

餐飲業
《能力標準說明》
(草擬本)

諮詢稿

二零一八年六月

目錄

第一章	引言	1
1.1	行業背景.....	1
1.2	行業目前情況.....	1
1.3	能力標準說明.....	2
第二章	資歷架構	4
2.1	香港資歷架構.....	4
2.2	資歷級別.....	5
第三章	能力標準	6
3.1	餐飲業主要職能範疇.....	6
3.2	能力標準.....	7
3.3	能力單元.....	9
3.4	過往資歷認可.....	9
3.5	各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表.....	10
3.5.1	- 出品部專業技能.....	10
3.5.2	- 專業管理技巧.....	21
3.5.3	- 通用技巧.....	26
3.5.4	- 營業及服務技巧.....	31
3.5.5	- 樓面部專業技能.....	34
3.6	各菜系的能力單元分佈表.....	38
3.6.1	- 中式.....	38
3.6.2	- 美國式.....	42
3.6.3	- 意大利式.....	46
3.6.4	- 法國式.....	50
3.6.5	- 日本式.....	54
3.6.6	- 韓國式.....	58
3.6.7	- 泰國式.....	62
3.6.8	- 越南式.....	66
第四章	能力單元	70
4.1	專業管理技巧.....	70
4.2	樓面部專業技能.....	142
4.3	出品部專業技能.....	214
4.4	營業及服務技巧.....	458
4.5	通用技巧.....	503

第五章	附錄.....	562
5.1	行業培訓諮詢委員會成員名單.....	563
5.2	《能力標準說明》編撰專責小組成員名單.....	564
5.3	香港資歷架構下之「資歷級別通用指標」.....	565
5.4	參考文獻.....	572

香港海峽

第一章

引言

行業背景

1. 餐飲業是香港的主要行業之一，其發展歷史悠久。香港由傳統華人社會，躍升成為現今世界性的國際都市，仍保留了不少傳統中式飲食特色，例如：粵菜、客家菜、潮州菜等不同菜系。因為對於傳統華人而言，飲食除了果腹外，還包含過程中人與人之間的交流和一份共聚的意義，香港的茶樓文化，正好體驗了這一特點。
2. 時至今日，香港同時貴為享譽盛名的全球美食匯聚點，各種西餐例如：法國、意大利、美國和亞洲菜包括：日本、韓國、越南、泰國等食店雲集香江，百花齊放。當中有忠於傳統烹調方式，亦有迎合本土口味而加以改良，合力打造出「美食天堂」的美譽。每年吸引世界各地遊客來港品嚐佳餚，令飲食業發展日益蓬勃，同時亦為香港經濟帶來莫大裨益。
3. 香港「美食天堂」的美譽乃實至名歸，香港米芝蓮指南精選介紹城中不同類型的優質美食，包羅高級佳餚以至街頭小吃。2018 年本地共有六間食肆獲得三星榮譽，另有 50 多家榮登榜上，印證本地多姿多采的飲食魅力。
4. 另外，近年香港廚師代表隊亦贏得多項世界廚藝的頂級殊榮。本地廚師與學員在國際廚藝舞台的傑出成就，正正反映出本地飲食業的超卓實力和人才鼎盛，進一步鞏固香港作為國際美食天堂的地位。

行業目前情況

5. 一直以來，香港的餐飲業與經濟發展有著不可分割的關係。根據政府調查，香港現時約有15,000間食肆，約有240,000人從事飲食業，佔就業人口約6.4%。
6. 近年，餐飲業的「三高」—— 租金高、貨源價格高及員工薪水高，這些因素不斷打擊飲食業的營運者，對食肆造成相當經濟負擔，而且情況越見嚴重。

7. 為應付人手不足及營運成本高昂等問題，餐飲業界採用各式各樣的方法降低商業成本和加強效率，不少食肆透過推出培訓計畫、增加晉升機會、營造良好工作文化等方式，吸納新血及挽留人手，以保持服務質素
8. 餐飲業涉及的僱員及機構數目十分龐大，因此須有穩定供應的廚藝及餐飲人才，展現烹調技藝和高水平服務，始能維持本港「亞洲廚藝之都」的稱譽。飲食業對可即時投入工作的專才十分渴求，而著重業內專門知識和實用技能的教育和培訓可為業界持續培育此類人手。
9. 在推動行業專業化和提升從業員水平，本地餐飲業一向不遺餘力，但業內仍缺乏優秀人才，尤其奉客及後勤崗位的人手嚴重不足。隨著飲食業持續發展，加上區內競爭激烈，各級職位均需要更多人手，現有從業員亦需要通過合適的培訓提升他們的技能水平，以應付不同範疇的工作。

能力標準說明

10. 香港特區政府教育局協助餐飲業推行資歷架構，藉著鼓勵進修與終身學習，推動行業專業發展，提高從業員的競爭力。部份院校與業內機構合作，利用資歷架構這個平台，為年輕人及從業員提供更多具質素保證的培訓與清晰的進修路徑。
11. 此外，又設立中式飲食業「過往資歷認可」機制，讓不同背景從業員所具備的知識、技能和經驗，能在資歷架構下獲得正式確認，從而推動持續進修和終身學習。這個安排有助訂立個人適切的進修起點，避免重複受訓。
12. 由業內僱主、僱員及政府代表組成的「中式飲食業資歷架構諮詢委員會」，綜合了行業的現況及未來的發展，並參考了國內及國外之有關標準及模式，初步制定了中式飲食業《能力標準說明》；為中式飲食業從業員提供一個清晰的就業及進修的發展計劃指引。
13. 《能力標準說明》主要涵蓋行業各級別的能力標準。能力標準的釐定是按行業內執行每項職能時所需具備的能力為依歸，當中包括需要的行業知識、專業技能、軟性技巧等。《能力標準說明》內之職能範疇和能力標準會以實務性的角度出發，並以能力為本，當中所要求具備的特定專業知識和技能，亦不會只局限於現今社會的要求，行業的未來發展及社會趨勢等因素亦被一併考慮及設計在內。

14. 於2015年，「中式飲食業資歷架構諮詢委員會」更名為「餐飲業行業培訓諮詢委員會」，由起初階段的中式飲食業擴展至為整個餐飲業的人才發展而貢獻。
15. 此版本《能力標準說明》，不但為第一版的內容進行重新檢視，按近年行業的發展而更新特定專業知識和技能，亦擴大涵蓋的菜式種類，增添西餐類的美國菜、法國菜和意大利菜，以及亞洲類的日本、韓國、越南和泰國，務求日趨完善。
16. 長遠而言，獲業界認可的《能力標準說明》日後將會被視為行業培訓的藍本。制定《能力標準說明》，除可有助確保日後企業、院校及培訓機構所提供的各項培訓課程能夠切合業界需要，課程內容能夠覆蓋行業所需的知識和技能外，同時亦可為員工提供一個清晰的進修途徑，協助他們制定個人的就業進修發展計劃；對配合政府全面推行資歷架構有指導性的作用。

第二章 資歷架構

香港資歷架構

1. 二零零四年四月，教育統籌局（即現時的教育局）成立「中式飲食業資歷架構諮詢委員會」，以便在行業內推行香港資歷架構(資歷架構)。二零一五年一月一日起，為擴大行業範疇，「中式飲食業資歷架構諮詢委員會」更改名稱為「餐飲業行業培訓諮詢委員會」。
2. 建議中的資歷架構是一個自願參與的資歷等級制度，共設有七個級別，為釐定個別工作技能的複雜程度和難度提供基準，並藉以整理和編排不同性質和名銜的資歷。資歷架構設有獨立的質素保證機制，以提高認可資歷在行業內的認受性，不論如何取得資歷的學習模式和途徑。
3. 「餐飲業行業培訓諮詢委員會」首先根據行業的主要職能範疇，制訂以工作職務為本的《能力標準說明》。《能力標準說明》由「能力單元」組成，不單就各項特定工作所需的能力，說明在量和質方面的要求，更列明有關的綜合成效標準，以及資歷級別和學分等資料。
4. 「能力標準說明」有助職業教育和培訓機構設計課程，也有助從事人力資源管理的人員安排員工發展工作，並可作為業內機構認可優良表現和頒授相關資歷的標準。長遠來說，《能力標準說明》是提升行業競爭力的基石，讓行業得以持續發展。
5. 資歷架構的設立，旨在為市民提供清晰的進修途徑，制定個人的進修計劃，從而取得具質素保證的資歷。學習者可以在某一特定專業範疇內進修，循序漸進地提升個人的專門技能(縱向發展)，也可循不同進修途徑學習多種技能，達到一專多能(橫向發展)。全面推行資歷架構，將可在行業內培養終身學習、持續進修的文化和風氣。此外，在僱主和僱員的積極參與和業界的廣泛認同之下，資歷架構的推行將可鼓勵培訓機構開辦更多質素優良的訓練課程，以迎合社會及業界的需要。

資歷級別

6. 香港資歷架構是一個七級的資歷框架。每項資歷均按照一套《資歷級別通用指標》，去釐定該資歷的級別，表明所應達致的成效標準。為提高《資歷級別通用指標》內文字表達的清晰度及易用性，教育局於2017年進行檢討工作，修訂其內容並加以附註；更為僱主、課程營辦者和設計及評估成效標準者分別編制參考資料及實務指引。
7. 修訂後的《資歷級別通用指標》維持四個範疇，分別為：
 - (一) 「知識及智能」；
 - (二) 「過程」；
 - (三) 「自主性及問責性」；及
 - (四) 「溝通、資訊及通訊科技及運算」
8. 各「能力單元」(請參閱第四章)均按照通用指標所訂的基準，釐定所屬的資歷級別。值得注意的是，「能力單元」所列的能力，可能涵蓋通用指標的全部或部分範疇，釐定某一「能力單元」所屬的資歷級別時，須從整體上考慮該單元的綜合成效要求，然後作出判斷。
9. 各個資歷級別是獨立的，換言之，「能力單元」不能被列為介乎兩個資歷級別之間。如果某個「能力單元」不能完全符合某個資歷級別其中一個或多個範疇(如適用)的要求，應把該單元列為屬於低一個級別。

第三章 能力標準

餐飲業主要職能範疇

1. 「餐飲業行業培訓諮詢委員會」建議業內的主要職能範疇，以專業管理、營業服務、樓面及出品部為主，其《能力標準說明》可分為下列主要職能範疇：

(i) 專業管理技巧

2. 專業管理技巧乃從事營運食肆所需具備的專業知識及技能，亦是食肆管理人員所需認識之主要環節，對食肆的成功營運起著重要的作用。專業管理技巧範圍包括：對有關法例的認識、軟性技巧的運用、成本及財務的預算、採購及倉存管理、領導與員工的管理及發展策略的籌劃等主要領域。

(ii) 樓面部專業技能

3. 樓面部專業技能主要針對於食肆接待顧客各項工作所需具備的技能要求。食肆從業員需為顧客提供優質的顧客服務，令顧客對食肆的服務留下深刻的良好印象。

(iii) 出品部專業技能

4. 出品部專業技能主要針對於為顧客提供良好質素食物所需具備的專業知識及技能。它涵蓋由食品物料的認識、準備及切配工藝、烹飪技術及裝飾安排等主要範圍，亦涉及營養知識、品質管理及廚房管理等領域。

(iv) 營業及服務技巧

5. 營業及服務主要是針對於食肆形象、宣傳、公關客戶服務與促銷、宴會筵席推廣、市場發展趨勢、營運及推廣策略籌劃事項領域的從業員所需具備的知識與技能。它在食肆的定位及發展方面起著決定性的作用。

(v) 通用技巧

6. 通用技巧主要針對於食肆員工於某些崗位上普遍性需具備的知識與技能。這些普遍性能力涵蓋語文（普通話及英語）、職業安全及健康、食品安全與衛生、防火與急救、化學品、清潔工具之使用及清潔保養、定點銷售電腦系統、職業道德與環保等各個領域。

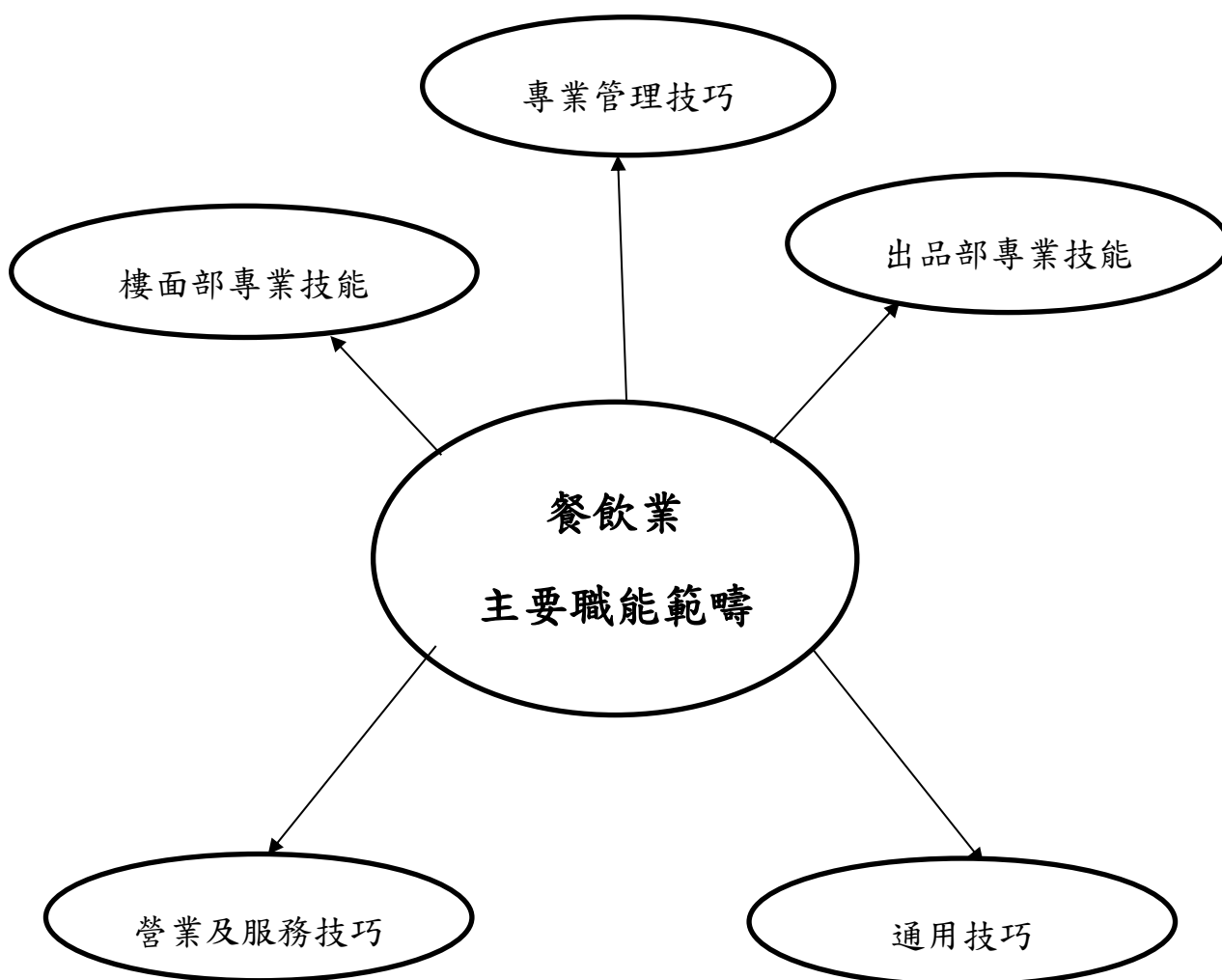
詳細資料請參閱圖表一。

7. 「餐飲業行業培訓諮詢委員會」根據資歷級別通用指標及主要職能範疇，制定了餐飲業從業員之「能力表」（見圖表二）。此「能力表」詳細臚列餐飲業之能力標準，並按能力級別及主要職能範疇分類而制定。整個設計，可讓公眾人士能透過一個清晰及統一的指引，制定個人的進修計劃。一方面依照循序漸進的專門技能進修途徑(縱向發展)，以在某一特定專業範疇內提升個人的技能；另一方面，可按照多種技能的進修途徑(橫向發展)，達到一專多能。

能力標準

8. 能力標準是指某項工作職能所需具備之技能及知識。由此能力標準確定了業界要求的基準，並訂明執行某項工作所需的技能、知識和條件，因此能力標準是整個「能力標準說明」最重要的環節。

圖表一



能力單元

9. 「餐飲業行業培訓諮詢委員會」根據業內的各工作職能所需的能力，制定個別能力標準，並以「能力單元」來表示，而每一個「能力單元」描述該項能力所需具備標準及其能力，各「能力單元」及其詳細內容臚列於第四章。

「能力單元」的設計可分為八個基本項目：

1. 名稱
2. 編號
3. 應用範圍
4. 級別
5. 學分
6. 能力
7. 評核指引
8. 備註

過往資歷認可

10. 整項資歷架構內其中一個重要的概念，是公眾人士除可透過接受正規的培訓課程外，從工作中亦可掌握行業的經驗、技能、知識及學問，只要符合「餐飲業行業培訓諮詢委員會」所訂立的能力標準，便可進行資歷認可申請。
11. 長久以來，餐飲業從業員的受訓途徑主要是透過傳統的師徒制度或透過公司的內部培訓，要確認從這些培訓途徑達到某能力標準將會是一項非常艱鉅的工作。「餐飲業行業培訓諮詢委員會」日後會諮詢業內人士的意見，制定有關的機制。

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

職業範疇 資歷級別	出品部專業技能			
	適用菜系：全部菜系	適用菜系：中式菜系	適用菜系：西式菜系	適用菜系：亞洲菜系
第一級	切配一般食物原料 CCZZPS104B (6 學分)	認識中式食肆出品部結構及運作 CCZZPS101B (2 學分)	烹調一般熟煮菜餚 NC01 (2 學分)	烹調一般熟煮菜餚 NC01 (2 學分)
	運用烹飪基本工藝 CCZZPS105B (6 學分)	識別中式一般食品物料 CCZZPS102B (4 學分)	烹調一般蒸煮菜餚 NC02 (2 學分)	烹調一般蒸煮菜餚 NC02 (2 學分)
		認識烹飪原料初步加工技術 CCZZPS103B (6 學分)	烹調一般水煮菜餚 NC03 (2 學分)	烹調一般水煮菜餚 NC03 (2 學分)
		認識燒味部食品基本烹調技巧 CCZZPS106B (9 學分)	烹調一般油炸菜餚 NC04 (2 學分)	烹調一般油炸菜餚 NC04 (2 學分)
		掌握廚藝烹飪基本工藝 CCZZPS107B (9 學分)	烹調一般嫩煎菜餚 NC05 (2 學分)	烹調一般嫩煎菜餚 NC05 (2 學分)
		認識基本點心製作前的準備工作 CCZZPS108B (3 學分)	烹調一般煎炒製菜餚 NC06 (2 學分)	烹調一般煎炒製菜餚 NC06 (2 學分)

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第一級		認識基本點心餡料製作工藝 CCZZPS109B (6 學分)	烹調一般燉製菜餚 NC07 (2 學分)	烹調一般燉製菜餚 NC07 (2 學分)
		認識基本點心麵皮製作 CCZZPS110B (9 學分)	烹調一般燴製菜餚 NC08 (2 學分)	烹調一般燴製菜餚 NC08 (2 學分)
		認識基本點心成形技術 CCZZPS111B (9 學分)	烹調一般焗製菜餚 NC09 (3 學分)	烹調一般焗製菜餚 NC09 (3 學分)
		認識點心加溫熟製基本技術 CCZZPS112B (6 學分)	烹調一般烤製菜餚 NC10 (2 學分)	烹調一般烤製菜餚 NC10 (2 學分)
			烹調一般烘製菜餚 NC11 (2 學分)	烹調一般烘製菜餚 NC11 (2 學分)
			烹調一般炒製菜餚 NC12 (2 學分)	烹調一般炒製菜餚 NC12 (2 學分)
			烹調一般咖哩菜餚 NC13 (2 學分)	烹調一般咖哩菜餚 NC13 (2 學分)

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第一級			準備湯底 NC16 (1 學分)	準備湯底 NC16 (1 學分)
			準備餐湯 NC17 (2 學分)	準備餐湯 NC17 (2 學分)
			製作新鮮沙律 NC18 (2 學分)	製作新鮮沙律 NC18 (2 學分)
			製作經烹調蔬菜 NC19 (1 學分)	製作經烹調蔬菜 NC19 (1 學分)
			製作三文治 NC20 (1 學分)	製作三文治 NC20 (1 學分)
			準備烹煮用材料 NC25 (1 學分)	準備烹煮用材料 NC25 (1 學分)
			準備及烹煮糕點類菜餚 NC26 (2 學分)	準備及烹煮糕點類菜餚 NC26 (2 學分)

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第一級			定立調味和醃製方法 NC27 (1 學分)	定立調味和醃製方法 NC27 (1 學分)
			使用醬汁 NC28 (1 學分)	使用醬汁 NC28 (1 學分)
			進行肉類初加工 NC29 (2 學分)	進行肉類初加工 NC29 (2 學分)
			製作一般麵包 NC36 (2 學分)	製作一般麵包 NC36 (2 學分)
			烹調一般野味菜餚 NC37 (3 學分)	烹調一般野味菜餚 NC37 (3 學分)
				煮飯 NC50 (1 學分)
				準備日本式醃菜 NC51 (1 學分)

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第一級				製作日本式前菜及點心 NC52 (1 學分)
第二級	掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝 CCZZPS206B (18 學分)	應用一般中式食品物料 CCZZPS201B (9 學分)	製作西式糕點 CCZZPS312B (6 學分)	進行蔬果雕塑 NC14 (2 學分)
	進行清潔和處理衛生 NC30 (2 學分)	掌握烹飪原料初步加工技術 CCZZPS202B (12 學分)	進行蔬果雕塑 NC14 (2 學分)	製作冷熱甜品 NC15 (3 學分)
	控制存貨和庫存 (食品的循環儲存) NC31 (2 學分)	應用食品物料複雜切配加工 CCZZPS203B (12 學分)	製作冷熱甜品 NC15 (3 學分)	烹調一般貝類菜餚 NC21 (1 學分)
		應用複雜烹飪工藝 CCZZPS204B (12 學分)	烹調一般貝類菜餚 NC21 (1 學分)	準備及烹調魚類菜餚 NC22 (2 學分)
		應用燒味部食品製作技術 CCZZPS205B (12 學分)	準備及烹調魚類菜餚 NC22 (2 學分)	準備及烹調家禽類菜餚 NC23 (2 學分)
		掌握點心製作 CCZZPS207B (12 學分)	準備及烹調家禽類菜餚 NC23 (2 學分)	準備及烹調肉類菜餚 NC24 (3 學分)
		製作點心常用餡料 CCZZPS208B (15 學分)	準備及烹調肉類菜餚 NC24 (3 學分)	展示食物 NC32 (1 學分)

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第二級	製作點心常用麵皮 CCZZPS209B (12 學分)	展示食物 NC32 (1 學分)	製作一般生肉菜餚 NC34 (2 學分)
	掌握點心成形技術 CCZZPS210B (6 學分)	製作一般生肉菜餚 NC34 (2 學分)	烹調一般海鮮菜餚 NC35 (2 學分)
	掌握點心加溫熟製一般技術 CCZZPS211B (6 學分)	烹調一般海鮮菜餚 NC35 (2 學分)	以酒入饌 NC38 (2 學分)
	運用點心一般裝飾 CCZZPS212B (6 學分)	以酒入饌 NC38 (2 學分)	準備日本式沙律 NC39 (1 學分)
		準備意大利式麵條菜餚 NC57 (1 學分)	烹調日本式油炸菜餚(揚物)(Agemono) NC40 (2 學分)
		製作意大利式薄餅 NC58 (2 學分)	烹調日本式湯類 NC43 (1 學分)
		準備意大利飯 NC59 (2 學分)	烹調日本式蒸物 (Mushimono) NC44 (1 學分)

