的知識及其應用，全心全意為機構及顧客提供服務。
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)能夠按照機構的要求及在一定程度指導下，能識別餐飲食物的分類，包括：蔬菜、禽畜、水產、海鮮及調味料的品種及特性，為顧客提供建議。</p>
備註	