

## 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	餐單項目定價
編號	109669L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部及相關提供顧客服務的從業員。於食肆或相關的工作地點，了解有關餐單定價的知識，並使餐單成為食肆的推廣工具，滿足顧客的需求
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 有關制作餐單的知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 展現對香港餐飲業的整體發展及競爭狀況的認識 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 市場需求</li> <li>○ 市場價格</li> <li>○ 飲食潮流</li> </ul> </li> <li>● 認識食肆本身的營運方針及成本等細節 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 固定成本</li> <li>○ 目標顧客</li> <li>○ 食品成本價格及預算</li> </ul> </li> <li>● 認識設計餐單的實際因素： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 供應、服務的能力</li> <li>○ 需求的彈性</li> <li>○ 對金錢價值的感知</li> <li>○ 廚師技術</li> <li>○ 食材成本</li> <li>○ 勞工成本</li> <li>○ 間接成本</li> <li>○ 食材的季節性</li> <li>○ 菜色配搭</li> <li>○ 組合式烹調技巧</li> </ul> </li> </ul> <p>2. 有關餐單定價的知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 對餐單定價策略有良好認識，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 以供需為主導來定位，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 高/低定價策略</li> </ul> </li> <li>○ 有競爭力的定價與價格匹配 ( Competitive Pricing and Price Matching Offers ) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 根據市場上同類產品的價格來定價或調整</li> </ul> </li> <li>○ 成本定價法 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 定價是基於每一單位食品的成本及理想銷售回報率 ( 百分比 ) 決定的 ( The price is determined by adding a profit element (percentage) in addition to the cost of making the product )</li> <li>▪ 主觀及客觀</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

## 餐飲業《能力標準說明》能力單元

### 「出品部專業技能」職能範疇

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 經常從顧客的角度及食肆的盈利程度等設計餐單項目的價格</li><li>• 經常嚴格監察餐單項目的盈利表現</li></ul>
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)按照餐飲業的市場為餐單項目訂價</p> <p>(ii)採用餐單定價的機制為餐單項目作出合理的定價</p>
備註	