

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	制定烹飪用的標準作業程序
編號	109668L3
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，能夠為既定或新菜餚，配合出品部的運作而編定標準作業程序，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. 認識標準作業程序對食肆的重要性： <ul style="list-style-type: none"> • 縮短學習時間，減小烹飪失誤與疏忽 • 提高運作效率 • 避免浪費資源，從而達到環保效應 • 保持出品部烹飪的穩定質素 2. 制定烹飪用的標準作業程序： <ul style="list-style-type: none"> • 展現制定烹飪用的標準作業程序的理論知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 瞭解食肆出品部運作，如：食材管理、人手編制、烹飪步驟、菜式要求標準 ○ 認識步驟、標準、培訓問題，以及為何任務對學員及顧客重要 • 具備制定烹飪用的標準作業程序的良好技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 標準作業程序的書寫技巧 ○ 製作相關的表格或記錄表 ○ 為培訓問題提供提示 3. 專業精神 <ul style="list-style-type: none"> • 經常按既定的流程及標準來執行出品部運作 • 按照出品部門的日常運作來制定烹飪用的標準作業程序 • 要求學員從頭到尾練習任務，以測試其能力及總結問題。
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 因應日常業務需要，制定烹飪用的標準作業程序，從而提升食肆日常運作效率。</p>
備註	