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第二級			製作法國式頭盤 NC60 (1 學分)	烹調日本式燒物 (Yakimono) NC45 (1 學分)
			烹調法國式海鮮湯 (Bouillabaisse) NC61 (2 學分)	烹調日本式煮物 (Nimono) NC46 (1 學分)
			製作法國式小圓餅 (Macaron) NC62 (3 學分)	烹調日本式天婦羅 (Tempura) NC47 (2 學分)
			製作美國式漢堡飽 NC69 (2 學分)	烹調日本式壽喜燒 (Sukiyaki) NC48 (1 學分)
			製作美國式甜甜圈 (東甩) 及百吉圈 NC71 (2 學分)	烹調日本式麵條 (Men-rui) NC49 (2 學分)
				製作日本式茶水 NC53 (1 學分)
				準備/醃製韓國式配菜 NC54 (1 學分)

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第二級				準備韓國式石頭鍋菜餚 (石鍋) NC55 (1 學分)
				準備韓國式人蔘雞湯 NC56 (1 學分)
				製作泰國式沙爹 NC63 (2 學分)
				製作泰國式冬蔭功湯 NC64 (1 學分)
				烹調泰國式魚類 NC65 (1 學分)
				製作越南式牙車快 NC66 (1 學分)
				製作越南式河粉 NC67 (2 學分)

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第二級				製作越南米紙卷 NC68 (2 學分)
第三級	掌握廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝 CCZZPS303B (6 學分)	掌握各類中式食品物料的特性 CCZZPS301B (4 學分)	製作美國式燒烤肉 NC70 (2 學分)	準備及製作壽司 (Sushi) NC41 (3 學分)
	編寫標準化食譜 NC72 (3 學分)	運用烹飪原料複雜加工技術 CCZZPS302B (6 學分)	製作乳化醬料 NC74 (2 學分)	準備魚生碟 (Sashimi) NC42 (3 學分)
第三級	製作組合式烹調技巧菜餚 NC73 (2 學分)	掌握複雜點心製作 CCZZPS304B (6 學分)	製作意大利式焗製菜餚 NC75 (2 學分)	
		掌握複雜點心製作 CCZZPS305B (6 學分)	製作鵝肝類菜餚 NC76 (2 學分)	
		製作複雜點心餡料 CCZZPS306B (8 學分)		
		製作複雜點心麵皮 CCZZPS307B (6 學分)		

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第三級		掌握點心成形複雜技術 CCZZPS308B (6 學分)		
		掌握點心加溫熟製複雜技術 CCZZPS309B (6 學分)		
		掌握點心複雜裝飾技巧 CCZZPS310B (6 學分)		
		執行燒味部運作 CCZZPS313B (3 學分)		
第四級	設計及製作新菜餚 CCZZPS401B (6 學分)	設計及製作新點心菜式 CCZZPS402B (6 學分)	認識非中菜文化與不同國家菜系 CCZZPS405B (6 學分)	認識非中菜文化與不同國家菜系 CCZZPS405B (6 學分)
	切配宴會套菜技巧 CCZZPS406B (6 學分)	掌握筵席出品製作 CCZZPS403B (6 學分)		
	烹製宴席菜餚 CCZZPS407B (6 學分)	認識中菜文化與菜系 CCZZPS404B (6 學分)		

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第四級		掌握燒味部營運管理 CCZZPS408B (6 學分)		
第五級	管理廚房運作 CCZZPS501B (10 學分)			
	運用基本膳食營養知識 CCZZPS502B (6 學分)			
	執行餐飲業品質管理 CCZZPS503B (6 學分)			
第六級	設計營養膳食 CCZZPS601B (4 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

職業範疇 資歷級別	專業管理技巧			
	適用菜系: 全部菜系	適用菜系: 中式菜系	適用菜系: 西式菜系	適用菜系: 亞洲菜系
第二級	處理飲食業一般投訴 CCZZMS201B (3 學分)			
第三級	建立飲食業團隊精神 CCZZMS301B (4 學分)			
	掌握餐飲業基本解決困難的技巧 CCZZMS302B (4 學分)			
	處理餐飲業投訴 CCZZMS303B (2 學分)			
	管理餐飲業貨倉 CCZZMS304B (3 學分)			
	執行飲食業員工表現評估 CCZZMS305B (3 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第三級	執行餐飲業一般採購程序 CCZZMS306B (3 學分)			
	執行應對緊急情況及危機防範措施 MS01 (3 學分)			
	於食肆執行良好業務行為及監控 MS02 (3 學分)			
	執行食品質量監控 MS03 (3 學分)			
	指導及培訓新入職同事 MS04 (3 學分)			
第四級	掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧 CCZZMS401B (3 學分)			
	控制餐飲業機構的成本 CCZZMS402B (9 學分)			
	制定餐飲業員工培訓及發展方案 CCZZMS403B (6 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第四級	運用餐飲業領導才能及決策能力 CCZZMS404B (6 學分)			
	掌握餐飲業督導與輔導技巧 CCZZMS405B (6 學分)			
	認識國內餐飲業有關法規 CCZZMS406B (3 學分)			
	運用餐飲業財務會計技巧 CCZZMS407B (6 學分)			
	制定處理廚餘的指引及程序 MS05 (3 學分)			
	處理飲食業一般勞工糾紛 MS06 (3 學分)			
	協商及協調飲食業相關的執法機構 MS07 (3 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第五級	執行餐飲業危機管理 CCZZMS501B (6 學分)			
	執行餐飲業財務管理策略 CCZZMS502B (6 學分)			
	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧 CCZZMS503B (6 學分)			
	執行餐飲業物流管理 CCZZMS504B (6 學分)			
	於食肆建立健康及營養飲食的風氣 MS08 (3 學分)			
	管理飲食業自動化程序及工作流程 MS09 (3 學分)			
	為員工制定晉升階梯及標準 MS10 (3 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第六級	制定餐飲業企業策略 CCZZMS601B (6 學分)			
	制定餐飲業知識管理 CCZZMS602B (6 學分)			
	制定餐飲業跨國企業管理 CCZZMS603B (6 學分)			
	制定餐飲業外判承辦計劃 CCZZMS604B (4 學分)			
	制定處理非本地員工的政策及程序 MS11 (3 學分)			
第七級	制定餐飲業整體企業策略 CCZZMS701B (3 學分)			
	創新餐飲業知識管理策略 CCZZMS702B (4 學分)			
	為餐飲業制定跨國企業管理策略 CCZZMS703B (4 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

職業範疇 資歷級別	通用技巧			
	適用菜系：全部菜系	適用菜系：中式菜系	適用菜系：西式菜系	適用菜系：亞洲菜系
第一級	認識基本職業安全健康 CCZZGS101B (3 學分)			
	認識基本防火 CCZZGS102B (1 學分)			
	於食肆應用一般清潔工具及物料 CCZZGS103B (2 學分)			
	遵從餐飲業職業道德 CCZZGS105B (1 學分)			
	遵從基本食物安全與衛生 CCZZGS106B (3 學分)			
	遵從對個人行為及態度的要求 GS01 (1 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第一級	認識資訊科技在餐飲業的應用 GS02 (2 學分)			
	於工作期間遵從防貪及相關法例 GS03 (1 學分)			
	準備及提供戶外餐飲服務 GS04 (2 學分)			
	於食肆內遵從政府法令 GS05 (1 學分)			
第二級	遵從一般僱員權益相關法例 CCZZGS201B (3 學分)			
	操作收銀機 CCZZGS204B (3 學分)			
	認識基本定點銷售電腦系統 CCZZGS205B (3 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第二級	為食肆顧客提供額外配套服務 GS07 (2 學分)			
	於食肆推行健康及營養飲食的指引 GS08 (2 學分)			
	準備及包裝外帶的餐飲項目 GS09 (3 學分)			
	實施處理廚餘及剩餘食物的指引 GS10 (2 學分)			
	為不同客群或活動佈置食肆場地 GS11 (3 學分)			
第三級	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引 CCZZGS301B (3 學分)			
	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引 CCZZGS302B (3 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第三級	應用食品安全守則 CCZZGS303B (3 學分)			
	運用急救知識 CCZZGS304B (3 學分)			
	運用基本定點銷售電腦系統 CCZZGS307B (2 學分)			
	運用餐飲業電腦應用軟件 CCZZGS308B (4 學分)			
	操作與飲食業相關的應用程式 GS06 (2 學分)			
第四級	執行食肆食物安全與衛生 CCZZGS401B (3 學分)			
	執行食肆環保 CCZZGS402B (3 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第四級	制定工作安全健康及保安程序 CCZZGS403B (3 學分)			
	掌握複雜定點銷售電腦系統技巧 CCZZGS404B (3 學分)			

香港海峽

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

職業範疇 資歷級別	營業及服務技巧			
	適用菜系：全部菜系	適用菜系：中式菜系	適用菜系：西式菜系	適用菜系：亞洲菜系
第二級	建立餐飲業從業員儀表形象 CCZZSM201B (3 學分)			
第三級	瞭解市場營銷 CCZZPS311B (3 學分)			
	銷售餐飲業產品 CCZZSM301B (3 學分)			
	組織廣告宣傳活動 SS05 (4 學分)			
	以口碑相傳進行食肆營銷 SS09 (4 學分)			
第四級	建立餐飲業行政人員儀表形象 CCZZSM401B (3 學分)		建立非中式會議/宴會之銷售和營銷計劃 SS08 (6 學分)	

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第四級	執行市場推廣計劃 CCZZSM402B (6 學分)			
	統籌飲食業宴會服務 CCZZSM403B (6 學分)			
	掌握宴會筵席的推廣技巧 CCZZSM404B (3 學分)			
	制定食肆宣傳策略 CCZZSM405B (3 學分)			
	以社交媒體進行品牌推广 SS02 (6 學分)			
	推行食肆品牌設計 SS03 (6 學分)			
	進行食肆推廣活動 SS04 (6 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第五級	分析行銷推廣策略 CCZZSM501B (6 學分)			
	制定營銷計劃 SS01 (6 學分)			
	制定挽留顧客策略 SS07 (6 學分)			
第六級	制定營銷策略 CCZZSM601B (8 學分)			
	制定創業管理策略 CCZZSM602B (8 學分)			
	制定線上對線下(O2O)之跨境營銷策略 SS06 (6 學分)			
第七級	制定品牌策略 CCZZSM701B (6 學分)			
	制定產品及服務的開發研製 CCZZSM702B (3 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

職業範疇 資歷級別	樓面部專業技能			
	適用菜系：全部菜系	適用菜系：中式菜系	適用菜系：西式菜系	適用菜系：亞洲菜系
第一級	認識食肆樓面部結構及運作 CCZZSS101B (2 學分)	認識中式餐飲業水吧基本運作 CCZZSS104B (2 學分)	於西餐廳布置餐桌 TS06 (1 學分)	
	認識基本顧客溝通技巧 CCZZSS102B (2 學分)	認識基本中式食肆之飲品服務 CCZZSS105B (2 學分)		
	識別食物的分類 CCZZSS103B (2 學分)	認識基本班地厘（傳菜）服務 CCZZSS108B (2 學分)		
	認識基本食品服務 CCZZSS106B (2 學分)			
	認識基本宴會服務 CCZZSS107B (2 學分)			
	遵守餐桌服務禮儀 TS01 (1 學分)			

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第二級	執行接待服務 TS03 (3 學分)	編寫一般中式菜單 CCZZSS201B (5 學分)	認識西式餐飲基本服務 CCZZSS206B (6 學分)	清理餐桌 NC33 (1 學分)
第二級	於食肆提供餐酒 TS08 (2 學分)	操作中式餐飲業水吧 CCZZSS202B (6 學分)	清理餐桌 NC33 (1 學分)	認識亞洲菜食肆的餐飲服務 TS10 (2 學分)
	管理餐飲服務 TS11 (2 學分)	掌握中式飲品服務 CCZZSS203B (6 學分)		
		掌握中式食肆食品服務技巧 CCZZSS204B (9 學分)		
		掌握中式餐飲業宴會服務技巧 CCZZSS205B (9 學分)		
		掌握班地厘(傳菜)服務 CCZZSS207B (2 學分)		
第三級	掌握顧客溝通技巧 CCZZSS301B (3 學分)	管理中式餐飲業水吧 CCZZSS302B (3 學分)	掌握西式餐飲服務技巧 CCZZSS304B (6 學分)	

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第三級	分析飲食市場及編寫菜單 CCZZSS303B (3 學分)	操作魚池 CCZZSS305B (6 學分)		
	執行樓面餐桌服務 TS04 (2 學分)	掌握中式食肆班地厘管理技巧 CCZZSS306B (2 學分)		
	處理食肆內的異常情況 TS05 (2 學分)			
	制作食肆餐單 TS07 (2 學分)			
	餐桌服務期間進行銷售 TS09 (3 學分)			
第四級		協調中式餐飲業宴會服務 CCZZSS401B (6 學分)		
		管理中式餐飲業樓面部 CCZZSS402B (6 學分)		

各職能範疇和資歷級別的能力單元分佈表

第五級	管理食肆餐飲服務的運作 TS02 (3 學分)	執行中式餐飲業樓面部整體管理 CCZZSS501B (3 學分)		
-----	-------------------------------	--	--	--

香港中文大學

各菜系的能力單元分佈表

中式菜系				
資歷級別	能力單元編號	能力單元名稱	資歷學分	頁碼
第一級	CCZZGS101B	認識基本職業安全健康	3	503
	CCZZGS102B	認識基本防火	1	506
	CCZZGS103B	於食肆應用一般清潔工具及物料	2	508
	CCZZGS105B	遵從餐飲業職業道德	1	510
	CCZZGS106B	遵從基本食物安全與衛生	3	512
	GS01	遵從對個人行為及態度的要求	1	540
	GS02	認識資訊科技在餐飲業的應用	2	542
	GS03	於工作期間遵從防貪及相關法例	1	544
	GS04	準備及提供戶外餐飲服務	2	546
	GS05	於食肆內遵從政府法令	1	548
	CCZZSS101B	認識食肆樓面部結構及運作	2	142
	CCZZSS102B	認識基本顧客溝通技巧	2	144
	CCZZSS103B	識別食物的分類	3	146
	CCZZSS104B	認識中式餐飲業水吧基本運作	2	148
	CCZZSS105B	認識基本中式食肆之飲品服務	2	150
	CCZZSS106B	認識基本食品服務	2	152
	CCZZSS107B	認識基本宴會服務	2	154
	CCZZSS108B	認識基本班地厘(傳菜)服務	2	156
	TS01	遵守餐桌服務禮儀	1	192
	CCZZPS101B	認識中式食肆出品部結構及運作	2	214
	CCZZPS102B	識別中式一般食品物料	4	215
	CCZZPS103B	認識烹飪原料初步加工技術	6	217
	CCZZPS104B	切配一般食物原料	6	219
	CCZZPS105B	運用烹飪基本工藝	6	221
	CCZZPS106B	認識燒味部食品基本烹調技巧	9	224
	CCZZPS107B	掌握廚藝烹飪基本工藝	9	226
	CCZZPS108B	認識基本點心製作前的準備工作	3	228
	CCZZPS109B	認識基本點心餡料製作工藝	6	230
	CCZZPS110B	認識基本點心麵皮製作	9	231
	CCZZPS111B	認識基本點心成形技術	9	233
	CCZZPS112B	認識點心加溫熟製基本技術	6	234
合計：中式菜系第一級共有 31 個能力單元。				
第二級	CCZZMS201B	處理飲食業一般投訴	1	70
	CCZZGS201B	遵從一般僱員權益相關法例	3	514
	CCZZGS204B	操作收銀機	3	516
	CCZZGS205B	認識基本定點銷售電腦系統	3	518
	GS07	為食肆顧客提供額外配套服務	2	552
	GS08	於食肆推行健康及營養飲食的指引	2	554
	GS09	準備及包裝外帶的餐飲項目	3	556
	GS10	實施處理廚餘及剩餘食物的指引	2	558
	GS11	為不同客群或活動佈置食肆場地	3	560

第二級	CCZZSM201B	建立餐飲業從業員儀表形象	3	459
	CCZZSS201B	編寫一般中式菜單	5	158
	CCZZSS202B	操作中式餐飲業水吧	6	160
	CCZZSS203B	掌握中式飲品服務	6	162
	CCZZSS204B	掌握中式食肆食品服務技巧	9	164
	CCZZSS205B	掌握中式餐飲業宴會服務技巧	9	166
	CCZZSS207B	掌握班地厘(傳菜)服務	2	170
	NC33	清理餐桌	2	190
	TS03	執行接待服務	2	196
	TS08	於食肆提供餐酒	2	206
	TS11	管理餐飲服務	2	212
	CCZZPS205B	應用燒味部食品製作技術	12	244
	CCZZPS206B	掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝	18	246
	CCZZPS207B	掌握點心製作	12	249
	CCZZPS208B	製作點心常用餡料	15	251
	CCZZPS209B	製作點心常用麵皮	12	253
	CCZZPS210B	掌握點心成形技術	6	255
	CCZZPS211B	掌握點心加溫熟製一般技術	6	257
	CCZZPS212B	運用點心一般裝飾	6	258
	NC30	進行清潔和處理衛生	2	365
	NC31	控制存貨和庫存(食品的循環儲存)	2	367
	CCZZPS201B	應用一般中式食品物料	12	235
	CCZZPS202B	掌握烹飪原料初步加工技術	12	237
	CCZZPS203B	應用食品物料複雜切配加工	12	240
CCZZPS204B	應用複雜烹飪工藝	12	242	
合計：中式菜系第二級共有44個能力單元。				
第三級	CCZZMS301B	建立飲食業團隊精神	4	72
	CCZZMS302B	掌握餐飲業基本解決困難的技巧	4	74
	CCZZMS303B	處理餐飲業投訴	2	76
	CCZZMS304B	管理餐飲業貨倉	3	78
	CCZZMS305B	執行飲食業員工表現評估	3	80
	CCZZMS306B	執行餐飲業一般採購程序	3	82
	MS01	執行應對緊急情況及危機防範措施	3	120
	MS02	於食肆執行良好業務行為及監控	3	122
	MS03	執行食品質量監控	3	124
	MS04	指導及培訓新入職同事	3	126
	CCZZGS301B	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引	3	520
	CCZZGS302B	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引	3	522
	CCZZGS303B	應用食品安全守則	3	524
	CCZZGS304B	運用急救知識	3	526
	CCZZGS307B	運用基本定點銷售電腦系統	2	528
	CCZZGS308B	運用餐飲業電腦應用軟件	4	530
	GS06	操作與飲食業相關的應用程式	2	550
	CCZZPS311B	瞭解市場營銷	3	458
	CCZZSM301B	銷售餐飲業產品	3	461
	SS05	組織廣告宣傳活動	4	493

第三級	SS09	以口碑相傳進行食肆營銷	4	501
	CCZZSS301B	掌握顧客溝通技巧	3	172
	CCZZSS302B	管理中式餐飲業水吧	3	174
	CCZZSS303B	分析飲食市場及編寫菜單	3	176
	CCZZSS305B	操作魚池	6	180
	CCZZSS306B	掌握中式食肆班地厘管理技巧	2	182
	TS04	執行樓面餐桌服務	3	198
	TS05	處理食肆內的異常情況	3	200
	TS07	制作食肆餐單	2	204
	TS09	餐桌服務期間進行銷售	3	208
	CCZZPS301B	掌握各類中式食品物料的特性	4	260
	CCZZPS302B	運用烹飪原料複雜加工技術	6	263
	CCZZPS303B	切配及美化食品物料	6	265
	CCZZPS304B	掌握廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝	6	267
	CCZZPS305B	掌握複雜點心製作	6	269
	CCZZPS306B	製作複雜點心餡料	8	271
	CCZZPS307B	製作複雜點心麵皮	6	273
	CCZZPS308B	掌握點心成形複雜技術	6	275
	CCZZPS309B	掌握點心加溫熟製複雜技術	6	277
	CCZZPS310B	掌握點心複雜裝飾技巧	6	278
	CCZZPS313B	執行燒味部運作	3	282
NC72	編寫標準化食譜	3	451	
NC73	製作組合式烹調技巧菜餚	2	453	
合計：中式菜系第三級共有 43 個能力單元。				
第四級	CCZZMS401B	掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧	3	84
	CCZZMS402B	控制餐飲業機構的成本	9	86
	CCZZMS403B	制定餐飲業員工培訓及發展方案	6	88
	CCZZMS404B	運用餐飲業領導才能及決策能力	6	90
	CCZZMS405B	掌握餐飲業督導與輔導技巧	6	92
	CCZZMS406B	認識國內餐飲業有關法規	3	94
	CCZZMS407B	運用餐飲業財務會計技巧	6	96
	MS05	制定處理廚餘的指引及程序	4	128
	MS06	處理飲食業一般勞工糾紛	3	130
	MS07	協商及協調飲食業相關的執法機構	3	132
	CCZZGS401B	執行食肆食物安全與衛生	3	532
	CCZZGS402B	執行食肆環保	3	534
	CCZZGS403B	制定工作安全健康及保安程序	3	536
	CCZZGS404B	掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	3	538
	CCZZSM401B	建立餐飲業行政人員儀表形象	3	463
	CCZZSM402B	執行市場推廣計劃	6	465
	CCZZSM403B	統籌飲食業宴會服務	6	467
	CCZZSM404B	掌握宴會筵席的推廣技巧	3	469
	CCZZSM405B	制定食肆宣傳策略	3	471
	SS02	以社交媒體進行品牌推廣	6	487
	SS03	推行食肆品牌設計	6	489
	SS04	進行食肆推廣活動	6	491
	CCZZSS401B	協調中式餐飲業宴會服務	6	184

第四級	CCZZSS402B	管理中式餐飲業樓面部	6	186
	CCZZPS401B	設計及製作新菜餚	6	284
	CCZZPS402B	設計及製作新點心菜式	6	286
	CCZZPS403B	掌握筵席出品製作	6	288
	CCZZPS404B	認識中菜文化與菜系	6	290
	CCZZPS406B	切配宴會套菜技巧	6	294
	CCZZPS407B	烹製宴席菜餚	6	295
	CCZZPS408B	掌握燒味部營運管理	6	297
合計：中式菜系第四級共有 31 個能力單元。				
第五級	CCZZMS501B	執行餐飲業危機管理	6	98
	CCZZMS502B	執行餐飲業財務管理策略	6	100
	CCZZMS503B	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧	6	102
	CCZZMS504B	執行餐飲業物流管理	6	104
	MS08	於食肆建立健康及營養飲食的風氣	3	134
	MS09	管理飲食業自動化程序及工作流程	3	136
	MS10	為員工制定晉升階梯及標準	3	138
	CCZZSM501B	分析行銷推廣策略	6	473
	SS01	制定營銷計劃	6	485
	SS07	制定挽留顧客策略	6	497
	CCZZSS501B	執行中式餐飲業樓面部整體管理	3	188
	TS02	管理食肆餐飲服務的運作	3	194
	CCZZPS501B	管理廚房運作	10	299
	CCZZPS502B	運用基本膳食營養知識	6	302
	CCZZPS503B	執行餐飲業品質管理	6	304
合計：中式菜系第五級共有 15 個能力單元。				
第六級	CCZZMS601B	制定餐飲業企業策略	6	106
	CCZZMS602B	制定餐飲業知識管理	6	108
	CCZZMS603B	制定餐飲業跨國企業管理	6	110
	CCZZMS604B	制定餐飲業外判承辦計劃	4	112
	MS11	制定處理非本地員工的政策及程序	3	140
	CCZZSM601B	制定營銷策略	8	475
	CCZZSM602B	制定創業管理策略	8	478
	SS06	制定線上對線下(O2O)之跨境營銷策略	6	495
	CCZZPS601B	設計營養膳食	4	305
合計：中式菜系第六級共有 9 個能力單元。				
第七級	CCZZMS701B	制定餐飲業整體企業策略	3	114
	CCZZMS702B	創新餐飲業知識管理策略	4	116
	CCZZMS703B	為餐飲業制定跨國企業管理策略	4	118
	CCZZSM701B	制定品牌策略	6	481
	CCZZSM702B	制定產品及服務的開發研製	3	483
合計：中式菜系第七級共有 5 個能力單元。				

