

## 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	控制和管理食材成本
編號	109670L3
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。此能力單元著眼於食肆或相關的工作地點，能有效地控制和管理食材成本
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對控制和管理食材成本的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 認識食肆的工作模式</li> <li>• 認識食肆使用的基本食材</li> <li>• 充分掌握食肆使用的標準菜單、標準食譜、裁剪及生產報告等</li> <li>• 認識季節因素、市場供求、流年等對食材成本的影響</li> <li>• 瞭解均衡菜單的組合和邊際收益</li> </ul> <p>2. 控制和管理食材成本：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 在日常工作時進行成本分析，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 收集資料、分析成本</li> <li>○ 編印、分析、儲存各類報告等</li> <li>○ 運用菜單工程，對每日、每週及每月的食品銷售作分析</li> </ul> </li> <li>• 節省食材成本，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 根據上級指引，因應季節因素、產品規格、市場供求等以合適的價格購買食材</li> </ul> </li> <li>• 管理食材成本，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 根據相關指引，例如，標準作業程序、標準食譜及預測預算等，預計食材使用的數量，避免購入過多食材，從而控制食材成本</li> <li>○ 盡量減少食物浪費，盡可能地使用食材。</li> </ul> </li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 在控制和管理食材成本時，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。</li> </ul>
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)能夠分析日常使用的食材成本，並制定各種應對措施，從而控制和管理食材成本</p>
備註	