

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	編寫標準化食譜
編號	109663L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部從事管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠按照既定或新菜餚，配合出品部的運作編寫標準化食譜，並應用於日常運作中。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對編寫標準化食譜的認識： <ul style="list-style-type: none"> • 充分掌握編寫不同種類標準化食譜的能力，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 瞭解食譜的結構、用途、編寫的原因 ○ 瞭解食肆出品部運作的關係，如：利潤要求、採購程序、人手編制等 ○ 瞭解市場及競爭對手的產品 • 對編寫標準化食譜有良好的認識 • 具備與各部門階層員工溝通的良好能力 • 定期更新食譜 2. 編寫標準化食譜 <ul style="list-style-type: none"> • 評估需要標準化食譜的菜餚 • 制定屠宰測試 (butcher test) 以準備成本計算表 • 搜集菜餚所需的所有食材 • 制定預備及烹調方法 • 制定標準份量及產量 • 制定菜餚的展現方式、器具、裝飾物料等 • 測試、調整及標準化 • 編定菜餚名稱、菜餚份量、準備時間及描述，記錄在標準化食譜中 3. 專業精神 <ul style="list-style-type: none"> • 以專業認真的態度來編寫、實現及調整標準化食譜，並考慮出品部門運作及照顧顧客口味。
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)能瞭解編製標準化食譜的原因及其結構，以及出品部的運作細節，如：利潤要求、採購程序、人手編制等</p> <p>(ii)能夠編製不同種類食物的標準化食譜，以提升食肆日常運作效率。</p>
備註	