美國式菜系

資歷 級別	能力單元編號	能力單元名稱	資歷 學分	頁碼
第一級	CCZZGS101B	認識基本職業安全健康	3	503
	CCZZGS102B	認識基本防火	1	506
	CCZZGS103B	於食肆應用一般清潔工具及物料	2	508
	CCZZGS105B	遵從餐飲業職業道德	1	510
	CCZZGS106B	遵從基本食物安全與衛生	3	512
	GS01	遵從對個人行為及態度的要求	1	540
	GS02	認識資訊科技在餐飲業的應用	2	542
	GS03	於工作期間遵從防貪及相關法例	1	544
	GS04	準備及提供戶外餐飲服務	2	546
	GS05	於食肆內遵從政府法令	1	548
	CCZZSS101B	認識食肆樓面部結構及運作	2	142
	CCZZSS102B	認識基本顧客溝通技巧	2	144
	CCZZSS103B	識別食物的分類	3	146
	CCZZSS106B	認識基本食品服務	2	152
	CCZZSS107B	認識基本宴會服務	2	154
	TS01	遵守餐桌服務禮儀	1	192
	TS06	於西餐廳布置餐桌	1	202
	CCZZPS104B	切配一般食物原料	6	219
	CCZZPS105B	運用烹飪基本工藝	6	221
	NC01	烹調一般熟煮菜餚	2	307
	NC02	烹調一般蒸煮菜餚	2	309
	NC03	烹調一般水煮菜餚	2	311
	NC04	烹調一般油炸菜餚	2	313
	NC05	烹調一般嫩煎菜餚	2	315
	NC06	烹調一般煎炒製菜餚	2	317
	NC07	烹調一般燉製菜餚	2	319
	NC08	烹調一般燴製菜餚	2	321
	NC09	烹調一般焗製菜餚	3	323
	NC10	烹調一般烤製菜餚	2	325
	NC11	烹調一般烘製菜餚	2	327
	NC12	烹調一般炒製菜餚	2	329
	NC13	烹調一般咖哩菜餚	2	331
	NC16	準備湯底	1	337
	NC17	準備餐湯	2	339
	NC18	製作新鮮沙律	2	341
	NC19	製作經烹調蔬菜	1	343
	NC20	製作三文治	1	345
	NC25	準備烹煮用材料	1	355
	NC26	準備及烹煮糕點類菜餚	2	357
	NC27	定立調味和醃製方法	1	359
NC28	使用醬汁	1	361	
NC29	進行肉類初加工	2	363	
NC36	製作一般麵包	2	375	

第一級	NC37	烹調一般野味菜餚	3	377
合計：美國式菜系第一級共有 44 個能力單元。				
第二級	CCZZMS201B	處理飲食業一般投訴	1	70
	CCZZGS201B	遵從一般僱員權益相關法例	3	514
	CCZZGS204B	操作收銀機	3	516
	CCZZGS205B	認識基本定點銷售電腦系統	3	518
	GS07	為食肆顧客提供額外配套服務	2	552
	GS08	於食肆推行健康及營養飲食的指引	2	554
	GS09	準備及包裝外帶的餐飲項目	3	556
	GS10	實施處理廚餘及剩餘食物的指引	2	558
	GS11	為不同客群或活動佈置食肆場地	3	560
	CCZZSM201B	建立餐飲業從業員儀表形象	3	459
	CCZZSS206B	認識西式餐飲基本服務	6	168
	NC33	清理餐桌	1	190
	TS03	執行接待服務	3	196
	TS08	於食肆提供餐酒	2	206
	TS11	管理餐飲服務	2	212
	CCZZPS206B	掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝	18	246
	NC14	進行蔬果雕塑	2	333
	NC15	製作冷熱甜品	3	335
	NC21	烹調一般貝類菜餚	1	347
	NC22	準備及烹調魚類菜餚	2	349
	NC23	準備及烹調家禽類菜餚	2	351
	NC24	準備及烹調肉類菜餚	3	353
	NC30	進行清潔和處理衛生	2	365
	NC31	控制存貨和庫存(食品的循環儲存)	2	367
	NC32	展示食物	1	369
	NC34	製作一般生肉菜餚	2	371
	NC35	烹調一般海鮮菜餚	2	373
	NC38	以酒入饌	3	379
	NC69	製作美國式漢堡飽	2	442
	NC71	製作美國式甜甜圈(東甩)及百吉圈	2	448
	CCZZPS312B	製作西式糕點	6	280
合計：美國式菜系第二級共有 31 個能力單元。				
第三級	CCZZMS301B	建立飲食業團隊精神	4	72
	CCZZMS302B	掌握餐飲業基本解決困難的技巧	4	74
	CCZZMS303B	處理餐飲業投訴	2	76
	CCZZMS304B	管理餐飲業貨倉	3	78
	CCZZMS305B	執行飲食業員工表現評估	3	80
	CCZZMS306B	執行餐飲業一般採購程序	3	82
	MS01	執行應對緊急情況及危機防範措施	3	120
	MS02	於食肆執行良好業務行為及監控	3	122
	MS03	執行食品質量監控	3	124
	MS04	指導及培訓新入職同事	3	126
	CCZZGS301B	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引	3	520
	CCZZGS302B	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引	3	522

第三級	CCZZGS303B	應用食品安全守則	3	524	
	CCZZGS304B	運用急救知識	3	526	
	CCZZGS307B	運用基本定點銷售電腦系統	2	528	
	CCZZGS308B	運用餐飲業電腦應用軟件	4	530	
	GS06	操作與飲食業相關的應用程式	2	550	
	CCZZPS311B	瞭解市場營銷	3	458	
	SS05	組織廣告宣傳活動	4	493	
	SS09	以口碑相傳進行食肆營銷	4	501	
	CCZZSS301B	掌握顧客溝通技巧	3	172	
	CCZZSS303B	分析飲食市場及編寫菜單	3	176	
	CCZZSS304B	掌握西式餐飲服務技巧	6	180	
	TS04	執行樓面餐桌服務	2	198	
	TS05	處理食肆內的異常情況	2	200	
	TS07	制作食肆餐單	2	204	
	TS09	餐桌服務期間進行銷售	3	208	
	CCZZPS303B	切配及美化食品物料	6	265	
	NC70	製作美國式燒烤肉	2	445	
	NC72	編寫標準化食譜	3	451	
	NC73	製作組合式烹調技巧菜餚	2	453	
	NC74	製作乳化醬料	2	454	
	NC76	製作鵝肝類菜餚	2	457	
	合計：美國式菜系第三級共有 33 個能力單元。				
	第四級	CCZZMS401B	掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧	3	84
CCZZMS402B		控制餐飲業機構的成本	9	86	
CCZZMS403B		制定餐飲業員工培訓及發展方案	6	88	
CCZZMS404B		運用餐飲業領導才能及決策能力	6	90	
CCZZMS405B		掌握餐飲業督導與輔導技巧	6	92	
CCZZMS406B		認識國內餐飲業有關法規	3	94	
CCZZMS407B		運用餐飲業財務會計技巧	6	96	
MS05		制定處理廚餘的指引及程序	4	128	
MS06		處理飲食業一般勞工糾紛	3	130	
MS07		協商及協調飲食業相關的執法機構	3	132	
CCZZGS401B		執行食肆食物安全與衛生	3	532	
CCZZGS402B		執行食肆環保	3	534	
CCZZGS403B		制定工作安全健康及保安程序	3	536	
CCZZGS404B		掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	3	538	
CCZZSM401B		建立餐飲業行政人員儀表形象	3	463	
CCZZSM402B		執行市場推廣計劃	6	465	
CCZZSM403B		統籌飲食業宴會服務	6	467	
CCZZSM404B		掌握宴會筵席的推廣技巧	3	469	
CCZZSM405B		制定食肆宣傳策略	3	471	
SS02		以社交媒體進行品牌推广	6	487	
SS03		推行食肆品牌設計	6	489	
SS04		進行食肆推廣活動	6	491	
SS08		建立非中式會議/宴會之銷售和營銷計劃	6	499	
CCZZPS401B		設計及製作新菜餚	6	284	
CCZZPS405B		認識非中菜文化與不同國家菜系	6	292	

第四級	CCZZPS406B	切配宴會套菜技巧	6	294
	CCZZPS407B	烹製宴席菜餚	6	295
合計：美國式菜系第四級共有 27 個能力單元。				
第五級	CCZZMS501B	執行餐飲業危機管理	6	98
	CCZZMS502B	執行餐飲業財務管理策略	6	100
	CCZZMS503B	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧	6	102
	CCZZMS504B	執行餐飲業物流管理	6	104
	MS08	於食肆建立健康及營養飲食的風氣	3	134
	MS09	管理飲食業自動化程序及工作流程	3	136
	MS10	為員工制定晉升階梯及標準	3	138
	CCZZSM501B	分析行銷推廣策略	6	473
	SS01	制定營銷計劃	6	485
	SS07	制定挽留顧客策略	6	497
	TS02	管理食肆餐飲服務的運作	3	194
	CCZZPS501B	管理廚房運作	10	299
	CCZZPS502B	運用基本膳食營養知識	6	302
	CCZZPS503B	執行餐飲業品質管理	6	304
合計：美國式菜系第五級共有 14 個能力單元。				
第六級	CCZZMS601B	制定餐飲業企業策略	6	106
	CCZZMS602B	制定餐飲業知識管理	6	108
	CCZZMS603B	制定餐飲業跨國企業管理	6	110
	CCZZMS604B	制定餐飲業外判承辦計劃	4	112
	MS11	制定處理非本地員工的政策及程序	3	140
	CCZZSM601B	制定營銷策略	8	475
	CCZZSM602B	制定創業管理策略	8	478
	SS06	制定線上對線下(O2O)之跨境營銷策略	6	495
	CCZZPS601B	設計營養膳食	4	305
合計：美國式菜系第六級共有 9 個能力單元。				
第七級	CCZZMS701B	制定餐飲業整體企業策略	3	114
	CCZZMS702B	創新餐飲業知識管理策略	4	116
	CCZZMS703B	為餐飲業制定跨國企業管理策略	4	118
	CCZZSM701B	制定品牌策略	6	481
	CCZZSM702B	制定產品及服務的開發研製	3	483
合計：美式菜系第七級共有 5 個能力單元。				

意大利式菜系				
資歷級別	能力單元編號	能力單元名稱	資歷學分	頁碼
第一級	CCZZGS101B	認識基本職業安全健康	3	503
	CCZZGS102B	認識基本防火	1	506
	CCZZGS103B	於食肆應用一般清潔工具及物料	2	508
	CCZZGS105B	遵從餐飲業職業道德	1	510
	CCZZGS106B	遵從基本食物安全與衛生	3	512
	GS01	遵從對個人行為及態度的要求	1	540
	GS02	認識資訊科技在餐飲業的應用	2	542
	GS03	於工作期間遵從防貪及相關法例	1	544
	GS04	準備及提供戶外餐飲服務	2	546
	GS05	於食肆內遵從政府法令	1	548
	CCZZSS101B	認識食肆樓面部結構及運作	2	142
	CCZZSS102B	認識基本顧客溝通技巧	2	144
	CCZZSS103B	識別食物的分類	3	146
	CCZZSS106B	認識基本食品服務	2	152
	CCZZSS107B	認識基本宴會服務	2	154
	TS01	遵守餐桌服務禮儀	1	192
	TS06	於西餐廳布置餐桌	1	202
	CCZZPS104B	切配一般食物原料	6	219
	CCZZPS105B	運用烹飪基本工藝	6	221
	NC01	烹調一般熟煮菜餚	2	307
	NC02	烹調一般蒸煮菜餚	2	309
	NC03	烹調一般水煮菜餚	2	311
	NC04	烹調一般油炸菜餚	2	313
	NC05	烹調一般嫩煎菜餚	2	315
	NC06	烹調一般煎炒製菜餚	2	317
	NC07	烹調一般燉製菜餚	2	319
	NC08	烹調一般燴製菜餚	2	321
	NC09	烹調一般焗製菜餚	3	323
	NC10	烹調一般烤製菜餚	2	325
	NC11	烹調一般烘製菜餚	2	327
	NC12	烹調一般炒製菜餚	2	329
	NC13	烹調一般咖哩菜餚	2	331
	NC16	準備湯底	1	337
	NC17	準備餐湯	2	339
	NC18	製作新鮮沙律	2	341
	NC19	製作經烹調蔬菜	1	343
	NC20	製作三文治	1	345
	NC25	準備烹煮用材料	1	355
	NC26	準備及烹煮糕點類菜餚	2	357
	NC27	定立調味和醃製方法	1	359
NC28	使用醬汁	1	361	
NC29	進行肉類初加工	2	363	
NC36	製作一般麵包	2	375	

第一級	NC37	烹調一般野味菜餚	3	377
合計：意大利式菜系第一級共有 44 個能力單元。				
第二級	CCZZMS201B	處理飲食業一般投訴	1	70
	CCZZGS201B	遵從一般僱員權益相關法例	3	514
	CCZZGS204B	操作收銀機	3	516
	CCZZGS205B	認識基本定點銷售電腦系統	3	518
	GS07	為食肆顧客提供額外配套服務	2	552
	GS08	於食肆推行健康及營養飲食的指引	2	554
	GS09	準備及包裝外帶的餐飲項目	3	556
	GS10	實施處理廚餘及剩餘食物的指引	2	558
	GS11	為不同客群或活動佈置食肆場地	3	560
	CCZZSM201B	建立餐飲業從業員儀表形象	3	459
	CCZZSS206B	認識西式餐飲基本服務	6	168
	NC33	清理餐桌	1	190
	TS03	執行接待服務	3	196
	TS08	於食肆提供餐酒	2	206
	TS11	管理餐飲服務	2	212
	CCZZPS206B	掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝	18	246
	NC14	進行蔬果雕塑	2	333
	NC15	製作冷熱甜品	3	335
	NC21	烹調一般貝類菜餚	1	347
	NC22	準備及烹調魚類菜餚	2	349
	NC23	準備及烹調家禽類菜餚	2	351
	NC24	準備及烹調肉類菜餚	3	353
	NC30	進行清潔和處理衛生	2	365
	NC31	控制存貨和庫存 (食品的循環儲存)	2	367
	NC32	展示食物	1	369
	NC34	製作一般生肉菜餚	2	371
	NC35	烹調一般海鮮菜餚	2	373
	NC38	以酒入饌	3	379
	NC57	準備意大利式麵條菜餚	1	418
	NC58	製作意大利式薄餅	2	420
	NC59	準備意大利飯	2	422
	CCZZPS312B	製作西式糕點	6	280
合計：意大利式菜系第二級共有 32 個能力單元。				
第三級	CCZZMS301B	建立飲食業團隊精神	4	72
	CCZZMS302B	掌握餐飲業基本解決困難的技巧	4	74
	CCZZMS303B	處理餐飲業投訴	2	76
	CCZZMS304B	管理餐飲業貨倉	3	78
	CCZZMS305B	執行飲食業員工表現評估	3	80
	CCZZMS306B	執行餐飲業一般採購程序	3	82
	MS01	執行應對緊急情況及危機防範措施	3	120
	MS02	於食肆執行良好業務行為及監控	3	122
	MS03	執行食品質量監控	3	124
	MS04	指導及培訓新入職同事	3	126
	CCZZGS301B	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引	3	520
	CCZZGS302B	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引	3	522

第三級	CCZZGS303B	應用食品安全守則	3	524	
	CCZZGS304B	運用急救知識	3	526	
	CCZZGS307B	運用基本定點銷售電腦系統	2	528	
	CCZZGS308B	運用餐飲業電腦應用軟件	4	530	
	GS06	操作與飲食業相關的應用程式	2	550	
	CCZZPS311B	瞭解市場營銷	3	458	
	SS05	組織廣告宣傳活動	4	493	
	SS09	以口碑相傳進行食肆營銷	4	501	
	CCZZSS301B	掌握顧客溝通技巧	3	172	
	CCZZSS303B	分析飲食市場及編寫菜單	3	176	
	CCZZSS304B	掌握西式餐飲服務技巧	6	180	
	TS04	執行樓面餐桌服務	2	198	
	TS05	處理食肆內的異常情況	2	200	
	TS07	制作食肆餐單	2	204	
	TS09	餐桌服務期間進行銷售	3	208	
	CCZZPS303B	切配及美化食品物料	6	265	
	NC72	編寫標準化食譜	3	451	
	NC73	製作組合式烹調技巧菜餚	2	453	
	NC74	製作乳化醬料	2	454	
	NC75	製作意大利式燴製菜餚	2	455	
	NC76	製作鵝肝類菜餚	2	457	
	合計：意大利式菜系第三級共有 34 個能力單元。				
	第四級	CCZZMS401B	掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧	3	84
CCZZMS402B		控制餐飲業機構的成本	9	86	
CCZZMS403B		制定餐飲業員工培訓及發展方案	6	88	
CCZZMS404B		運用餐飲業領導才能及決策能力	6	90	
CCZZMS405B		掌握餐飲業督導與輔導技巧	6	92	
CCZZMS406B		認識國內餐飲業有關法規	3	94	
CCZZMS407B		運用餐飲業財務會計技巧	6	96	
MS05		制定處理廚餘的指引及程序	4	128	
MS06		處理飲食業一般勞工糾紛	3	130	
MS07		協商及協調飲食業相關的執法機構	3	132	
CCZZGS401B		執行食肆食物安全與衛生	3	532	
CCZZGS402B		執行食肆環保	3	534	
CCZZGS403B		制定工作安全健康及保安程序	3	536	
CCZZGS404B		掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	3	538	
CCZZSM401B		建立餐飲業行政人員儀表形象	3	463	
CCZZSM402B		執行市場推廣計劃	6	465	
CCZZSM403B		統籌飲食業宴會服務	6	467	
CCZZSM404B		掌握宴會筵席的推廣技巧	3	469	
CCZZSM405B		制定食肆宣傳策略	3	471	
SS02		以社交媒體進行品牌推广	6	487	
SS03		推行食肆品牌設計	6	489	
SS04		進行食肆推廣活動	6	491	
SS08		建立非中式會議/宴會之銷售和營銷計劃	6	499	
CCZZPS401B		設計及製作新菜餚	6	284	
CCZZPS405B		認識非中菜文化與不同國家菜系	6	292	

第四級	CCZZPS406B	切配宴會套菜技巧	6	294
	CCZZPS407B	烹製宴席菜餚	6	295
合計：意大利式菜系第四級共有 27 個能力單元。				
第五級	CCZZMS501B	執行餐飲業危機管理	6	98
	CCZZMS502B	執行餐飲業財務管理策略	6	100
	CCZZMS503B	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧	6	102
	CCZZMS504B	執行餐飲業物流管理	6	104
	MS08	於食肆建立健康及營養飲食的風氣	3	134
	MS09	管理飲食業自動化程序及工作流程	3	136
	MS10	為員工制定晉升階梯及標準	3	138
	CCZZSM501B	分析行銷推廣策略	6	473
	SS01	制定營銷計劃	6	485
	SS07	制定挽留顧客策略	6	497
	TS02	管理食肆餐飲服務的運作	3	194
	CCZZPS501B	管理廚房運作	10	299
	CCZZPS502B	運用基本膳食營養知識	6	302
	CCZZPS503B	執行餐飲業品質管理	6	304
合計：意大利式菜系第五級共有 14 個能力單元。				
第六級	CCZZMS601B	制定餐飲業企業策略	6	106
	CCZZMS602B	制定餐飲業知識管理	6	108
	CCZZMS603B	制定餐飲業跨國企業管理	6	110
	CCZZMS604B	制定餐飲業外判承辦計劃	4	112
	MS11	制定處理非本地員工的政策及程序	3	140
	CCZZSM601B	制定營銷策略	8	475
	CCZZSM602B	制定創業管理策略	8	478
	SS06	制定線上對線下(O2O)之跨境營銷策略	6	495
	CCZZPS601B	設計營養膳食	4	305
合計：意大利式菜系第六級共有 9 個能力單元。				
第七級	CCZZMS701B	制定餐飲業整體企業策略	3	114
	CCZZMS702B	創新餐飲業知識管理策略	4	116
	CCZZMS703B	為餐飲業制定跨國企業管理策略	4	118
	CCZZSM701B	制定品牌策略	6	481
	CCZZSM702B	制定產品及服務的開發研製	3	483
合計：意大利式菜系第七級共有 5 個能力單元。				

法國式菜系				
資歷級別	能力單元編號	能力單元名稱	資歷學分	頁碼
第一級	CCZZGS101B	認識基本職業安全健康	3	503
	CCZZGS102B	認識基本防火	1	506
	CCZZGS103B	於食肆應用一般清潔工具及物料	2	508
	CCZZGS105B	遵從餐飲業職業道德	1	510
	CCZZGS106B	遵從基本食物安全與衛生	3	512
	GS01	遵從對個人行為及態度的要求	1	540
	GS02	認識資訊科技在餐飲業的應用	2	542
	GS03	於工作期間遵從防貪及相關法例	1	544
	GS04	準備及提供戶外餐飲服務	2	546
	GS05	於食肆內遵從政府法令	1	548
	CCZZSS101B	認識食肆樓面部結構及運作	2	142
	CCZZSS102B	認識基本顧客溝通技巧	2	144
	CCZZSS103B	識別食物的分類	3	146
	CCZZSS106B	認識基本食品服務	2	152
	CCZZSS107B	認識基本宴會服務	2	154
	TS01	遵守餐桌服務禮儀	1	192
	TS06	於西餐廳布置餐桌	1	202
	CCZZPS104B	切配一般食物原料	6	219
	CCZZPS105B	運用烹飪基本工藝	6	221
	NC01	烹調一般熟煮菜餚	2	307
	NC02	烹調一般蒸煮菜餚	2	309
	NC03	烹調一般水煮菜餚	2	311
	NC04	烹調一般油炸菜餚	2	313
	NC05	烹調一般嫩煎菜餚	2	315
	NC06	烹調一般煎炒製菜餚	2	317
	NC07	烹調一般燉製菜餚	2	319
	NC08	烹調一般燴製菜餚	2	321
	NC09	烹調一般焗製菜餚	3	323
	NC10	烹調一般烤製菜餚	2	325
	NC11	烹調一般烘製菜餚	2	327
	NC12	烹調一般炒製菜餚	2	329
	NC13	烹調一般咖哩菜餚	2	331
	NC16	準備湯底	1	337
	NC17	準備餐湯	2	339
	NC18	製作新鮮沙律	2	341
	NC19	製作經烹調蔬菜	1	343
NC20	製作三文治	1	345	
NC25	準備烹煮用材料	1	355	
NC26	準備及烹煮糕點類菜餚	2	357	
NC27	定立調味和醃製方法	1	359	
NC28	使用醬汁	1	361	
NC29	進行肉類初加工	2	363	
NC36	製作一般麵包	2	375	

第一級	NC37	烹調一般野味菜餚	3	377
合計：法國式菜系第一級共有 44 個能力單元。				
第二級	CCZZMS201B	處理飲食業一般投訴	1	70
	CCZZGS201B	遵從一般僱員權益相關法例	3	514
	CCZZGS204B	操作收銀機	3	516
	CCZZGS205B	認識基本定點銷售電腦系統	3	518
	GS07	為食肆顧客提供額外配套服務	2	552
	GS08	於食肆推行健康及營養飲食的指引	2	554
	GS09	準備及包裝外帶的餐飲項目	3	556
	GS10	實施處理廚餘及剩餘食物的指引	2	558
	GS11	為不同客群或活動佈置食肆場地	3	560
	CCZZSM201B	建立餐飲業從業員儀表形象	3	459
	CCZZSS206B	認識西式餐飲基本服務	6	168
	NC33	清理餐桌	1	190
	TS03	執行接待服務	3	196
	TS08	於食肆提供餐酒	2	206
	TS11	管理餐飲服務	2	212
	CCZZPS206B	掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝	18	246
	NC14	進行蔬果雕塑	2	333
	NC15	製作冷熱甜品	3	335
	NC21	烹調一般貝類菜餚	1	347
	NC22	準備及烹調魚類菜餚	2	349
	NC23	準備及烹調家禽類菜餚	2	351
	NC24	準備及烹調肉類菜餚	3	353
	NC30	進行清潔和處理衛生	2	365
	NC31	控制存貨和庫存 (食品的循環儲存)	2	367
	NC32	展示食物	1	369
	NC34	製作一般生肉菜餚	2	371
	NC35	烹調一般海鮮菜餚	2	373
	NC38	以酒入饌	3	379
	NC60	製作法國式頭盤	1	424
	NC61	烹調法國式海鮮湯 (Bouillabaisse)	2	426
	NC62	製作法國式小圓餅 (Macaron)	3	428
	CCZZPS312B	製作西式糕點	6	280
合計：法國式菜系第二級共有 32 個能力單元。				
第三級	CCZZMS301B	建立飲食業團隊精神	4	72
	CCZZMS302B	掌握餐飲業基本解決困難的技巧	4	74
	CCZZMS303B	處理餐飲業投訴	2	76
	CCZZMS304B	管理餐飲業貨倉	3	78
	CCZZMS305B	執行飲食業員工表現評估	3	80
	CCZZMS306B	執行餐飲業一般採購程序	3	82
	MS01	執行應對緊急情況及危機防範措施	3	120
	MS02	於食肆執行良好業務行為及監控	3	122
	MS03	執行食品質量監控	3	124
	MS04	指導及培訓新入職同事	3	126
	CCZZGS301B	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引	3	520
	CCZZGS302B	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引	3	522

第三級	CCZZGS303B	應用食品安全守則	3	524
	CCZZGS304B	運用急救知識	3	526
	CCZZGS307B	運用基本定點銷售電腦系統	2	528
	CCZZGS308B	運用餐飲業電腦應用軟件	4	530
	GS06	操作與飲食業相關的應用程式	2	550
	CCZZPS311B	瞭解市場營銷	3	458
	SS05	組織廣告宣傳活動	4	493
	SS09	以口碑相傳進行食肆營銷	4	501
	CCZZSS301B	掌握顧客溝通技巧	3	172
	CCZZSS303B	分析飲食市場及編寫菜單	3	176
	CCZZSS304B	掌握西式餐飲服務技巧	6	180
	TS04	執行樓面餐桌服務	2	198
	TS05	處理食肆內的異常情況	2	200
	TS07	制作食肆餐單	2	204
	TS09	餐桌服務期間進行銷售	3	208
	CCZZPS303B	切配及美化食品物料	6	265
	NC72	編寫標準化食譜	3	451
	NC73	製作組合式烹調技巧菜餚	2	453
	NC74	製作乳化醬料	2	454
	NC76	製作鵝肝類菜餚	2	457
合計：法國式菜系第三級共有 32 個能力單元。				
第四級	CCZZMS401B	掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧	3	84
	CCZZMS402B	控制餐飲業機構的成本	9	86
	CCZZMS403B	制定餐飲業員工培訓及發展方案	6	88
	CCZZMS404B	運用餐飲業領導才能及決策能力	6	90
	CCZZMS405B	掌握餐飲業督導與輔導技巧	6	92
	CCZZMS406B	認識國內餐飲業有關法規	3	94
	CCZZMS407B	運用餐飲業財務會計技巧	6	96
	MS05	制定處理廚餘的指引及程序	4	128
	MS06	處理飲食業一般勞工糾紛	3	130
	MS07	協商及協調飲食業相關的執法機構	3	132
	CCZZGS401B	執行食肆食物安全與衛生	3	532
	CCZZGS402B	執行食肆環保	3	534
	CCZZGS403B	制定工作安全健康及保安程序	3	536
	CCZZGS404B	掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	3	538
	CCZZSM401B	建立餐飲業行政人員儀表形象	3	463
	CCZZSM402B	執行市場推廣計劃	6	465
	CCZZSM403B	統籌飲食業宴會服務	6	467
	CCZZSM404B	掌握宴會筵席的推廣技巧	3	469
	CCZZSM405B	制定食肆宣傳策略	3	471
	SS02	以社交媒體進行品牌推廣	6	487
	SS03	推行食肆品牌設計	6	489
	SS04	進行食肆推廣活動	6	491
	SS08	建立非中式會議/宴會之銷售和營銷計劃	6	499
	CCZZPS401B	設計及製作新菜餚	6	284
	CCZZPS405B	認識非中菜文化與不同國家菜系	6	292
	CCZZPS406B	切配宴會套菜技巧	6	294

第四級	CCZZPS407B	烹製宴席菜餚	6	295
合計：法國式菜系第四級共有 27 個能力單元。				
第五級	CCZZMS501B	執行餐飲業危機管理	6	98
	CCZZMS502B	執行餐飲業財務管理策略	6	100
	CCZZMS503B	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧	6	102
	CCZZMS504B	執行餐飲業物流管理	6	104
	MS08	於食肆建立健康及營養飲食的風氣	3	134
	MS09	管理飲食業自動化程序及工作流程	3	136
	MS10	為員工制定晉升階梯及標準	3	138
	CCZZSM501B	分析行銷推廣策略	6	473
	SS01	制定營銷計劃	6	485
	SS07	制定挽留顧客策略	6	497
	TS02	管理食肆餐飲服務的運作	3	194
	CCZZPS501B	管理廚房運作	10	299
	CCZZPS502B	運用基本膳食營養知識	6	302
	CCZZPS503B	執行餐飲業品質管理	6	304
合計：法國式菜系第五級共有 14 個能力單元。				
第六級	CCZZMS601B	制定餐飲業企業策略	6	106
	CCZZMS602B	制定餐飲業知識管理	6	108
	CCZZMS603B	制定餐飲業跨國企業管理	6	110
	CCZZMS604B	制定餐飲業外判承辦計劃	4	112
	MS11	制定處理非本地員工的政策及程序	3	140
	CCZZSM601B	制定營銷策略	8	475
	CCZZSM602B	制定創業管理策略	8	478
	SS06	制定線上對線下(O2O)之跨境營銷策略	6	495
	CCZZPS601B	設計營養膳食	4	305
合計：法國式菜系第六級共有 9 個能力單元。				
第七級	CCZZMS701B	制定餐飲業整體企業策略	3	114
	CCZZMS702B	創新餐飲業知識管理策略	4	116
	CCZZMS703B	為餐飲業制定跨國企業管理策略	4	118
	CCZZSM701B	制定品牌策略	6	481
	CCZZSM702B	制定產品及服務的開發研製	3	483
合計：法國式菜系第七級共有 5 個能力單元。				

日本式菜系				
資歷級別	能力單元編號	能力單元名稱	資歷學分	頁碼
第一級	CCZZGS101B	認識基本職業安全健康	3	503
	CCZZGS102B	認識基本防火	1	506
	CCZZGS103B	於食肆應用一般清潔工具及物料	2	508
	CCZZGS105B	遵從餐飲業職業道德	1	510
	CCZZGS106B	遵從基本食物安全與衛生	3	512
	GS01	遵從對個人行為及態度的要求	1	540
	GS02	認識資訊科技在餐飲業的應用	2	542
	GS03	於工作期間遵從防貪及相關法例	1	544
	GS04	準備及提供戶外餐飲服務	2	546
	GS05	於食肆內遵從政府法令	1	548
	CCZZSS101B	認識食肆樓面部結構及運作	2	142
	CCZZSS102B	認識基本顧客溝通技巧	2	144
	CCZZSS103B	識別食物的分類	3	146
	CCZZSS106B	認識基本食品服務	2	152
	CCZZSS107B	認識基本宴會服務	2	154
	TS01	遵守餐桌服務禮儀	1	192
	CCZZPS104B	切配一般食物原料	6	219
	CCZZPS105B	運用烹飪基本工藝	6	221
	NC01	烹調一般熟煮菜餚	2	307
	NC02	烹調一般蒸煮菜餚	2	309
	NC03	烹調一般水煮菜餚	2	311
	NC04	烹調一般油炸菜餚	2	313
	NC05	烹調一般嫩煎菜餚	2	315
	NC06	烹調一般煎炒製菜餚	2	317
	NC07	烹調一般燉製菜餚	2	319
	NC08	烹調一般燴製菜餚	2	321
	NC09	烹調一般焗製菜餚	3	323
	NC10	烹調一般烤製菜餚	2	325
	NC11	烹調一般烘製菜餚	2	327
	NC12	烹調一般炒製菜餚	2	329
	NC13	烹調一般咖哩菜餚	2	331
	NC16	準備湯底	1	337
	NC17	準備餐湯	2	339
	NC18	製作新鮮沙律	2	341
	NC19	製作經烹調蔬菜	1	343
	NC20	製作三文治	1	345
	NC25	準備烹煮用材料	1	355
NC26	準備及烹煮糕點類菜餚	2	357	
NC27	定立調味和醃製方法	1	359	
NC28	使用醬汁	1	361	
NC29	進行肉類初加工	2	363	
NC36	製作一般麵包	2	375	
NC37	烹調一般野味菜餚	3	377	

第一級	NC50	煮飯	1	403
	NC51	準備日本式醃菜	1	405
	NC52	製作日本式前菜及點心	1	407
合計：日本式系第一級共有 46 個能力單元。				
第二級	CCZZMS201B	處理飲食業一般投訴	1	70
	CCZZGS201B	遵從一般僱員權益相關法例	3	514
	CCZZGS204B	操作收銀機	3	516
	CCZZGS205B	認識基本定點銷售電腦系統	3	518
	GS07	為食肆顧客提供額外配套服務	2	552
	GS08	於食肆推行健康及營養飲食的指引	2	554
	GS09	準備及包裝外帶的餐飲項目	3	556
	GS10	實施處理廚餘及剩餘食物的指引	2	558
	GS11	為不同客群或活動佈置食肆場地	3	560
	CCZZSM201B	建立餐飲業從業員儀表形象	3	459
	NC33	清理餐桌	1	190
	TS03	執行接待服務	3	196
	TS08	於食肆提供餐酒	2	206
	TS10	認識亞洲菜食肆的餐飲服務	2	210
	TS11	管理餐飲服務	2	212
	CCZZPS206B	掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝	18	246
	NC14	進行蔬果雕塑	2	333
	NC15	製作冷熱甜品	3	335
	NC21	烹調一般貝類菜餚	1	347
	NC22	準備及烹調魚類菜餚	2	349
	NC23	準備及烹調家禽類菜餚	2	351
	NC24	準備及烹調肉類菜餚	3	353
	NC30	進行清潔和處理衛生	2	365
	NC31	控制存貨和庫存(食品的循環儲存)	2	367
	NC32	展示食物	1	369
	NC34	製作一般生肉菜餚	2	371
	NC35	烹調一般海鮮菜餚	2	373
	NC38	以酒入饌	3	379
	NC39	準備日本式沙律	1	381
	NC40	烹調日本式油炸菜餚(揚物)(Agemono)	2	383
	NC43	烹調日本式湯類	1	389
	NC44	烹調日本式蒸物(Mushimono)	1	391
	NC45	烹調日本式燒物(Yakimono)	1	393
	NC46	烹調日本式煮物(Nimono)	1	395
	NC47	烹調日本式天婦羅(Tempura)	2	397
	NC48	烹調日本式壽喜燒(Sukiyaki)	1	399
	NC49	烹調日本式麵條(Men-ruì)	2	401
	NC53	製作日本式茶水	1	409
合計：日本式菜系第二級共有 38 個能力單元。				
第三級	CCZZMS301B	建立飲食業團隊精神	4	72
	CCZZMS302B	掌握餐飲業基本解決困難的技巧	4	74
	CCZZMS303B	處理餐飲業投訴	2	76
	CCZZMS304B	管理餐飲業貨倉	3	78

第三級	CCZZMS305B	執行飲食業員工表現評估	3	80	
	CCZZMS306B	執行餐飲業一般採購程序	3	82	
	MS01	執行應對緊急情況及危機防範措施	3	120	
	MS02	於食肆執行良好業務行為及監控	3	122	
	MS03	執行食品質量監控	3	124	
	MS04	指導及培訓新入職同事	3	126	
	CCZZGS301B	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引	3	520	
	CCZZGS302B	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引	3	522	
	CCZZGS303B	應用食品安全守則	3	524	
	CCZZGS304B	運用急救知識	3	526	
	CCZZGS307B	運用基本定點銷售電腦系統	2	528	
	CCZZGS308B	運用餐飲業電腦應用軟件	4	530	
	GS06	操作與飲食業相關的應用程式	2	550	
	CCZZPS311B	瞭解市場營銷	3	458	
	SS05	組織廣告宣傳活動	4	493	
	SS09	以口碑相傳進行食肆營銷	4	501	
	CCZZSS301B	掌握顧客溝通技巧	3	172	
	CCZZSS303B	分析飲食市場及編寫菜單	3	176	
	TS04	執行樓面餐桌服務	2	198	
	TS05	處理食肆內的異常情況	2	200	
	TS07	制作食肆餐單	2	204	
	TS09	餐桌服務期間進行銷售	3	208	
	CCZZPS303B	切配及美化食品物料	6	265	
	NC41	準備及製作壽司 (Sushi)	3	385	
	NC42	準備魚生碟 (Sashimi)	3	387	
	NC72	編寫標準化食譜	3	451	
	NC73	製作組合式烹調技巧菜餚	2	453	
	合計：日本式菜系第三級共有 31 個能力單元。				
	第四級	CCZZMS401B	掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧	3	84
		CCZZMS402B	控制餐飲業機構的成本	9	86
		CCZZMS403B	制定餐飲業員工培訓及發展方案	6	88
CCZZMS404B		運用餐飲業領導才能及決策能力	6	90	
CCZZMS405B		掌握餐飲業督導與輔導技巧	6	92	
CCZZMS406B		認識國內餐飲業有關法規	3	94	
CCZZMS407B		運用餐飲業財務會計技巧	6	96	
MS05		制定處理廚餘的指引及程序	4	128	
MS06		處理飲食業一般勞工糾紛	3	130	
MS07		協商及協調飲食業相關的執法機構	3	132	
CCZZGS401B		執行食肆食物安全與衛生	3	532	
CCZZGS402B		執行食肆環保	3	534	
CCZZGS403B		制定工作安全健康及保安程序	3	536	
CCZZGS404B		掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	3	538	
CCZZSM401B		建立餐飲業行政人員儀表形象	3	463	
CCZZSM402B		執行市場推廣計劃	6	465	
CCZZSM403B		統籌飲食業宴會服務	6	467	
CCZZSM404B		掌握宴會筵席的推廣技巧	3	469	
CCZZSM405B		制定食肆宣傳策略	3	471	

第四級	SS02	以社交媒體進行品牌推廣	6	487
	SS03	推行食肆品牌設計	6	489
	SS04	進行食肆推廣活動	6	491
	SS08	建立非中式會議/宴會之銷售和營銷計劃	6	499
	CCZZPS401B	設計及製作新菜餚	6	284
	CCZZPS405B	認識非中菜文化與不同國家菜系	6	292
	CCZZPS406B	切配宴會套菜技巧	6	294
	CCZZPS407B	烹製宴席菜餚	6	295
合計：日本式菜系第四級共有 27 個能力單元。				
第五級	CCZZMS501B	執行餐飲業危機管理	6	98
	CCZZMS502B	執行餐飲業財務管理策略	6	100
	CCZZMS503B	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧	6	102
	CCZZMS504B	執行餐飲業物流管理	6	104
	MS08	於食肆建立健康及營養飲食的風氣	3	134
	MS09	管理飲食業自動化程序及工作流程	3	136
	MS10	為員工制定晉升階梯及標準	3	138
	CCZZSM501B	分析行銷推廣策略	6	473
	SS01	制定營銷計劃	6	485
	SS07	制定挽留顧客策略	6	497
	TS02	管理食肆餐飲服務的運作	3	194
	CCZZPS501B	管理廚房運作	10	299
	CCZZPS502B	運用基本膳食營養知識	6	302
	CCZZPS503B	執行餐飲業品質管理	6	304
合計：日本式菜系第五級共有 14 個能力單元。				
第六級	CCZZMS601B	制定餐飲業企業策略	6	106
	CCZZMS602B	制定餐飲業知識管理	6	108
	CCZZMS603B	制定餐飲業跨國企業管理	6	110
	CCZZMS604B	制定餐飲業外判承辦計劃	4	112
	MS11	制定處理非本地員工的政策及程序	3	140
	CCZZSM601B	制定營銷策略	8	475
	CCZZSM602B	制定創業管理策略	8	478
	SS06	制定線上對線下(O2O)之跨境營銷策略	6	495
	CCZZPS601B	設計營養膳食	4	305
合計：日本式菜系第六級共有 9 個能力單元。				
第七級	CCZZMS701B	制定餐飲業整體企業策略	3	114
	CCZZMS702B	創新餐飲業知識管理策略	4	116
	CCZZMS703B	為餐飲業制定跨國企業管理策略	4	118
	CCZZSM701B	制定品牌策略	6	481
	CCZZSM702B	制定產品及服務的開發研製	3	483
合計：日本式菜系第七級共有 5 個能力單元。				

韓國式菜系				
資歷級別	能力單元編號	能力單元名稱	資歷學分	頁碼
第一級	CCZZGS101B	認識基本職業安全健康	3	503
	CCZZGS102B	認識基本防火	1	506
	CCZZGS103B	於食肆應用一般清潔工具及物料	2	508
	CCZZGS105B	遵從餐飲業職業道德	1	510
	CCZZGS106B	遵從基本食物安全與衛生	3	512
	GS01	遵從對個人行為及態度的要求	1	540
	GS02	認識資訊科技在餐飲業的應用	2	542
	GS03	於工作期間遵從防貪及相關法例	1	544
	GS04	準備及提供戶外餐飲服務	2	546
	GS05	於食肆內遵從政府法令	1	548
	CCZZSS101B	認識食肆樓面部結構及運作	2	142
	CCZZSS102B	認識基本顧客溝通技巧	2	144
	CCZZSS103B	識別食物的分類	3	146
	CCZZSS106B	認識基本食品服務	2	152
	CCZZSS107B	認識基本宴會服務	2	154
	TS01	遵守餐桌服務禮儀	1	192
	CCZZPS104B	切配一般食物原料	6	219
	CCZZPS105B	運用烹飪基本工藝	6	221
	NC01	烹調一般熟煮菜餚	2	307
	NC02	烹調一般蒸煮菜餚	2	309
	NC03	烹調一般水煮菜餚	2	311
	NC04	烹調一般油炸菜餚	2	313
	NC05	烹調一般嫩煎菜餚	2	315
	NC06	烹調一般煎炒製菜餚	2	317
	NC07	烹調一般燉製菜餚	2	319
	NC08	烹調一般燴製菜餚	2	321
	NC09	烹調一般焗製菜餚	2	323
	NC10	烹調一般烤製菜餚	2	325
	NC11	烹調一般烘製菜餚	2	327
	NC12	烹調一般炒製菜餚	2	329
	NC13	烹調一般咖哩菜餚	2	331
	NC16	準備湯底	1	337
	NC17	準備餐湯	2	339
	NC18	製作新鮮沙律	2	341
	NC19	製作經烹調蔬菜	1	343
	NC20	製作三文治	1	345
	NC25	準備烹煮用材料	1	355
	NC26	準備及烹煮糕點類菜餚	2	357
	NC27	定立調味和醃製方法	1	359
	NC28	使用醬汁	1	361
	NC29	進行肉類初加工	2	363
	NC36	製作一般麵包	2	375
	NC37	烹調一般野味菜餚	3	377
	NC50	煮飯	1	403

合計：韓國式菜系第一級共有 44 個能力單元。				
第二級	CCZZMS201B	處理飲食業一般投訴	1	70
	CCZZGS201B	遵從一般僱員權益相關法例	3	514
	CCZZGS204B	操作收銀機	3	516
	CCZZGS205B	認識基本定點銷售電腦系統	3	518
	GS07	為食肆顧客提供額外配套服務	2	552
	GS08	於食肆推行健康及營養飲食的指引	2	554
	GS09	準備及包裝外帶的餐飲項目	3	556
	GS10	實施處理廚餘及剩餘食物的指引	2	558
	GS11	為不同客群或活動佈置食肆場地	3	560
	CCZZSM201B	建立餐飲業從業員儀表形象	3	459
	NC33	清理餐桌	1	190
	TS03	執行接待服務	3	196
	TS08	於食肆提供餐酒	2	206
	TS10	認識亞洲菜食肆的餐飲服務	2	210
	TS11	管理餐飲服務	2	212
	CCZZPS206B	掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝	18	246
	NC14	進行蔬果雕塑	2	333
	NC15	製作冷熱甜品	3	335
	NC21	烹調一般貝類菜餚	1	347
	NC22	準備及烹調魚類菜餚	2	349
	NC23	準備及烹調家禽類菜餚	2	351
	NC24	準備及烹調肉類菜餚	3	353
	NC30	進行清潔和處理衛生	2	365
	NC31	控制存貨和庫存(食品的循環儲存)	2	367
	NC32	展示食物	1	369
	NC34	製作一般生肉菜餚	2	371
	NC35	烹調一般海鮮菜餚	2	373
	NC38	以酒入饌	3	379
	NC54	準備/醃製韓國式配菜	2	411
	NC55	準備韓國式石頭鍋菜餚(石鍋)	2	414
	NC56	準備韓國式人蔘雞湯	2	418
合計：韓國式菜系第二級共有 31 個能力單元。				
第三級	CCZZMS301B	建立飲食業團隊精神	4	72
	CCZZMS302B	掌握餐飲業基本解決困難的技巧	4	74
	CCZZMS303B	處理餐飲業投訴	2	76
	CCZZMS304B	管理餐飲業貨倉	3	78
	CCZZMS305B	執行飲食業員工表現評估	3	80
	CCZZMS306B	執行餐飲業一般採購程序	3	82
	MS01	執行應對緊急情況及危機防範措施	3	120
	MS02	於食肆執行良好業務行為及監控	3	122
	MS03	執行食品質量監控	3	124
	MS04	指導及培訓新入職同事	3	126
	CCZZGS301B	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引	3	520
	CCZZGS302B	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引	3	522
	CCZZGS303B	應用食品安全守則	3	524
	CCZZGS304B	運用急救知識	3	526

第三級	CCZZGS307B	運用基本定點銷售電腦系統	2	528	
	CCZZGS308B	運用餐飲業電腦應用軟件	4	530	
	GS06	操作與飲食業相關的應用程式	2	550	
	CCZZPS311B	瞭解市場營銷	3	458	
	SS05	組織廣告宣傳活動	4	493	
	SS09	以口碑相傳進行食肆營銷	4	501	
	CCZZSS301B	掌握顧客溝通技巧	3	172	
	CCZZSS303B	分析飲食市場及編寫菜單	3	176	
	TS04	執行樓面餐桌服務	2	198	
	TS05	處理食肆內的異常情況	2	200	
	TS07	制作食肆餐單	2	204	
	TS09	餐桌服務期間進行銷售	3	208	
	CCZZPS303B	切配及美化食品物料	6	265	
	NC72	編寫標準化食譜	3	451	
	NC73	製作組合式烹調技巧菜餚	2	453	
	合計：韓國式菜系第三級共有 29 個能力單元。				
第四級	CCZMZS401B	掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧	3	84	
	CCZMZS402B	控制餐飲業機構的成本	9	86	
	CCZMZS403B	制定餐飲業員工培訓及發展方案	6	88	
	CCZMZS404B	運用餐飲業領導才能及決策能力	6	90	
	CCZMZS405B	掌握餐飲業督導與輔導技巧	6	92	
	CCZMZS406B	認識國內餐飲業有關法規	3	94	
	CCZMZS407B	運用餐飲業財務會計技巧	6	96	
	MS05	制定處理廚餘的指引及程序	4	128	
	MS06	處理飲食業一般勞工糾紛	3	130	
	MS07	協商及協調飲食業相關的執法機構	3	132	
	CCZZGS401B	執行食肆食物安全與衛生	3	532	
	CCZZGS402B	執行食肆環保	3	534	
	CCZZGS403B	制定工作安全健康及保安程序	3	536	
	CCZZGS404B	掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	3	538	
	CCZZSM401B	建立餐飲業行政人員儀表形象	3	463	
	CCZZSM402B	執行市場推廣計劃	6	465	
	CCZZSM403B	統籌飲食業宴會服務	6	467	
	CCZZSM404B	掌握宴會筵席的推廣技巧	3	469	
	CCZZSM405B	制定食肆宣傳策略	3	471	
	SS02	以社交媒體進行品牌推广	6	487	
	SS03	推行食肆品牌設計	6	489	
	SS04	進行食肆推廣活動	6	491	
	SS08	建立非中式會議/宴會之銷售和營銷計劃	6	499	
	CCZZPS401B	設計及製作新菜餚	6	284	
	CCZZPS405B	認識非中菜文化與不同國家菜系	6	292	
	CCZZPS406B	切配宴會套菜技巧	6	294	
	CCZZPS407B	烹製宴席菜餚	6	295	
	合計：韓國式菜系第四級共有 27 個能力單元。				
	第五級	CCZMZS501B	執行餐飲業危機管理	6	98
		CCZMZS502B	執行餐飲業財務管理策略	6	100
		CCZMZS503B	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧	6	102

第五級	CCZZMS504B	執行餐飲業物流管理	6	104
	MS08	於食肆建立健康及營養飲食的風氣	3	134
	MS09	管理飲食業自動化程序及工作流程	3	136
	MS10	為員工制定晉升階梯及標準	3	138
	CCZZSM501B	分析行銷推廣策略	6	473
	SS01	制定營銷計劃	6	485
	SS07	制定挽留顧客策略	6	497
	TS02	管理食肆餐飲服務的運作	3	194
	CCZZPS501B	管理廚房運作	10	299
	CCZZPS502B	運用基本膳食營養知識	6	302
	CCZZPS503B	執行餐飲業品質管理	6	304
合計：韓國式菜系第五級共有 14 個能力單元。				
第六級	CCZZMS601B	制定餐飲業企業策略	6	106
	CCZZMS602B	制定餐飲業知識管理	6	108
	CCZZMS603B	制定餐飲業跨國企業管理	6	110
	CCZZMS604B	制定餐飲業外判承辦計劃	4	112
	MS11	制定處理非本地員工的政策及程序	3	140
	CCZZSM601B	制定營銷策略	8	475
	CCZZSM602B	制定創業管理策略	8	478
	SS06	制定線上對線下(O2O)之跨境營銷策略	6	495
	CCZZPS601B	設計營養膳食	4	305
合計：韓國式菜系第六級共有 9 個能力單元。				
第七級	CCZZMS701B	制定餐飲業整體企業策略	3	114
	CCZZMS702B	創新餐飲業知識管理策略	4	116
	CCZZMS703B	為餐飲業制定跨國企業管理策略	4	118
	CCZZSM701B	制定品牌策略	6	481
	CCZZSM702B	制定產品及服務的開發研製	3	483
合計：韓國式菜系第七級共有 5 個能力單元。				

泰國式菜系

資歷級別	能力單元編號	能力單元名稱	資歷學分	頁碼
第一級	CCZZGS101B	認識基本職業安全健康	3	503
	CCZZGS102B	認識基本防火	1	506
	CCZZGS103B	於食肆應用一般清潔工具及物料	2	508
	CCZZGS105B	遵從餐飲業職業道德	1	510
	CCZZGS106B	遵從基本食物安全與衛生	3	512
	GS01	遵從對個人行為及態度的要求	1	540
	GS02	認識資訊科技在餐飲業的應用	2	542
	GS03	於工作期間遵從防貪及相關法例	1	544
	GS04	準備及提供戶外餐飲服務	2	546
	GS05	於食肆內遵從政府法令	1	548
	CCZZSS101B	認識食肆樓面部結構及運作	2	142
	CCZZSS102B	認識基本顧客溝通技巧	2	144
	CCZZSS103B	識別食物的分類	3	146
	CCZZSS106B	認識基本食品服務	2	152
	CCZZSS107B	認識基本宴會服務	2	154
	TS01	遵守餐桌服務禮儀	1	192
	CCZZPS104B	切配一般食物原料	6	219
	CCZZPS105B	運用烹飪基本工藝	6	221
	NC01	烹調一般熟煮菜餚	2	307
	NC02	烹調一般蒸煮菜餚	2	309
	NC03	烹調一般水煮菜餚	2	311
	NC04	烹調一般油炸菜餚	2	313
	NC05	烹調一般嫩煎菜餚	2	315
	NC06	烹調一般煎炒製菜餚	2	317
	NC07	烹調一般燉製菜餚	2	319
	NC08	烹調一般燴製菜餚	2	321
	NC09	烹調一般焗製菜餚	3	323
	NC10	烹調一般烤製菜餚	2	325
	NC11	烹調一般烘製菜餚	2	327
	NC12	烹調一般炒製菜餚	2	329
	NC13	烹調一般咖哩菜餚	2	331
	NC16	準備湯底	1	337
	NC17	準備餐湯	2	339
	NC18	製作新鮮沙律	2	341
	NC19	製作經烹調蔬菜	1	343
	NC20	製作三文治	1	345
	NC25	準備烹煮用材料	1	355
	NC26	準備及烹煮糕點類菜餚	2	357
	NC27	定立調味和醃製方法	1	359
	NC28	使用醬汁	1	361
	NC29	進行肉類初加工	2	363
	NC36	製作一般麵包	2	375
	NC37	烹調一般野味菜餚	3	377
	NC50	煮飯	1	403

合計：泰國式菜系第一級共有 44 個能力單元。				
第二級	CCZZMS201B	處理飲食業一般投訴	1	70
	CCZZGS201B	遵從一般僱員權益相關法例	3	514
	CCZZGS204B	操作收銀機	3	516
	CCZZGS205B	認識基本定點銷售電腦系統	3	518
	GS07	為食肆顧客提供額外配套服務	2	552
	GS08	於食肆推行健康及營養飲食的指引	2	554
	GS09	準備及包裝外帶的餐飲項目	3	556
	GS10	實施處理廚餘及剩餘食物的指引	2	558
	GS11	為不同客群或活動佈置食肆場地	3	560
	CCZZSM201B	建立餐飲業從業員儀表形象	3	459
	NC33	清理餐桌	1	190
	TS03	執行接待服務	3	196
	TS08	於食肆提供餐酒	2	206
	TS10	認識亞洲菜食肆的餐飲服務	2	210
	TS11	管理餐飲服務	2	212
	CCZZPS206B	掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝	18	246
	NC14	進行蔬果雕塑	2	333
	NC15	製作冷熱甜品	3	335
	NC21	烹調一般貝類菜餚	1	347
	NC22	準備及烹調魚類菜餚	2	349
	NC23	準備及烹調家禽類菜餚	2	351
	NC24	準備及烹調肉類菜餚	3	353
	NC30	進行清潔和處理衛生	2	365
	NC31	控制存貨和庫存(食品的循環儲存)	2	367
	NC32	展示食物	1	369
	NC34	製作一般生肉菜餚	2	371
	NC35	烹調一般海鮮菜餚	2	373
	NC38	以酒入饌	3	379
	NC63	製作泰國式沙爹	2	430
	NC64	製作泰國式冬蔭功湯	1	432
	NC65	烹調泰國式魚類	2	434
合計：泰國式菜系第二級共有 31 個能力單元。				
第三級	CCZZMS301B	建立飲食業團隊精神	4	72
	CCZZMS302B	掌握餐飲業基本解決困難的技巧	4	74
	CCZZMS303B	處理餐飲業投訴	2	76
	CCZZMS304B	管理餐飲業貨倉	3	78
	CCZZMS305B	執行飲食業員工表現評估	3	80
	CCZZMS306B	執行餐飲業一般採購程序	3	82
	MS01	執行應對緊急情況及危機防範措施	3	120
	MS02	於食肆執行良好業務行為及監控	3	122
	MS03	執行食品質量監控	3	124
	MS04	指導及培訓新入職同事	3	126
	CCZZGS301B	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引	3	520
	CCZZGS302B	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引	3	522
	CCZZGS303B	應用食品安全守則	3	524
	CCZZGS304B	運用急救知識	3	526

第三級	CCZZGS307B	運用基本定點銷售電腦系統	2	528	
	CCZZGS308B	運用餐飲業電腦應用軟件	4	530	
	GS06	操作與飲食業相關的應用程式	2	550	
	CCZZPS311B	瞭解市場營銷	3	458	
	SS05	組織廣告宣傳活動	4	493	
	SS09	以口碑相傳進行食肆營銷	4	501	
	CCZZSS301B	掌握顧客溝通技巧	3	172	
	CCZZSS303B	分析飲食市場及編寫菜單	3	176	
	TS04	執行樓面餐桌服務	2	198	
	TS05	處理食肆內的異常情況	2	200	
	TS07	制作食肆餐單	2	204	
	TS09	餐桌服務期間進行銷售	3	208	
	CCZZPS303B	切配及美化食品物料	6	265	
	NC72	編寫標準化食譜	3	451	
	NC73	製作組合式烹調技巧菜餚	2	453	
	合計：泰國式菜系第三級共有 29 個能力單元。				
第四級	CCZZMS401B	掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧	3	84	
	CCZZMS402B	控制餐飲業機構的成本	9	86	
	CCZZMS403B	制定餐飲業員工培訓及發展方案	6	88	
	CCZZMS404B	運用餐飲業領導才能及決策能力	6	90	
	CCZZMS405B	掌握餐飲業督導與輔導技巧	6	92	
	CCZZMS406B	認識國內餐飲業有關法規	3	94	
	CCZZMS407B	運用餐飲業財務會計技巧	6	96	
	MS05	制定處理廚餘的指引及程序	4	128	
	MS06	處理飲食業一般勞工糾紛	3	130	
	MS07	協商及協調飲食業相關的執法機構	3	132	
	CCZZGS401B	執行食肆食物安全與衛生	3	532	
	CCZZGS402B	執行食肆環保	3	534	
	CCZZGS403B	制定工作安全健康及保安程序	3	536	
	CCZZGS404B	掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	3	538	
	CCZZSM401B	建立餐飲業行政人員儀表形象	3	463	
	CCZZSM402B	執行市場推廣計劃	6	465	
	CCZZSM403B	統籌飲食業宴會服務	6	467	
	CCZZSM404B	掌握宴會筵席的推廣技巧	3	469	
	CCZZSM405B	制定食肆宣傳策略	3	471	
	SS02	以社交媒體進行品牌推广	6	487	
	SS03	推行食肆品牌設計	6	489	
	SS04	進行食肆推廣活動	6	491	
	SS08	建立非中式會議/宴會之銷售和營銷計劃	6	499	
	CCZZPS401B	設計及製作新菜餚	6	284	
	CCZZPS405B	認識非中菜文化與不同國家菜系	6	292	
	CCZZPS406B	切配宴會套菜技巧	6	294	
	CCZZPS407B	烹製宴席菜餚	6	295	
	合計：泰國式菜系第四級共有 27 個能力單元。				
	第五級	CCZZMS501B	執行餐飲業危機管理	6	98
		CCZZMS502B	執行餐飲業財務管理策略	6	100
		CCZZMS503B	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧	6	102

	CCZZMS504B	執行餐飲業物流管理	6	104
	MS08	於食肆建立健康及營養飲食的風氣	3	134
	MS09	管理飲食業自動化程序及工作流程	3	136
	MS10	為員工制定晉升階梯及標準	3	138
	CCZZSM501B	分析行銷推廣策略	6	473
	SS01	制定營銷計劃	6	485
	SS07	制定挽留顧客策略	6	497
	TS02	管理食肆餐飲服務的運作	3	194
	CCZZPS501B	管理廚房運作	10	299
	CCZZPS502B	運用基本膳食營養知識	6	302
	CCZZPS503B	執行餐飲業品質管理	6	304
合計：泰國式菜系第五級共有 14 個能力單元。				
第六級	CCZZMS601B	制定餐飲業企業策略	6	106
	CCZZMS602B	制定餐飲業知識管理	6	108
	CCZZMS603B	制定餐飲業跨國企業管理	6	110
	CCZZMS604B	制定餐飲業外判承辦計劃	4	112
	MS11	制定處理非本地員工的政策及程序	3	140
	CCZZSM601B	制定營銷策略	8	475
	CCZZSM602B	制定創業管理策略	8	478
	SS06	制定線上對線下(O2O)之跨境營銷策略	6	495
	CCZZPS601B	設計營養膳食	4	305
合計：泰國式菜系第五級共有 9 個能力單元。				
第七級	CCZZMS701B	制定餐飲業整體企業策略	3	114
	CCZZMS702B	創新餐飲業知識管理策略	4	116
	CCZZMS703B	為餐飲業制定跨國企業管理策略	4	118
	CCZZSM701B	制定品牌策略	6	481
	CCZZSM702B	制定產品及服務的開發研製	3	483
合計：泰國式菜系第五級共有 5 個能力單元。				

越南式菜系				
資歷級別	能力單元編號	能力單元名稱	資歷學分	頁碼
第一級	CCZZGS101B	認識基本職業安全健康	3	503
	CCZZGS102B	認識基本防火	1	506
	CCZZGS103B	於食肆應用一般清潔工具及物料	2	508
	CCZZGS105B	遵從餐飲業職業道德	1	510
	CCZZGS106B	遵從基本食物安全與衛生	3	512
	GS01	遵從對個人行為及態度的要求	1	540
	GS02	認識資訊科技在餐飲業的應用	2	542
	GS03	於工作期間遵從防貪及相關法例	1	544
	GS04	準備及提供戶外餐飲服務	2	546
	GS05	於食肆內遵從政府法令	1	548
	CCZZSS101B	認識食肆樓面部結構及運作	2	142
	CCZZSS102B	認識基本顧客溝通技巧	2	144
	CCZZSS103B	識別食物的分類	3	146
	CCZZSS106B	認識基本食品服務	2	152
	CCZZSS107B	認識基本宴會服務	2	154
	TS01	遵守餐桌服務禮儀	1	192
	CCZZPS104B	切配一般食物原料	6	219
	CCZZPS105B	運用烹飪基本工藝	6	221
	NC01	烹調一般熟煮菜餚	2	307
	NC02	烹調一般蒸煮菜餚	2	309
	NC03	烹調一般水煮菜餚	2	311
	NC04	烹調一般油炸菜餚	2	313
	NC05	烹調一般嫩煎菜餚	2	315
	NC06	烹調一般煎炒製菜餚	2	317
	NC07	烹調一般燉製菜餚	2	319
	NC08	烹調一般燴製菜餚	2	321
	NC09	烹調一般焗製菜餚	3	323
	NC10	烹調一般烤製菜餚	2	325
	NC11	烹調一般烘製菜餚	2	327
	NC12	烹調一般炒製菜餚	2	329
	NC13	烹調一般咖哩菜餚	2	331
	NC16	準備湯底	1	337
	NC17	準備餐湯	2	339
	NC18	製作新鮮沙律	2	341
	NC19	製作經烹調蔬菜	1	343
	NC20	製作三文治	1	345
	NC25	準備烹煮用材料	1	355
NC26	準備及烹煮糕點類菜餚	2	357	
NC27	定立調味和醃製方法	1	359	
NC28	使用醬汁	1	361	
NC29	進行肉類初加工	2	363	
NC36	製作一般麵包	2	375	
NC37	烹調一般野味菜餚	3	377	

第一級	NC50	煮飯	1	403
合計：越南式菜系第一級共有44個能力單元。				
第二級	CCZZMS201B	處理飲食業一般投訴	1	70
	CCZZGS201B	遵從一般僱員權益相關法例	3	514
	CCZZGS204B	操作收銀機	3	516
	CCZZGS205B	認識基本定點銷售電腦系統	3	518
	GS07	為食肆顧客提供額外配套服務	2	552
	GS08	於食肆推行健康及營養飲食的指引	2	554
	GS09	準備及包裝外帶的餐飲項目	3	556
	GS10	實施處理廚餘及剩餘食物的指引	2	558
	GS11	為不同客群或活動佈置食肆場地	3	560
	CCZZSM201B	建立餐飲業從業員儀表形象	3	459
	NC33	清理餐桌	1	190
	TS03	執行接待服務	3	196
	TS08	於食肆提供餐酒	2	206
	TS10	認識亞洲菜食肆的餐飲服務	2	210
	TS11	管理餐飲服務	2	212
	CCZZPS206B	掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝	18	246
	NC14	進行蔬果雕塑	2	333
	NC15	製作冷熱甜品	3	335
	NC21	烹調一般貝類菜餚	1	347
	NC22	準備及烹調魚類菜餚	2	349
	NC23	準備及烹調家禽類菜餚	2	351
	NC24	準備及烹調肉類菜餚	3	353
	NC30	進行清潔和處理衛生	2	365
	NC31	控制存貨和庫存(食品的循環儲存)	2	367
	NC32	展示食物	1	369
	NC34	製作一般生肉菜餚	2	371
	NC35	烹調一般海鮮菜餚	2	373
	NC38	以酒入饌	3	379
	NC66	製作越南式牙車快	1	436
	NC67	製作越南式河粉	2	438
	NC68	製作越南米紙卷	2	440
合計：越南式菜系第二級共有31個能力單元。				
第三級	CCZZMS301B	建立飲食業團隊精神	4	72
	CCZZMS302B	掌握餐飲業基本解決困難的技巧	4	74
	CCZZMS303B	處理餐飲業投訴	2	76
	CCZZMS304B	管理餐飲業貨倉	3	78
	CCZZMS305B	執行飲食業員工表現評估	3	80
	CCZZMS306B	執行餐飲業一般採購程序	3	82
	MS01	執行應對緊急情況及危機防範措施	3	120
	MS02	於食肆執行良好業務行為及監控	3	122
	MS03	執行食品質量監控	3	124
	MS04	指導及培訓新入職同事	3	126
	CCZZGS301B	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引	3	520
	CCZZGS302B	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引	3	522
	CCZZGS303B	應用食品安全守則	3	524

第三級	CCZZGS304B	運用急救知識	3	526	
	CCZZGS307B	運用基本定點銷售電腦系統	2	528	
	CCZZGS308B	運用餐飲業電腦應用軟件	4	530	
	GS06	操作與飲食業相關的應用程式	2	550	
	CCZZPS311B	瞭解市場營銷	3	458	
	SS05	組織廣告宣傳活動	4	493	
	SS09	以口碑相傳進行食肆營銷	4	501	
	CCZZSS301B	掌握顧客溝通技巧	3	172	
	CCZZSS303B	分析飲食市場及編寫菜單	3	176	
	TS04	執行樓面餐桌服務	2	198	
	TS05	處理食肆內的異常情況	2	200	
	TS07	制作食肆餐單	2	204	
	TS09	餐桌服務期間進行銷售	3	208	
	CCZZPS303B	切配及美化食品物料	6	265	
	NC72	編寫標準化食譜	3	451	
	NC73	製作組合式烹調技巧菜餚	2	453	
合計：越南式菜系第三級共 29 個能力單元。					
第四級	CCZZMS401B	29 掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧	3	84	
	CCZZMS402B	控制餐飲業機構的成本	9	86	
	CCZZMS403B	制定餐飲業員工培訓及發展方案	6	88	
	CCZZMS404B	運用餐飲業領導才能及決策能力	6	90	
	CCZZMS405B	掌握餐飲業督導與輔導技巧	6	92	
	CCZZMS406B	認識國內餐飲業有關法規	3	94	
	CCZZMS407B	運用餐飲業財務會計技巧	6	96	
	MS05	制定處理廚餘的指引及程序	4	128	
	MS06	處理飲食業一般勞工糾紛	3	130	
	MS07	協商及協調飲食業相關的執法機構	3	132	
	CCZZGS401B	執行食肆食物安全與衛生	3	532	
	CCZZGS402B	執行食肆環保	3	534	
	CCZZGS403B	制定工作安全健康及保安程序	3	536	
	CCZZGS404B	掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	3	538	
	CCZZSM401B	建立餐飲業行政人員儀表形象	3	463	
	CCZZSM402B	執行市場推廣計劃	6	465	
	CCZZSM403B	統籌飲食業宴會服務	6	467	
	CCZZSM404B	掌握宴會筵席的推廣技巧	3	469	
	CCZZSM405B	制定食肆宣傳策略	3	471	
	SS02	以社交媒體進行品牌推廣	6	487	
	SS03	推行食肆品牌設計	6	489	
	SS04	進行食肆推廣活動	6	491	
	SS08	建立非中式會議/宴會之銷售和營銷計劃	6	499	
	CCZZPS401B	設計及製作新菜餚	6	284	
	CCZZPS405B	認識非中菜文化與不同國家菜系	6	292	
	CCZZPS406B	切配宴會套菜技巧	6	294	
	CCZZPS407B	烹製宴席菜餚	6	295	
	合計：越南式菜系第四級共有 27 個能力單元。				
	第五級	CCZZMS501B	執行餐飲業危機管理	6	98
		CCZZMS502B	執行餐飲業財務管理策略	6	100

第五級	CCZZMS503B	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧	6	102
	CCZZMS504B	執行餐飲業物流管理	6	104
	MS08	於食肆建立健康及營養飲食的風氣	3	134
	MS09	管理飲食業自動化程序及工作流程	3	136
	MS10	為員工制定晉升階梯及標準	3	138
	CCZZSM501B	分析行銷推廣策略	6	473
	SS01	制定營銷計劃	6	485
	SS07	制定挽留顧客策略	6	497
	TS02	管理食肆餐飲服務的運作	3	194
	CCZZPS501B	管理廚房運作	10	299
	CCZZPS502B	運用基本膳食營養知識	6	302
	CCZZPS503B	執行餐飲業品質管理	6	304
	合計：越南式菜系第五級共有 14 個能力單元。			
第六級	CCZZMS601B	制定餐飲業企業策略	6	106
	CCZZMS602B	制定餐飲業知識管理	6	108
	CCZZMS603B	制定餐飲業跨國企業管理	6	110
	CCZZMS604B	制定餐飲業外判承辦計劃	4	112
	MS11	制定處理非本地員工的政策及程序	3	140
	CCZZSM601B	制定營銷策略	8	475
	CCZZSM602B	制定創業管理策略	8	478
	SS06	制定線上對線下(O2O)之跨境營銷策略	6	495
	CCZZPS601B	設計營養膳食	4	305
合計：越南式菜系第六級共有 9 個能力單元。				
第七級	CCZZMS701B	制定餐飲業整體企業策略	3	114
	CCZZMS702B	創新餐飲業知識管理策略	4	116
	CCZZMS703B	為餐飲業制定跨國企業管理策略	4	118
	CCZZSM701B	制定品牌策略	6	481
	CCZZSM702B	制定產品及服務的開發研製	3	483
合計：越南式菜系第七級共有 5 個能力單元。				

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	處理飲食業一般投訴
2. 編號	CCZZMS201B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業從事顧客服務工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠留意顧客需要及向上級反映顧客的投訴，在上級的指示下，跟進或處理有關投訴。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對飲食業投訴的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解一般投訴的處理程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白及分析顧客的投訴種類 - 明白機構處理顧客投訴的機制 ● 瞭解顧客心理，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解顧客光顧食肆的原因及目的 - 通過觀察和語言溝通技巧，瞭解顧客的： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 類型 ▶ 背景 ▶ 消費能力等 ● 擁有與他人交往及溝通的能力 <p>6.2 處理飲食業一般投訴：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間遇經常主動去瞭解顧客心理，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 細心聆聽顧客的要求 - 瞭解其實際需要 ● 遇到顧客作出投訴會根據上級的指示處理，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 聆聽並了解顧客所投訴事件的內容，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 有關食物品質方面的 ▶ 有關招待或禮貌方面的 ▶ 有關場地衛生或舒適方面的等 - 在可行時即時處理顧客的投訴

	<ul style="list-style-type: none"> - 在經過適當考慮或未能成功處理顧客的投訴後，將事件轉交予上級處理 • 在上級作出指示後，繼續處理及跟進投訴 • 在可行的範圍內，向上級提出可行的改善措施以減少日後類似的投訴 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 於工作期間，能經常保持誠懇有禮，妥善處理及跟進顧客的投訴，以維護機構以至整體行業的聲譽
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能清楚明白處理顧客投訴的技巧及步驟。根據機構既定的處理顧客投訴的指引，在受指導下，有效地處理顧客一般投訴。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	建立餐飲業團隊精神
2. 編號	CCZZMS301B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有食肆工作的員工。於食肆或相關的工作地點，能夠運用團隊合作與生產力及成本的互相關係，從而協調不同部門，化解內部衝突，協助創造和諧的工作環境。
4. 級別	3
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對團隊精神的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構的管理文化及組織架構 ● 瞭解餐飲業團隊合作的重要性，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白團隊的概念及其重要性 - 明白服務業及餐飲業人力密集的特性 - 瞭解團隊合作與生產力、成本的互相關係等 ● 擁有協調不同部門及個體的能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 明白各飲食部門的運作及困難 - 瞭解各工種的工作職能 - 掌握談判對話的技巧等 ● 擁有與他人交往及作良好溝通的能力 <p>6.2 建立飲食業團隊精神：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 化解於工作期間所遇到的機構內部投訴及衝突，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 從不同角度理解衝突的原因 - 緩和即時緊張的處境 - 以適當的手法處理牽涉在內的各方等 ● 創造和諧工作環境，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 理解勞資關係的概念 - 掌握增進勞資關係的方法 ● 發揮情緒管理技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白影響情緒的因素，引致壓力的原因

	<ul style="list-style-type: none"> - 保持心理健康的方法 - 掌握消除壓力的有效方法 - 以易地而處、平衡法理情的觀點與角度處理問題 <ul style="list-style-type: none"> ● 應用餐飲業團隊精神，配合各餐飲部門的運作，建立有效溝通渠道 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，能經常以個人技巧及公正的態度，成功於機構內建立及維持有效的團隊精神，促進業務的發展。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能建立團隊合作精神，運用有效的溝通技巧，協調不同部門及化解內部衝突；及 (ii) 掌握情緒管理知識，協助創造和諧的工作環境。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握餐飲業基本解決困難的技巧
2. 編號	CCZZMS302B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有食肆工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，以積極心態獨立地面對問題，分析問題產生的原因，運用資源及權限去解決問題。
4. 級別	3
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對解決困難的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白正確心態對服務員的重要性 ● 明白負面心態對顧客及機構造成的損害 ● 掌握培養正面積極心態的技巧 ● 擁有正面積極心態 ● 瞭解及分析困難、危機的成因，並能加以歸納 ● 掌握運用不同資源與權限，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 認識各種職能崗位的權力與義務 - 明白職能崗位的權限與資源運用的關係 - 認識權力下放的概念、授權的重要性及技巧等 <p>6.2 掌握餐飲業基本解決困難的技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以正面積極心態來： <ul style="list-style-type: none"> - 製造和平合作的工作環境 - 在機構內建立有效的正式與非正式的溝通渠道 ● 定期檢討機構制度、運作流程及資源運用等來分析問題產生的原因 ● 為問題提供實際解決方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 從多角度構思不同解決方案 - 教導員工獨立處事的技巧 - 發揮團隊精神解決問題，避免指摘及卸責 - 歸納教訓，提升質素

	<ul style="list-style-type: none"> - 以創新意念及手法處理問題及進行改革 - 以機構整體利益為大前提，選取最合適的解決方案等 ● 應用餐飲業團隊精神，配合各餐飲部門的運作，建立有效溝通渠道 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，能經常以整體機構利益為大前題，並以公平公正的態度，來解決遇到的困難，促進業務的發展。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能以積極心態獨立地面對問題、分析問題、解決問題及在機構內建立有效的溝通渠道；及</p> <p>(ii) 能夠按機構既定的崗位權限運用資源，建立團隊精神，解決困難。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	處理餐飲業投訴
2. 編號	CCZZMS303B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能獨立地分析顧客投訴的原因，即時加以跟進或交由上級處理。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業投訴的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構對顧客投訴的策略及指引等 ● 具備分析顧客投訴原因的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 投訴種類 - 投訴範疇 - 理解投訴原因、背景、動機等 ● 具備正確判斷顧客投訴的核心所在，並能： <ul style="list-style-type: none"> - 提出解決方法 - 及時提交上級處理等 ● 擁有與他人交往及良好的溝通的能力 <p>6.2 處理餐飲業投訴：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，恰當地處理顧客投訴，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 因應顧客的類型、階層、各種光顧食肆的原因、目的，即時由自己或上級處理顧客的投訴，並跟進投訴處理 - 能把投訴的原因以正面積極的方式帶給有關部門，針對被投訴的原因作出改進 - 在整個處理投訴的過程中保持良好溝通，並能在事後通過溝通或培訓，提高機構及員工的質素 ● 在可行的範圍內，向上級提出可行的改善措施以減少日後類似的投訴 ● 教導其他員工獨立處理類似投訴事件的技巧

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，能運用技巧及良好的態度，妥善處理及跟進顧客的投訴，以維護機構以至整體行業的聲譽
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立地分析顧客投訴的原因，即時加以跟進或交由上司處理；及</p> <p>(ii) 能於顧客投訴事後加以檢討及改善。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	管理餐飲業貨倉
2. 編號	CCZZMS304B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆貨倉及管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能獨立地執行貨倉儲存工作，控制貨品數量及保障貨品質量。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業貨倉的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構對貨倉管理的策略及指引 ● 瞭解如何操作貨倉的運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 懂得不同度量衡單位的運算 - 懂得操作各種度量衡工具 - 認識五常法的理論等 ● 擁有良好的書寫及計算的能力 <p>6.2 管理餐飲業貨倉：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 制定存貨資源的計劃，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 因應資金、運作需要、市場供求、儲存空間等因素，制定存貨資源的計劃 - 制定各類貨品的安全存貨量 - 監察存貨資源計劃正確的執行 ● 操作貨倉的運作，包括有條理、規律保存各種的貨品及作出紀錄等 ● 應用五常法於餐飲業貨倉中，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 確實執行常組織、常整頓、常清潔、常規範、常自律 - 培訓員工，配合五常法的執行 ● 有效地管理貨倉整體的運作，並確保紀錄的準確性 ● 有需要時向上級匯報在貨倉管理過程中出現的問題，並提出解決的方法

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，能運用如五常法的技術及公正廉潔的態度來管理餐飲業機構的貨倉，控制貨品數量及保障貨品質量
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠正確應用五常法於貨倉儲存運作中；及</p> <p>(ii) 能評估各類貨品的存貨量及保存貨品。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行餐飲業員工表現評估
2. 編號	CCZZMS305B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有食肆從事管理工作的員工。於食肆或相關的工作地點，能夠按機構既定程序評核員工表現及執行合理及公平的賞罰制度，並能為員工制定進修及發展目標。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對員工表現評估的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構對員工表現評估的策略及指引 ● 明白食肆不同部門的運作及困難 ● 瞭解餐飲業各工種的工作職能 ● 明白表現評估的概念 ● 掌握員工表現評估的正確態度及方法 ● 擁有與他人交往及作良好溝通的能力 <p>6.2 執行飲食業員工表現評估：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以合理公正方法評核員工表現 ● 協助員工明白其優點、缺點，並協助其改進 ● 提出合理及公平的賞罰制度，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 制定合理及公平的賞罰制度 - 公平地執行賞罰制度 - 執行金錢及非金錢獎賞及明白其效果 - 執行各種懲罰及明白其效果 - 安排培訓、輔導員工，協助員工提高工作效率 ● 為員工建議適當的進修及發展目標，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 協助員工因應其不足表現而需定下不同時限的目標，並協助其按步就班進修學習 - 協助員工因應其長處及意願，制定其不同時段的發展目標等 ● 妥善保存員工的表現評估，並定時加以跟進

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在進行員工表現評估時，能嚴格遵從機構的指引，並緊守公平公正的原則。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能夠按機構既定程序評核員工表現；及 (ii) 為員工建議合適的進修及發展目標。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行餐飲業一般採購程序
2. 編號	CCZZMS306B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有食肆從事管理工作的員工。於食肆或相關的工作地點，能獨立地利用市場資訊、供應商資料及報價，有效地執行採購貨品程序。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業一般採購程序的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構對一般採購程序的策略及指引 ● 瞭解採購概念及基本原理，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白採購的概念 - 明白定期檢討採購程序 - 明白採購規格、採購數量等 - 明白採購與成本利潤的關係 - 明白物流的基本概念等 ● 掌握採購市場的資訊 ● 擁有與他人交往及作良好溝通的能力 <p>6.2 執行餐飲業一般採購程序：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 按機構既定的採購策略來工作 ● 按機構既定程序採購材料及用品 ● 採購過程中充分運用所掌握的資訊，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 注意採購市場的訊息 - 注意供應商資料及報價 - 搜集、比較、儲存供應商的資料等 ● 經常維持與供應商良好的關係 ● 定時檢討既定的採購程序，並向上級匯報可能出現問題之處 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在執行餐飲業一般採購程序，能嚴格遵從機構的指引，並緊守廉潔和奉公守法的原則。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠應用市場資訊及供應商的資料、報價，有效地執行採購貨品程序。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧
2. 編號	CCZZMS401B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能靈活運用激勵士氣的方法，明白員工的要求，有效地執行公平的獎賞制度，並懂得正確授權，有效地完成工作。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對激勵士氣與授權技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白人類基本需要的概念及理論 ● 明白激勵士氣的理論與方法 ● 明白員工的要求 ● 明白設立公平的獎賞制度的重要性 ● 擁有良好溝通能力及卓越的人際關係 <p>6.2 掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常領導及指揮員工的過程中，能靈活運用激勵士氣的方法 ● 通過激勵士氣，提高員工的工作效率及團結精神 ● 正確授權達致完成工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識權力下放的概念、授權的重要性及技巧 - 選擇合適任務予適當人選，清楚釐定權利與責任 - 跟進及回應被授權者的困難或進度 ● 評核員工的工作表現，並探究所採用激勵士氣與授權技巧措施的成效 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在執行餐飲業一般採購程序時，能嚴格遵從機構的指引，並緊守廉潔和奉公守法的原則。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠清楚靈活運用激勵士氣的方法，提高員工的士氣及工作效率；及 (ii) 懂得正確授權，達致有效地完成工作。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	控制餐飲業機構的成本
2. 編號	CCZZMS402B
3. 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。於食肆或相關的工作地點，能有效地應用各類成本會計方法，並運用電腦分析各部門之毛利率及成本，檢討及制定各部門各項成本及利潤指標。
4. 級別	4
5. 學分	9
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業機構的成本的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解餐飲業的工作業模式及成本結構 ● 瞭解成本會計原理，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白成本會計的概念 - 理解各種成本的分類 - 界定成本單位及成本中心 - 瞭解各類成本會計方式等 ● 瞭解成本分析的概念包括： <ul style="list-style-type: none"> - 收貨標準 - 來貨價 - 供應商 - 貨倉庫存等 ● 掌握餐飲業廚房的標準菜單及份量等 ● 認識季節因素、市場供求、流年等對餐飲業成本的影響 ● 掌握各類成本會計的方法及輔助電腦軟件的運用 ● 遵從相關的法律及法規，如第 362 章《商品說明條例》等 <p>6.2 控制餐飲業機構的成本：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作時進行成本分析，並運用電腦來： <ul style="list-style-type: none"> - 收集、資料、分析成本 - 編印、分析、儲存各類報告等 ● 能物盡其用並節省成本，例如：

	<ul style="list-style-type: none"> - 與各有關部門溝通、協助計算及核實成本 - 進行核算工作，找出差異處 - 指引有關部門作出改善等 ● 計算餐飲宴會成本，並掌握： <ul style="list-style-type: none"> - 各類宴會相關資料，例如來貨價 - 不同的成本計算方法 - 計算毛利率等 ● 制定利潤管理，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 設定合理成本水平、損耗率等 - 制定合理價格、利潤率、預計銷售額等 - 明確指引各部門有關各項成本及利潤指標 - 定期與各部門檢討成本及利潤事項，執行改善措施 <p>時刻留意相關法律及法規的頒布或修訂</p> <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在控制餐飲業機構的成本時，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。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠運用成本會計原理，根據收貨標準、來貨價、菜單標準及份量，分析各部門之毛利率；及</p> <p>(ii) 能夠正確地根據各項成本及利潤指標，制定利潤管理步驟。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定餐飲業員工培訓及發展方案
2. 編號	CCZZMS403B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠根據機構發展需求及培訓資源，制定員工培訓及發展方案。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對員工培訓及發展方案的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構的發展及人力資源策略 ● 明白培訓及發展的概念及重要性 ● 認識機構內部或外判培訓工作的成本與效益 ● 瞭解餐飲業各工種的工作職能及培訓的需要 ● 明白個別員工的優點、缺點，及可以通過培訓來改進的地方 ● 具備策劃及執行方案的能力 <p>6.2 制定餐飲業員工培訓及發展方案：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 配合機構的發展及人力資源策略，制定員工培訓及發展方案 ● 準確估計員工培訓的需求及計算所需的資源 ● 評估機構內部或外判培訓工作的利弊，並作出最恰當的安排 ● 有需要時進行編寫培訓大綱及教材，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 掌握搜集資料的技巧，善用圖書館、互聯網等 - 根據員工需要而編寫合適的培訓大綱 - 掌握由培訓大綱發展成培訓教材的技巧 ● 針對既定的員工培訓及發展方案，制定合適的評核標準及方法 ● 定期跟進員工的表現，以評估培訓及發展方案的成效 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在制定員工培訓及發展方案時，能嚴格遵從公平公正的原則，並以員工的利益為優先考慮。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠根據機構發展的需求，有效地制定員工培訓及發展方案；及 (ii) 夠根據員工培訓的需求，正確編寫培訓大綱及教材，並制定合適的評核標準及方法。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用餐飲業領導才能及決策能力
2. 編號	CCZZMS404B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠清楚瞭解機構的運作，運用領導才能評估風險及應用決策能力去解決問題，並作出檢討。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對領導才能及決策能力的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白機構的營運目標及既定的策略 ● 明白領導才能及決策能力對整體機構成功與否的關鍵性 ● 掌握領導才能理論及應用，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白領導才能的概念 - 認識有效的領導模式 - 瞭解領導者應有的行為、性格、修養等 - 掌握有效的溝通技巧和推動下屬的方法 ● 掌握權力與領導的關係，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白權力的概念及權力的來源 - 明白士氣與領導的關係 ● 具備作為領導者的才能及影響力 <p>6.2 運用餐飲業領導才能及決策能力：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 恰當應用領導才能及理論於機構日常管理工作中 ● 安排權力適當的運用 ● 掌握決策能力處理不同事項，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 找出真正問題所在，深入調查 - 建立收集情報及多方面意見的制度，並善用電腦網絡資訊 - 正確評估風險 - 採取科學決策程序、迅速制定解決問題方案，避免拖延 - 採取權力下放，集中資源，轉化決策為行動方案，切實執行

	<p>，並作出檢討等</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 定期與各階層員工進行溝通，以評估本身領導才能及決策能力的水平 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在運用領導才能及決策能力時，能嚴格保持專業的操守，並以機構的整體利益為優先考慮。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠清楚靈活地應用領導才能理論；及</p> <p>(ii) 能夠制定決策程序去解決問題。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握餐飲業督導與輔導技巧
2. 編號	CCZZMS405B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能運用餐飲業督導及輔導的專門知識，分析、探討及判斷機構的需要，並能向員工進行培訓及輔導，有效地執行餐飲業督導與輔導工作。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對督導與輔導技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白機構的營運目標及既定的策略 ● 瞭解壓力的概念及各種壓力的成因 ● 瞭解餐飲業員工的主要壓力來源，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 員工的福利 - 餐飲業工作流程 - 機構運作的透明度 - 供員工反映意見的渠道等 ● 瞭解提升員工的工作效率及減少壓力的方法 ● 瞭解相關的法律及法規 ● 具備作為領導者的督導與輔導技巧 <p>6.2 掌握餐飲業督導與輔導技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中致力協助員工消減壓力，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 協助員工消減壓力、提供減壓的培訓 - 培訓及輔導員工，以提升其工作效率及信心 - 因應員工的能力，適當地分配工作及定期轉換工作崗位，以提升員工的工作效率等 ● 制定清晰及合理的工作指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 清楚傳達機構的信息予員工 - 制定扼要、清晰、合理的指引予員工跟從

	<ul style="list-style-type: none"> - 執行餐飲業督導管理工作 - 應用勞工法例及強積金法例等 ● 對下屬要求作出合理的回應，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 迅速、誠懇地回應下屬的合理要求 - 在未解決問題前，注意事態的發展，保持對員工承諾，建立互信關係等 <p>運用餐飲業督導與輔導的專門知識，向員工進行培訓及輔導</p> <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在運用督導與輔導技巧時，能嚴格保持專業的操守，並以機構的整體利益為優先考慮。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能運用餐飲業督導及輔導的專門知識，分析、探討及判斷機構的需要，並能向員工進行培訓及輔導；及</p> <p>(ii) 能夠有效地執行餐飲業督導管理工作。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識國內餐飲業有關法規
2. 編號	CCZZMS406B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於國內食肆或相關的工作地點，能瞭解國內有關餐飲業的商業法律及有關規例，並能運用於營運管理相關的工作上。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對國內餐飲業有關法規的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解國內的法規，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 中國法律制度及司法體系 - 中央及地方級別制度 - 法律機構 - 審判制度等 ● 瞭解國內對外來投資的相關法律，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 中外合資企業 - 外資企業等 ● 瞭解國內商業機構組織，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 獨資企業 - 合夥企業 - 有限責任公司 - 股份有限公司等 ● 瞭解與飲食相關法例，如：消防、牌照制度等 ● 認識國內商業法、合同法等 ● 認識國家銀行體系，如：商業銀行等 <p>6.2 認識國內與餐飲業有關法規：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在工作上時刻留意國內餐飲業的法規，及頒布的最新改動 ● 遵從及應用國內餐飲業的員工資格規則，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識國內職業資格規定

	<ul style="list-style-type: none"> - 明白持證上崗的要求 - 認識考取職業資格的要求及途徑等 ● 於處理與國內餐飲業相關的工作，或於國內營運或管理餐飲機構時，遵從及應用國內餐飲業相關法規辦事 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在處理國內餐飲業相關的工作時，能嚴格維持奉公守法的精神，遵從國內餐飲業的相關法規。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠掌握國內餐飲業的商業法律及有關規例，進行機構營運管理的工作。</p> <p>(ii) 能夠掌握國內餐飲業的員工資格規則，有效地執行督導管理工作。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用餐飲業財務會計技巧
2. 編號	CCZZMS407B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能掌握餐飲業財務會計技巧，有效地執行機構財務會計工作。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對財務會計技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構所採用的財務會計方式 ● 認識財務預算的原則及方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白財務預算、會計系統的概念 - 明白各種財務報表的局限性等 ● 瞭解現金流動與財務會計的關係，包括對食肆機構成敗的關係等 ● 瞭解會計原理，包括明白： <ul style="list-style-type: none"> - 會計原理，如雙重記錄等 - 會計信息的原則標準，如公正性等 ● 認識香港稅務法例，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 稅務局稅收的運作情況 - 交稅的義務及有關香港稅務法例 - 各種計算稅率等 ● 瞭解與財務會計相關的法律及法規 <p>6.2 運用餐飲業財務會計技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在工作時運用餐飲業財務會計技巧，有效地執行食肆財務會計工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 製作及分析損益表 - 製作及分析資產負債表 - 製作及分析財務狀況變動表 - 製作及分析現金流動表

	<ul style="list-style-type: none"> - 作出合法避稅的安排等 • 遵從與財務會計相關的法律及法規 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在運用餐飲業財務會計技巧於日常工作時，能嚴格堅持奉公守法，不弄虛作假的精神。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠懂得財務預算的原則及現金流動與財務會計的關係；及</p> <p>(ii) 能有效地運用財務預算、稅務法例於機構會計中。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行餐飲業危機管理
2. 編號	CCZZMS501B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠運用危機管理知識，製訂危機管理方案，並能於發生危機時，有效地執行危機管理方案所訂的措施，及利用危機改善機構。
4. 級別	5
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業危機管理的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構的危機管理策略 ● 掌握企業遇重大困難時的應變方法 ● 明白危機發生的偶然性及其影響 ● 認識危機管理理論，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識危機管理的概念 - 明白危機管理不同學派的理論 - 瞭解危機管理方案的概念、步驟、方式等 ● 認識危機對機構可能產生的好處，具備轉危為機的能力 <p>6.2 執行餐飲業危機管理：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 協助管理層制定危機管理方案，並定期進行檢討 ● 在日常工作中部署遇重大困難時的應變方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 定期檢討工作流程、工具設施的保養等，以防止或減低危機的發生 - 安排工作小組專責檢討各食肆的工作範疇 - 制定出現危機時的應付步驟 - 通過培訓及定期操練，令員工提高信心及保持紀律等 ● 運用危機管理知識，執行危機管理方案所訂的措施，改善機構的營運 ● 在可行情況下利用危機，制定改善機構的方案

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 在執行危機管理時，堅持以不偏不倚及不弄虛作假的態度來辦事，以減低危機對機構的影響為目標。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠掌握危機管理理論；及</p> <p>(ii) 能夠於企業遇到重大困難時，作出評估及制定有效的應變方法；及</p> <p>(iii) 執行危機管理方案及利用危機改善機構。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行餐飲業財務管理策略
2. 編號	CCZZMS502B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠運用企業財務管理策略，執行有效的企業財務管理方案。
4. 級別	5
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業財務管理策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構的財務管理策略 ● 掌握企業財務管理知識 ● 明白財務管理的目標、金融市場的功能 ● 具備制定及執行餐飲業財務管理策略的能力 <p>6.2 執行餐飲業財務管理策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 協助管理層制定財務管理策略，並定期進行檢討 ● 在日常管理工作中執行既定的企業財務管理策略，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 處理各種財務報表分析、制定預測報表、財務規劃與預測 - 處理資本預算、投資法則、各種資本預算方法 - 處理計算項目現金流量、營運現金流量的方法 - 處理以下的關係： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 風險與回報 ▸ 系統風險與非系統風險 ▸ 風險和預期報酬等 - 管理以下事項： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 營運資金管理 ▸ 現金收入 ▸ 支出管理 ▸ 存貨管理 ▸ 信貸政策及分析等

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 在執行餐飲業財務管理策略，堅持以不弄虛作假的態度來辦事，以有效執行既定財務管理方案為目標。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠清楚瞭解餐飲業財務管理策略，執行企業財務管理方案。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧
2. 編號	CCZZMS503B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠運用人力資源管理概念，制定招聘、培訓、提升等人力資源供應計劃，建立高效率的人力團隊。
4. 級別	5
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對招聘與人力資源供應的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構的招聘與人力資源策略 ● 明白人力資源管理的概念 ● 掌握重要人才遞補的連貫性 ● 具備相關的工作能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 制定有效人力資源計劃的能力 - 招聘合適員工的能力等 <p>6.2 運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 協助管理層制定財務管理策略，並定期進行檢討 ● 在日常工作中，運用人力資源概念以達致最大企業效益，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 確定人才供需狀況 - 保證機構內人力資源的供需平衡 - 通過招聘、培訓、提升等為機構提供有活力、高效率的人力團隊等 ● 協助管理層制定人力資源計劃，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 制定人力資源計劃 - 保持員工的團隊精神 - 適當分配工作，提高員工的工作效率 - 掌握員工績效評估方法等 ● 招聘合適員工，包括：

	<ul style="list-style-type: none"> - 提高應徵的有效性，彈性採用不同的渠道招聘合適的員工 - 運用機構形象作為招聘賣點，提升僱員的質素 - 掌握現代人才的標準，制定適宜的招聘標準、工作分析及設計 - 掌握薪酬管理的概念和技巧等等 ● 運用飲食業招聘與人力資源供應技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 制定招聘、培訓、提升等人力資源供應計劃 - 建立高效率的人力團隊等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在處理餐飲業招聘與人力資源供應時，堅持以不偏不倚的態度來辦事，公平對待每一個員工及其他持份者。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠有效地制定招聘、培訓、提升等人力資源供應計劃，建立高效率的人力團隊，提高機構的經濟效益。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行餐飲業物流管理
2. 編號	CCZZMS504B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠掌握物流供應鏈的專業知識，執行飲食物料的採購程序、來貨及提貨之物流安排，倉庫的庫存及管理政策等。
4. 級別	5
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對物流管理的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構既定的物流管理策略及程序安排 ● 瞭解採購的程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 全球互聯經濟、經濟中的物流 - 全球供應鏈的概念 - 中央廚房的觀念及對飲食業成本控制的重要性 - 中港合作發展的商機等 ● 掌握倉庫的庫存及管理，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解存貨的策略 - 瞭解以時間為基礎的物流控制技術 - 認識物流重組 - 明白運輸支援對物流的重要性 - 瞭解物流作業一體化 - 掌握供應鏈的運作 - 明白供應鏈對機構的競爭優勢的重要性等 ● 具備管理物流供應鏈的專業知識及技巧 ● 具備與他人溝通的良好人際技巧，如供應商等 <p>6.2 執行餐飲業物流管理：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 協助管理層制定存貨資源的計劃及存貨管理政策，並定期進行檢討 ● 在日常工作中，嚴格按照機構既定的物流管理策略及安排辦

	<ul style="list-style-type: none"> ● 利用物流供應鏈的專業知識來執行飲食業物流管理計劃，包括： - 飲食物料的採購程序 - 來貨及提貨之物流安排等 ● 經常與供應商保持密切的聯絡及溝通 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在執行餐機構餐飲業物流管理時，堅持依從既定程序及以機構的利益為目標來工作。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能執行倉庫的庫存及管理政策；及</p> <p>(ii) 能根據物流作業一體化，執行適時的訂貨安排。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定餐飲業企業策略
2. 編號	CCZZMS601B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆從事管理工作的管理階層。於食肆或相關的工作地點，能夠運用企業策略分析技巧，擴展至商業單位的策略選擇，實施有效的企業策略，及制定監控系統。
4. 級別	6
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對企業策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白企業策略概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解企業策略管理內容 - 熟知企業使命、願景、目標等 - 理解策略管理的不同發展模式等 ● 掌握策略分析技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 企業管治 - 道德、文化、各相關人物組織的影響等 ● 掌握商業單位的策略選擇，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 策略商業單位的相對競爭優勢 - 不同策略的優缺點等 ● 掌握策略的施行，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 不同企業組織與策略施行的關係 - 懂得於施行策略時分配資源等 ● 掌握策略性監控的技巧 ● 具備卓越的管治能力及人際溝通技巧 <p>6.2 制定餐飲業企業策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 為機構制定餐飲業企業策略，包括運用企業策略分析技巧，制定有效的企業策略及監控系統 ● 於工作期間，巧妙使用策略分析技巧來： <ul style="list-style-type: none"> - 分析企業外在環境影響，如：政治、經濟、社會文化、科技等 - 應用企業競爭策略理論，例如波特競爭優勢理論

	<ul style="list-style-type: none"> - 分析企業資源與主要競爭能力、企業定位等 - 運用不同分析工具找出企業優缺點、機遇與挑戰等 ● 運用企業策略來衡量策略及選擇合適的策略，供商業單位應用 ● 在策略的施行時管理策略性轉變的各樣事項 ● 發揮策略性監控的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 能以企業表現與既定標準作比較 - 懂得以不同方法監控策略的發展等 ● 對所制定餐飲業企業策略經常加以檢討及修訂 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在制定餐飲業企業策略時，堅持以機構及所有持份者的利益為目標來工作。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能夠運用企業策略分析技巧，擴展至商業單位的策略選擇； (ii) 制定有效的企業策略；及 (iii) 能制定監控系統。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定餐飲業知識管理
2. 編號	CCZZMS602B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆從事管理工作的管理階層。於食肆或相關的工作地點，能夠在機構內明白知識型經濟及與員工分享知識的重要性，制定知識管理策略，作為企業新營運策略的一個部份。
4. 級別	6
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對知識管理的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白知識型經濟的特點，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 不同經濟階段的演變和特質 - 數位科技對經濟的影響 - 全球化對經濟的影響 - 知識在新經濟時代所扮演的角色 - 知識型企業的新營運策略原則等 ● 掌握知識管理的基本概念，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 知識管理的本質，如：數據、資訊等 - 知識市場運作中的各種基本力量，如：買賣方、價格等及相互關係 - 機構內員工互相信任及分享知識的重要性 - 知識市場失靈的原因等 ● 掌握知識管理的策略及技巧 ● 具備卓越的管治能力及人際溝通技巧 <p>6.2 制定餐飲業知識管理：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 為機構制定餐飲業知識管理，包括制定知識管理策略，作為企業營運策略中的一個部份 ● 於工作期間，巧妙使用知識管理的策略來： <ul style="list-style-type: none"> - 推行知識市場化策略及其工具的應用 - 鼓勵知識交流，透過交流分享、保留及創造新知識

	<ul style="list-style-type: none"> - 實施知識系統化策略及其工具的應用 - 儲存有價值的外顯知識 - 實施策略的選擇和知識管理的六項重點流程等 ● 經常留意社會及業界的發展，對所制定餐飲業知識管理加以檢討及修訂 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在制定餐飲業知識管理時，堅持以機構及所有持份者的利益為目標來工作。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠掌握知識型經濟的特點及知識管理的基本概念，制定知識管理策略。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定餐飲業跨國企業管理
2. 編號	CCZZMS603B
3. 應用範圍	此能力單元適用於跨國餐飲集團從事管理工作的管理階層。於食肆或相關的工作地點，能夠分析跨國企業所面對的政治、經濟、法律、科技、人事管理等問題，制定跨國企業管理計劃。
4. 級別	6
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對跨國企業管理的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識跨國企業環境，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 跨國企業的挑戰 - 跨國企業面對的政治、經濟、法律、科技等環境 - 管理跨國企業的社會責任及操守等 ● 認識跨國企業的人事管理，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 跨國企業的人力資源需求 - 跨國企業的人事聘用、培訓等技巧 - 海外僱員各方面安排與及勞資關係等 ● 具備國際視野及掌握多元文化 ● 具備卓越的管治能力及人際溝通技巧 <p>6.2 制定餐飲業跨國企業管理：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 為機構制定餐飲業跨國企業管理計劃，以配合機構的發展 ● 於工作期間，充分發揮對跨國企業環境的認識，提升機構的競爭力及發展潛能 ● 以跨國企業的人事管理的手法來管理，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 處理跨國企業的激勵與領導事宜 - 領導及管理跨國團隊及多元化人力隊伍等 ● 經常留意國際上飲食文化及餐飲業的發展，對所制定餐飲業跨國企業管理計劃加以檢討及修訂 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在制定餐飲業跨國企業管理時，堅持以不偏不倚的態度來對待

	不同的飲食文化及跨國企業人員。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠瞭解跨國企業環境及人事管理；及 (ii) 能夠制定跨國企業管理計劃。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定餐飲業外判承辦計劃
2. 編號	CCZZMS604B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆從事管理工作的管理階層。於食肆或相關的工作地點，能夠制定外判承辦計劃，降低企業營運成本及提高企業效能。
4. 級別	6
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業外判承辦的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構對業務外判的策略及指引 ● 瞭解餐飲行業的整體發展形勢，包括機遇及限制等 ● 瞭解外判承辦的概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 外判承辦的成本、風險及好處 - 市場需求、最新技術發展情況 - 外判承辦的機會 - 外判承辦的運作模式等 ● 掌握外判承辦可行性的評估技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 評估企業核心能力、策略與外判承辦決策 - 評估可外判的企業功能等 ● 具備良好的人際溝通及談判技巧 ● 掌握與外判活動相關的法律及法規，例如《防止賄賂條例》 <p>6.2 制定餐飲業外判承辦計劃：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 為機構制定外判承辦計劃，以提高企業效能 ● 於工作期間，充分發揮對外判承辦可行性的評估技巧來： <ul style="list-style-type: none"> - 確定可作外判的企業功能 - 執行外判可行性研究 - 評估各項可行性建議等 ● 嚴謹地制定合約內容和形式，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 合約內容與責任，並注意合約細則條款，如：時間、品檢等 - 外判合約內容細則，保障機構的利益等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 評估及檢討外判承辦決定，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 監察及管理承辦商的表現 - 檢討外判承辦的執行與實施等 ● 經常留意餐飲業外判承辦商的動態及餐飲行業的發展，對所制定餐飲業外判承辦計劃加以檢討及修訂 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在制定餐飲業外判承辦計劃時，堅持以公正不阿及奉公守法的態度來處理與外判承辦商的交往。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠充分地瞭解及比較不同外判承辦項目，並能制定外判合約； 及</p> <p>(ii) 能夠為企業降低營運成本，達致提高企業經營效益。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定餐飲業整體企業策略
2. 編號	CCZZMS701B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆從事管理工作的資深管理人。於食肆或相關的工作地點，能制定本地企業和跨地域企業營運策略，及領導企業進行策略性變革，制定企業未來發展整體策略。
4. 級別	7
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對整體企業策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構對餐飲業的整體企業策略及指引 ● 瞭解餐飲行業的整體發展形勢，包括機遇及限制等 ● 瞭解制定企業策略的要點，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 熟知企業策略管理 - 制定企業使命、願景等 - 以不同模式發展管理策略等 ● 掌握跨地域企業策略分析技巧 ● 具備良好的分析及判斷能力 ● 掌握與營運餐飲業相關的社會環境及要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 綠色飲食文化 - 資訊科技應用 - 企業社會責任等 <p>6.2 制定餐飲業整體企業策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 為機構制定企業未來發展策略，以帶領或配合行業發展 ● 應用各項策略管理技巧於跨地域企業營運，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 選擇最有效的策略，以配合跨地域企業營運與發展 - 適當地分配資源予不同商業單位，以達致最有效的運作 - 利用強大物流管理配合跨地域企業策略的施行 - 重組及有效地分配資源等 ● 應用策略性監控技巧於跨地域企業，例如：

	<ul style="list-style-type: none"> - 充分利用資訊科技製造競爭優勢 - 運用各種工具監控企業運作等 ● 帶領企業進行策略性變革，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 管理策略性變革的過程 - 擔當或選擇合適的變革推動者 - 運用領導才能，協調各有關團體或個體 - 帶領企業提升整體生產力，建立競爭優勢等 ● 制定與企業未來發展的相關策略，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 鼓勵並管理創意新思維 - 應用創意於新產品、新服務發展 - 創發或引進外國新產品、新服務，提升生產力及質素 - 因應未來市場、產品潮流趨勢，訂立企業發展方向等 <p>經常對所制定餐飲業整體企業策略加以檢討及修訂</p> <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在制定餐飲業整體企業策略時，堅持以不偏不倚，一視同仁的態度來對待所有的持份者。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能制定本地企業和跨地域企業營運策略；及</p> <p>(ii) 領導企業進行策略性變革，制定企業未來發展整體策略。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	創新餐飲業知識管理策略
2. 編號	CCZZMS702B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆從事管理工作的資深管理人。於食肆或相關的工作地點，能衡量及管理知識資產為企業進行革新，以利企業未來的發展。
4. 級別	7
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對知識管理策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構對餐飲業知識管理的策略及指引 ● 掌握知識資產的衡量，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白衡量知識資產的理由與及重要性 - 應用各種衡量的相關指標 - 掌握智慧資產審計與傳統會計及財務系統的配合使用等 ● 掌握知識創新的要訣，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 應用知識管理，協助企業創新、革新 - 激勵員工創新 - 培養企業分享、積極正面的文化等 ● 具備良好的人際溝通技巧 ● 掌握與營運餐飲業相關的社會環境及要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 綠色飲食文化 - 資訊科技應用 - 企業社會責任等 <p>6.2 創新餐飲業知識管理策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 為機構制定創新餐飲業知識管理策略，以帶領機構的發展 ● 應用各項革新飲食業知識管理策略，進行： <ul style="list-style-type: none"> - 革新知識管理策略 - 帶領企業進行改革 - 配合企業未來的發展等 ● 引進新科技協助餐飲業的知識管理，例如：

	<ul style="list-style-type: none"> - 資訊科技 - 人工智能等 ● 經常對所制定餐飲業整體企業策略加以檢討及修訂 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在進行創新餐飲業知識管理策略時，以開放及支持創新的態度來對待新的要求及方法等，不拘泥於既有方式及個人觀點。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能衡量及管理知識資產為企業進行革新；及</p> <p>(ii) 制定革新的管理策略，為企業帶來新的局面。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	為餐飲業制定跨國企業管理策略
2. 編號	CCZZMS703B
3. 應用範圍	此能力單元適用於跨國餐飲集團從事管理工作的管理人。於食肆或相關的工作地點，能掌握跨國企業管理文化及技巧，制定創新的跨國企業營運策略。
4. 級別	7
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對制定跨國企業管理策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構對制定餐飲業跨國企業管理的策略及指引 ● 掌握跨國管理文化及技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 文化對跨國企業管理的影響 - 不同文化溝通技巧 - 跨文化談判技巧 - 跨國企業決策技巧等 ● 認識制定及執行跨國企業營運策略，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 跨國企業營運策略的形成與發展 - 跨國聯盟與策略執行 - 跨國企業的不同組織結構與協調監管等 ● 具備國際視野及掌握多元文化 ● 具備卓越的管治能力及人際溝通技巧 <p>6.2 為餐飲業制定跨國企業管理策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以所掌握跨國企業管理文化及技巧，為機構制定創新的跨國企業營運策略 ● 在跨國企業管理方面進行革新，為機構帶來新的局面 ● 以高瞻遠矚的國際視野，及對不同跨國組織的認識，為機構制定協調及監管方面的策略 ● 經常對所制定的跨國企業管理策略加以檢討及修訂

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 在為餐飲業制定跨國企業管理策略時，堅持以不偏不倚的態度來對待不同的跨國企業及跨國企業人員。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握跨國企業管理文化及技巧，制定創新的跨國企業營運策略。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行應對緊急情況及危機防範措施
2. 編號	MS01
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責執行緊急及危機防範措施的人員。於食肆或相關的工作地點，能遵從既定政策及步驟應對在食肆及相關機構內可能出現的緊急情況及危機，並加以防範，提高食肆的安全情況及整體的形象。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對緊急情況及危機防範的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 清晰食肆機構既定的應對緊急情況及危機防範措施（若有的話） ● 瞭解相關措施的目的及預期效果 ● 瞭解與食肆安全相關的法律及法規，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 《職業安全及健康條例》（第 509 章） - 《食物安全條例》（第 612 章） - 《消防安全(商業處所)條例》第 502 章等 ● 瞭解在食肆場地內的護理責任和第三方責任 ● 熟識食肆場地內與職安健等相關設備和設施的使用及操作 ● 具備與他人溝通及建立良好人際關係的技巧 ● 具備能清晰準確記錄資訊及活動的文書技巧 <p>6.2 執行應對緊急情況及危機防範措施：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於日常工作期間，堅持遵守食肆機構既定的緊急及危機防範措施，尤其關注以下事項： <ul style="list-style-type: none"> - 機構和法例等方面的要求 - 食肆範圍內的潛在安全風險 - 對顧客的照顧及服務 - 可運用在這方面的資源等 ● 將可運用的人手、設施、系統和設備等資源整合一起，以實施相關的措施，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 確定所涉及的事項和措施，例如防火

	<ul style="list-style-type: none"> - 確定每項措施涉及的過程，例如安裝及檢查滅火器 - 切實執行措施的所有程序，例如火災時正確使用滅火器 - 記錄與措施相關的指引政策和執行程序等 <ul style="list-style-type: none"> ● 定期進行檢查，監督並確保措施的遵守和正確的執行 ● 對上述各事項有疑問時，及時向上級尋求指引或解釋 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常運用既有知識及專業操守，確保所有應對緊急情況及危機防範措施的確切執行 ● 絕對不會因為方便或盈利等考慮，故意不執行相關的措施，或違反規管法例等
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能獨立執行機構既定的應對緊急情況及危機防範措施；及 (ii) 能正確記錄相關措施的執行程序等。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	於食肆執行良好業務行為及監控
2. 編號	MS02
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內主管級的員工。於食肆或相關的工作地點，能經常親身及監督下屬實踐既定的良好業務行為，令顧客滿意食肆所提供的餐飲服務，從而提高食肆的形象及營業額。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對良好業務行為的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解食肆對良好業務行的政策及指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 提供健康、新鮮及美味的餐飲 - 待客以禮，令他們賓至如歸 - 貨真價實，童叟無欺 - 制定餐飲服務承諾，並貫徹執行等 ● 掌握香港餐飲業的整體營運及競爭狀況 ● 掌握己方所提供餐飲及服務的實際水平，及顧客日新月異的要求 ● 具備與顧客溝通及建立良好人際關係的技巧 ● 具備督導及管理下屬的領導能力 <p>6.2 於食肆執行良好業務行為及監控：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於值班期間，常堅持專業的服務態度，並按照指引來執行良好業務行為，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 在最快及合理時間內提供顧客要求的服務 - 利用發問、聆聽技巧了解顧客的要求 - 遵照公司服務承諾有效回應顧客的問題 - 在有需要或要求時轉介顧客的查詢等 ● 向下屬解釋他們： <ul style="list-style-type: none"> - 所負責任務的類別 - 向顧客提供的服務範圍

	<ul style="list-style-type: none"> - 必須遵守的工作守則 - 如何去配合食肆良好業務行為等 ● 樹立良好榜樣，帶領及監督下屬按服務質素標準執行職務 ● 與所有員工合作，發揮公關技巧令顧客對食肆產生好感及歸屬感 ● 隨時向上級匯報於執行良好業務行為及監控時出現的問題，尋求指引或支援 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常全心全意，親身及帶領下屬，以服務為先的態度執行既定的良好業務行為 ● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能親身及監督下屬實踐既定的良好業務行為，及各項相關工作；及 (ii) 能令顧客滿意食肆提供的餐飲服務，從而提高食肆的形象及營業額。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行食品質量監控
2. 編號	MS03
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責監督食物制作的員工。於食肆或相關的工作地點，能貫徹執行機構既定的食品質量監控指引及程序，確保提供的飲食符合要求，給予顧客信心，從而提升食肆的形象及利潤。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食品質量監控的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解食肆對食品質量監控的指引及程序（如有的話） ● 瞭解食品質量監控的概念及重要性，並涵蓋多方面如： <ul style="list-style-type: none"> - 食物安全，即食物不能含過量致病微生物或毒素 - 食物限期，即食物不會在不尋常地短的時間內腐壞 - 持續性，即食物能持續地符合標準 - 食物質量，即食物能在色、香、味等方面吸引顧客 ● 瞭解在監控過程中可能發掘的商機 ● 具備與別人溝通及建立關係的技巧 ● 具備敏銳的觀察力及準確的判斷力等 <p>6.2 執行食品質量監控：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於值班期間，常堅持以專業的態度來執行食品質量監控 ● 按既定程序及標準貫徹進行相關工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 進行全面從“生產到餐桌”的安全管理，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 食物採購及貿易物流 ▶ 食物原料加工 ▶ 食物銷售及烹調等環節 - 進行食物處理過程中的監察及檢測，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 監測清潔及消毒的頻率及有較性 ▶ 監測有否致病菌存在 ▶ 評估食肆衛生設計之效用等

	<ul style="list-style-type: none"> - 進行廚房內設施的監察及檢測，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 接觸即食食物的用具、容器及桌面 ▶ 碗碟、雪鏟、砧板 ▶ 雪櫃內的冰格、層板等 ▶ 食物製造用之水源 ▶ 員工之個人衛生操守等 ● 監督食物的烹調技巧，確保能維持恆常的水準及口味 ● 定期向顧客了解對食肆食物質量的意見，例如通過： <ul style="list-style-type: none"> - 問卷調查 - 面對面交談 - 網上聊天等 ● 樹立良好榜樣，啟發其他員工秉持對食品質量的堅持 ● 定期向上級匯報於食品質量監控時發現的問題 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用既有知識及專業操守，全心全意執行與食品質量監控相關的工作，絕不弄虛作假 ● 珍惜和維護食肆及顧客對食品質量的期望
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立地按既定程序及指引執行食品質量監控的工作；及</p> <p>(ii) 能確保提供的飲食符合食肆及顧客對質量的要求。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	指導及培訓新入職同事
2. 編號	MS04
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責培訓新入職同事執行不同餐飲崗位服務的人員。於食肆或相關的工作地點，能以所掌握的知識和技能，指導及培訓新入職同事，以便能盡快掌握所委派的餐飲工作。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對指導及培訓的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解食肆機構對於培訓的要求及相關資源的調撥 ● 熟悉餐飲業人員的角色和責任，以及行為和表現標準 ● 熟悉餐飲行業的最佳實踐方法 ● 具備批判性思維，以判斷培訓需求和評估培訓效果 ● 具備與別人溝通和相處的能力 ● 具備卓越和精確的能力來： <ul style="list-style-type: none"> - 預備培訓的內容或教材 - 有效地傳授知識和技能 - 作精湛的親身示範等 <p>6.2 指導及培訓新入職同事：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 評估新入職同事對培訓的需求 ● 按不同崗位的需求來計劃和設計培訓方式及內容，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 出品部 - 樓面部 - 營業部等 ● 擬定培訓的模式，方法和時間表，確保能滿足機構的相關要求 ● 以多種教授及示範技巧進行培訓，可能包括： <ul style="list-style-type: none"> - 講授和講解 - 示範及在職培訓指導 - 提問及討論

	<ul style="list-style-type: none"> - 角色扮演等 ● 在進行培訓時使用和／或操作各種教授和學習資源，可能包括： <ul style="list-style-type: none"> - 黑板，白板和活動掛圖等 - 投影機膠片，講義，影片等 - 多媒體設備，以至電腦等 - 其他與餐飲服務相關的工具，廚具和設備等 ● 制定評核標準及評分方案，並以多種評估方法和技巧來確定： <ul style="list-style-type: none"> - 學員的吸收程度 - 在不同培訓階段的學習成果 - 分析評核的結果等 ● 定期向上級匯報新入職同事的培訓情況，及提出改善及優化的建議 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常運用既有知識及專業操守，全心全意進行指導及培訓新入職同事的工作 ● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的形象及表現質素
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能獨立處理與推行有系統的方式來管理新入職同事培訓； (ii) 能確保培訓內容與餐飲業的相關性，準確性和合時性等；及 (iii) 能以多元教授技巧作知識和技能的傳授
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定處理廚餘的指引及程序
2. 編號	MS05
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責制定政策及措施的管理層人員。於食肆或相關的工作地點，能合理制定對處理廚餘的指引及程序，令食物的浪費減至最低，而廚餘亦得到妥善的安排，從而提高食肆的整體形象。
4. 級別	4
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對處理廚餘的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解社會上領先機構對處理廚餘及剩餘食物的建議程序 ● 瞭解政府機構對處理廚餘的指引，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 食物環境衛生署 - 環境保護署 - 食物安全中心等 ● 瞭解在處理廚餘過程中可以積極推行的環境保護措施 ● 掌握食肆機構對處理廚餘的態度，及相關資源調撥的情況 ● 具備與不同階層人士溝通的技巧 ● 具備能準確處理資訊及推廣活動的能力 <p>6.2 制定處理廚餘的指引及程序：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，常監察食肆廚餘及剩餘食物的實際情況，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 在食物製作、分發、儲存及預備膳食或用膳過程中產生的廢物 - 追蹤並分析食肆棄置的廢物，包括生／熟食物、可食用及不可食用的部分等 - 檢視食肆所購入的食品 - 檢查庫存，比較所購入的食品和棄置物的數量等 ● 根據上述研究結果，擬定食肆本身對處理廚餘的策略及措施，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 購置機器以處理廚餘，並列出相關的處理程序及善後工作

	<ul style="list-style-type: none"> - 將廚餘分類，轉交回收機構或有機資源回收中心 - 捐贈過剩食物供福利機構或有需要人士來分享食用 - 協助政府及工商界將廚餘及剩餘食物循環再造等 ● 在食肆內推廣所制定的廚餘的指引及程序，動員全民參與（包括員工及顧客等） ● 對上述各事項有疑問時，及時向上級尋求指引或解釋 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常堅決「惜物減廢」的原則，減少耗用資源，亦減少廚餘對本地環境的負荷 ● 絕對不會因為方便或盈利等考慮，故意不執行相關的措施，或違反規管法例等
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立制定適合機構實際情況的處理廚餘的指引及程序；及</p> <p>(ii) 能正確推行相關的措施及執行程序等。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	處理餐飲業一般勞資糾紛
2. 編號	MS06
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內管理階層的員工。於食肆或相關的工作地點，能妥善及時地處理勞資糾紛，令問題迅速得以解決而不至於惡化，維持食肆的正常運作。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對處理餐飲業勞資糾紛的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構既定的人力資源管理政策 ● 瞭解餐飲業一般勞資糾紛的癥結所在，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 薪酬計算的爭論 - 工作超時的定義及補償 - 賞罰制度的合理及公平性 - 不同工作崗位權利與責任的釐定 - 其他糾紛如性別歧視、種族歧視和性騷擾等 ● 瞭解相關的香港勞工法例，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 《僱傭條例》 - 《僱員補償條例》 - 《性別歧視條例》 - 《殘疾歧視條例》等 ● 具備分析技巧及批判性思維 ● 具備解決糾紛與衝突的能力 ● 具備與人溝通及相處的技巧 <p>6.2 處理餐飲業一般勞資糾紛：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 制定或協助制定機構的員工管理政策，並確保所有員工均會清楚知曉，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 就業合同的內容細節 - 薪酬和補償的金額及計算方法

	<ul style="list-style-type: none"> - 假期和休息日的安排 - 工作表現的要求 - 行為和態度的要求 - 晉升，紀律處分和解僱的準則 - 培訓與發展的提供等 ● 於值班期間，經常： <ul style="list-style-type: none"> - 留意及關注一般員工的工作狀況及表現 - 洞悉可能會出現爭議及糾紛之處，在可能範圍內加以防患未然 - 有需要時向上級匯報及提出預防／解決的建議 ● 若問題出現，或收到員工投訴時，迅速與人力資源部門協作，按既定政策、現行法例等來靈活處理 ● 定期對現行政策進行審查及分析，尋找不足之處，並採取糾正措施作不斷改進 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常秉持公平公正原則，不偏不倚及按法律法規來處理勞資糾紛 ● 於機構及員工利益之間工作出恰當的平衡
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能妥善及時地處理勞資糾紛，令問題得以解決而不至於惡化；及</p> <p>(ii) 能通過勞資糾紛的解決，維持食肆機構的正常運作。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	協商及協調餐飲業相關的執法機構
2. 編號	MS07
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內管理階層的員工。於食肆或相關的工作地點，能經常與餐飲業相關的執法機構保持聯絡，並與其協商及協調食肆機構應遵守的法規，及應加以配合的行動和措施，使餐飲業務得以順利的進行。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對協商及協調執法機構的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解與餐飲業服務相關的政府和監管機構的職能和運作，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食物環境衛生署 - 酒牌局 - 消防處 - 勞工處 - 入境事務處等 ● 瞭解上述機構的運作方式及所負責的法律法規 ● 掌握食肆與政府和監管機構聯絡和合作時的政策，程序和指引等 ● 具備與不同階層人士溝通及協商的技巧 ● 具備閱讀、理解及撰寫商業通訊的文書能力 <p>6.2 協商及協調餐飲業相關的執法機構：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 制定員工與執法機構就營運餐飲業服務時與彼等聯絡和尋求協助的程序和指引 ● 常更新與該等執法機構的最新聯繫方法，以便在需要時能快速有效地聯絡得上 ● 為餐飲機構員工制定程序和指引，以協助及配合執法機構的工作，並灌輸必須依法例及規則辦事的精神 ● 妥善保留執法機構造訪和檢查食肆的詳細記錄，及跟進其結果

	<ul style="list-style-type: none"> ● 在緊急或被指令的情況下與執法機構合作，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 出現緊急情況時迅速通知他們及清楚描述當時情況 - 在現場擔當或指定主要聯繫人 - 根據執法機構的指示／建議來協調行動 - 保持所有決定和行動的詳細記錄 - 配合他們的後續調查和／或行動等 ● 向上級匯報執法機構的接觸，及他們的造訪和檢查後所引起的問題或跟進事項 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常堅持遵守所有的監管法例及規則，不因業務的考慮而作違法的舉措 ● 珍惜和維護食肆給予執法機構的良好形象及紀錄
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立處理與餐飲業相關執法機構聯絡的工作，並與其協商及協調食肆應遵守的法規；及</p> <p>(ii) 能通過與執法機構相配合的行動和合適的措施，使食肆的業務得以順利的進行。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	於食肆建立健康及營養飲食的風氣
2. 編號	MS08
3. 應用範圍	此能力單元適用於及食肆內管理階層的員工。於食肆或相關的工作地點，能領導員工團隊建立健康及營養飲食的風氣，並向顧客推介，令注重飲食健康及營養的顧客有所選擇，從而提升食肆的形象及利潤。
4. 級別	5
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對健康及營養飲食的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 深諳健康、營養及均衡飲食的重要性，及其主要的內容 ● 掌握不同機構及組織對飲食健康及營養的指引，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 食物環境衛生署 - 降低食物中鹽和糖委員會 - 降低食物中鹽和糖國際諮詢委員會 - 醫院管理局營養資訊中心 - 食物安全中心等 ● 具備與不同階層人士溝通及建立良好人際關係的技巧 ● 具備執行及推廣項目的領導能力，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 調撥人力及財力資源 - 計劃及安排工作流程 - 選擇及進行相關的推動活動及措施 - 定期檢視工作成效等 <p>6.2 於食肆建立健康及營養飲食的風氣：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常應用營養飲食的專業知識及態度來工作 ● 實施能推動健康及營養飲食風氣的措施及活動，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 檢視食肆購入食品及飲料的標準，規定在健康營養方面必需符合的條件或分類 - 研究顧客對健康及營養等方面的要求，推出迎合他們的食譜，如少鹽少糖的餐飲

	<ul style="list-style-type: none"> - 安排食肆參與衛生署推出的全港性有營食肆，或相類似的運動等 ● 經常向員工及顧客推廣均衡飲食對健康及營養的重要性，及應採取的相應行動，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 應按飲食金字塔的比例來進食 - 少吃鹽、少吃糖、少吃脂肪及多吃高纖維食物 - 正確解讀營養資料標籤 - 認識及辨別基因改造食物等 ● 監督員工持續推廣健康及營養飲食，作為工作的常規 ● 向不同年齡顧客群建議及推介適合他們健康及營養的飲食，並提供價格或其他優惠作為誘因 ● 通過接受評審提高知名度，例如參加衛生署推出的「有『營』食肆」運動 ● 將上述措施及活動打造成為堅持健康及營養飲食的宗旨及風氣，並加以貫徹推行 ● 定期向上級匯報在推行健康及營養飲食時出現的難題，及提出解決的方法 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用既有知識及領導能力，全心全意於建立食肆健康及營養飲食風氣的工作 ● 珍惜和維護食肆機構在顧客及社會中的良好形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能獨立構思及推行建立健康及營養飲食風氣的相關工作；及 (ii) 能領導員工推行健康及營養飲食的風氣，並向顧客推介。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	管理餐飲業自動化程序及工作流程
2. 編號	MS09
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內管理層的員工。於食肆或相關的工作地點，能成功引入餐飲業自動化系統、並妥善管理其程序及工作流程，令提供予顧客的餐飲服務有所改善及增加新鮮感，提高食肆的形象及利潤。
4. 級別	5
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對自動化程序及工作流程的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握香港餐飲業的整體營運狀況及競爭趨勢 ● 瞭解資訊科技自動化系統及其最新的發展，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 手機行動力 - 雲端服務力 - 大數據分析力等 ● 瞭解自動化系統的發展對包括餐飲業在內各行業的貢獻，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 帶動餐飲服務價值升級與差異化優勢 - 開發新商機及創造利潤 - 協助服務轉型等 ● 具備與各界別及階層人士溝通及協調的能力 ● 具備領導才能，能指揮下屬及調撥資源來： <ul style="list-style-type: none"> - 籌劃及引入指定的自動化項目 - 制定相關的政策及程序 - 監督項目的工作流程 - 準時完成項目等 <p>6.2 管理餐飲業自動化程序及工作流程：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，常留意現時食肆的運作情況及出現的問題 ● 研究及引入可用於己方食肆的資訊科技自動化管理系統，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 連鎖分店間的聯絡通訊系統 - 監控及整合管理系統

	<ul style="list-style-type: none"> - 顧客資料管理系統 - 食材入貨及補貨採購管理系統 - 銷售及其他業務報告系統等 ● 研究及引入可用於己方食肆的自動化操作系統，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 讓顧客自己完成從選餐、支付到領取食物整個流程的系統 - 數字溝通系統（如用於訂位） - 電子支付系統 - 機械人服務員於餐廳內送餐或與顧客作互動 - 其他進行機械式、高重複性工作的系統（如取代人手來炒飯）等 ● 教導及培訓員工使用所引入自動化系統及新的工作流程，確保人和系統／機械人等能默契配合，共同工作 ● 監控自動化系統的工作流程，確保運作暢順利及將錯誤減至最低 ● 樹立良好榜樣，啟發其他員工對自動化系統程序的接受及支持 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用專業知識及操守，以開放的態度來研究及引入餐飲業自動化系統 ● 以不偏不倚，實事求是的態度來管理自動化系統的工作流程
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能妥善管理所引入自動化系統的程序及工作流程；及</p> <p>(ii) 能令提供予顧客的餐飲服務有所改善，提高食肆的形象及利潤。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	為員工制定晉升階梯及標準
2. 編號	MS10
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內管理層的員工。於食肆或相關的工作地點，能通過專業及卓越的人事管理能力來指導招聘，晉升和員工發展等活動及訂立相關標準，為己方食肆奠下堅實的人力資源根基。
4. 級別	5
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對員工晉升階梯及標準的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握香港餐飲業的整體營運及人力競爭狀況 ● 瞭解香港勞資事宜的處理程序及相關的法律法規 ● 通曉如何進行： <ul style="list-style-type: none"> - 職位分析 - 職位估值 - 工作描述 - 人選規格說明 - 培訓需求分析 - 晉升評估等 ● 具備與各階層人士溝通及建立良好人際關係的技巧 ● 具備對人的敏銳觀察及評估能力

	<p>6.2 為員工制定晉升階梯及標準：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，以上述能力及專業態度來辦事，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 訂定各餐飲業崗位的「工作描述」及「人選規格說明」 - 訂定食肆內各不同崗位的職位名稱和職責，如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 中式酒家樓面部的店長、經理、高級部長、部長、侍應等 ▶ 西式餐廳的總經理、營運經理、分店經理、主任、服務員、傳菜員等 ▶ 日式廚房的總廚、大廚、二廚、三廚、見習廚師等 - 按法例制訂適合各餐飲業崗位的聘用守則 - 以合理薪酬招聘／晉升合資格的各級餐飲業員工 - 監察、記錄及賞罰屬下員工工作表現等 ● 制訂員工工作表現的評估準則，及晉升的標準等，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 服務顧客的熱誠 - 與人相處的態度 - 工作的努力及盡責程度 - 工作技巧表現（如廚藝）等 ● 向各級員工解釋及推廣所制定的晉升階梯及標準 ● 對上述準則及程序，隨時因應以下情況及而加以調整： <ul style="list-style-type: none"> - 餐飲業的發展趨勢 - 人力市場的變化 ● 管理層對員工晉升標準及策略的改變等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常運用既有知識及專業操守，全心全意、不偏不倚地進行為員工制定晉升階梯及標準的工作 ● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能成功指導招聘，晉升和員工發展等活動及訂立相關標準；及</p> <p>(ii) 能令員工明白及接受所制定的晉升階梯及標準。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定處理非本地員工的政策及程序
2. 編號	MS11
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內管理層的員工。於食肆或相關的工作地點，因應勞工短缺、特殊能力需要或其他等因素，制定處理非本地員工的政策及程序，以便招聘合適的非本地員工，填補食肆的工作崗位。
4. 級別	6
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對處理非本地員工的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握香港餐飲業的整體營運及人力競爭狀況 ● 掌握香港及國際勞資事宜的處理方法 ● 瞭解處理本地及非本地員工的程序，及相關的法律法規等 ● 具備與不同國籍及階層人士溝通及建立良好人際關係的技巧 ● 具備獨立分析及判斷的能力 ● 具備領袖才能，能指揮下屬及調撥資源來： <ul style="list-style-type: none"> - 籌劃指定的工作項目 - 制定相關的政策及程序 - 準時完成項目等 <p>6.2 制定處理非本地員工的政策及程序：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 因應食肆所面對的競爭環境，及人力供應的實況，策劃包括本地及非本地員工的食肆人力結構 ● 確認需要或適合由非本地員工出任的崗位，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 烹調外國餐食的廚師 - 通曉外國方言的樓面員工 - 於本地較難聘請的工種如洗碗、清潔等 ● 遵從在香港僱用非本地員工的法律法規，及相關安排，例如聘用外籍人員的主要途徑為： <ul style="list-style-type: none"> - 一般就業政策 - 輸入內地人才計劃

	<ul style="list-style-type: none"> - 非本地畢業生留港／回港就業安排等 ● 通過合適的途徑，招聘合適的非本地員工，填補食肆的工作崗位 ● 確保執行針對非本地員工的法例要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 僱主須在第 13 個月起 60 天內，為員工加入強積金計劃 - 收入方面可能需作出的特別安排，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 薪俸稅 ▸ 特定的賠償 ▸ 遣散費 ▸ 長期服務金 ▸ 陪審員津貼等 ● 將上述措施整合成為食肆對處理非本地員工的政策及程序，以便發佈及施行 ● 定時檢討既定的政策及程序 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用專業知識及操守來制定處理非本地員工的政策及程序，不因財務或其他考慮而作出違法的行動 ● 公平對待及處理本地及非本地員工
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能按食肆本身的情況，制定處理非本地員工的政策及程序；及</p> <p>(ii) 能成功招聘合適的非本地員工，填補食肆的工作崗位。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

9. 名稱	認識食肆樓面部結構及運作
10. 編號	CCZZSS101B
11. 應用範圍	此能力單元適用於餐飲業初入職從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠認識食肆樓面部的結構及各部門的功能及相互關係，並能瞭解食肆中不同工作崗位的職能。
12. 級別	1
13. 學分	2
14. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食肆樓面部結構及運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識各類型食肆的結構，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 明白餐飲業的類型 - 明白餐飲業之商業型與非商業型的分別 - 瞭解經營方式的分類等 ● 明白樓面部及各部門的功能及相互關係，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 餐飲業各部門的工作範圍 - 飲食部門的平面設計等 ● 瞭解中式飲食業各式食肆不同崗位職能，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白不同職級的名稱 - 明白不同崗位的職責和權限等 ● 掌握餐飲業的發展概況，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解不同菜系的主題和混合市場路向 - 瞭解不同菜系的發展及來源等 ● 認識餐飲業從業員工作的特殊性，及服從和團隊精神的重要性 <p>6.2 認識食肆樓面部結構及運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間本著服務概念和原則，並以所學知識遵從指示來工作 ● 確保餐飲業基本運作的暢順，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 能於食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息 - 掌握樓面部門與其他部門的互動關係 - 能與不同職級及崗位的職員協調和溝通等

	<ul style="list-style-type: none"> • 協助樓面部為顧客提供服務 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 經常利用對食肆樓面部結構及運作的認識及修養，全心全意為顧客提供服務。
15. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠初步理解餐飲業的食肆類型、經營方式、部門功能、各工作崗位的職能、餐飲業的發展概況等；及</p> <p>(ii) 能明白食肆的基本運作，並能於食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息。</p>
16. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本顧客溝通技巧
2. 編號	CCZZSS102B
3. 應用範圍	此能力單元適用於餐飲業需和顧客溝通的從業員。適用於食肆或相關的工作，範圍包括：樓面、外賣、傳菜、收銀等。具此能力者，能夠認識基本溝通的原理，運用簡單的溝通技巧接待顧客及滿足顧客需要。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對顧客溝通技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白基本溝通的原理，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白正式及非正式的溝通模式 - 理解人與人溝通的相互關係 - 明白溝通的過程等 ● 明白溝通的障礙，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識溝通的媒體元素 - 認識產生溝通障礙的成因 - 瞭解溝通障礙對溝通的影響等 ● 掌握基本溝通的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白有效的溝通技巧 - 認識良好溝通的要素等 ● 認識餐飲業從業員工作的特殊性，及與顧客溝通交流的重要性 <p>6.2 認識基本顧客溝通技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間本著服務概念和原則，並以所學知識遵從指示來工作 ● 運用簡單的溝通技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 能與顧客作簡單溝通及 - 能滿足顧客的需要等 ● 協助樓面部為顧客提供服務，及保持良好的關係 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常利用與顧客溝通的良好技巧，全心全意為顧客提供服務。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能運用簡單的溝通技巧接待顧客及滿足顧客需要。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	識別食物的分類
2. 編號	CCZZSS103B
3. 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，瞭解中式飲食文化概念及各種食物原料的分類，識別餐飲的分類，例如：安全性、食用價值，協助樓面部及銷售工作。
4. 級別	1
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食物的分類的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解中外飲食文化的概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解中西菜之文化 - 懂得各大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 ● 瞭解常見畜類及其製品，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 常見畜類的品種、味道、品質等 - 畜類製品的分類、味道等 ● 瞭解基本禽類及其製品，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 禽類的品種、味道、品質等 - 禽類製品的分類、味道等 ● 瞭解基本水產動物，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 常見水產的品種、味道等 - 水產動物的分類等 ● 瞭解基本調味料，包括各種調味料的分類、味道、材料、特性等 ● 瞭解基本海味乾貨，包括常見海味乾貨的名稱、來源、味道、分類、用途等

	<p>6.2 識別食物的分類：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間本著服務概念和原則，並以所學知識遵從指示來工作 ● 通過食物的分類的知識，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"> ▶ 安全性 ▶ 食用價值 ▶ 調味料與食物配搭等 - 協助樓面部及銷售部工作 ● 協助樓面部為顧客提供服務，及保持良好的關係 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常利用對識別食物分類的知識，全心全意為機構及顧客提供服務。
7. 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、海味及調味料的品種及特性。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識中式餐飲業水吧基本運作
2. 編號	CCZZSS104B
3. 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。於中式食肆或相關的工作地點。能認識中式餐飲水吧基本運作及服務流程。在一定程度指導下，懂得為顧客製作各式簡單的飲料及提供有關基本的水吧服務。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中式餐飲業水吧基本運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解水吧的功能，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 中式酒樓水吧的功能 - 水吧不同崗位的職能 - 水吧與其他部門的相互配合關係等 ● 認識基本水吧物料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種水吧應用物料的分類 - 飲料單的內容等 ● 認識基本水吧飲料的製作及服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 標準飲料的製作方法及原理 - 各種製作工具、器皿的名稱、正確使用方法等 - 各種飲料服務器具的名稱、正確使用方法等 - 各種飲料服務流程、基本服務技巧等 <p>6.2 認識中式餐飲業水吧基本運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所學的知識來工作 ● 進行基本水吧操作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 製作標準飲料 - 提供有關基本的水吧服務 - 協助樓面部及銷售部工作等 ● 為顧客提供服務，及與他們保持良好的關係

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 經常利用對中式餐飲業水吧運作的知識，全心全意為機構及顧客提供服務。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能初步理解中式飲食業水吧的基本操作，包括其功能、標準飲料的制作及服務流程等，從而能於各類型中式食肆工作時；及</p> <p>(ii) 能在督導下，配合食肆的運作，為顧客提供基本的水吧服務。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本中式食肆之飲品服務
2. 編號	CCZZSS105B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式餐飲業樓面部及提供水吧服務的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，認識常用茶葉及中式酒類，於樓面服務流程中，在指導下，能運用簡單沖茶及酒類服務技巧，為顧客提供一般中式飲品服務，例如：沖茶、奉茶和侍酒。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對基本中式食肆飲品服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解常用的茶葉，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識常用茶葉的名稱及味道 - 懂得茶葉基本的保存方法等 ● 掌握基本沖茶技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 正常沖泡茶葉的份量 - 清洗茶葉、熱壺的技巧 - 基本沖茶工具及器皿的名稱等 ● 掌握茶的基本服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白沖茶的基本服務流程 - 掌握常用茶的服務技巧等 ● 認識中式食肆一般酒類的基本服務，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 中式食肆一般酒類名稱 - 基本酒具名稱 - 基本酒類服務程序及技巧等 <p>6.2 認識基本中式食肆之飲品服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所學的知識來工作 ● 提供中式飲品服務，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 於樓面服務流程中，能運用沖茶及酒類服務技巧服務顧客 - 協助樓面部及銷售部工作等 ● 為顧客提供服務，及與他們保持良好的關係

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 經常利用對中式食肆之飲品的知識，全心全意為機構及顧客提供服務。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能認識常用茶葉及中式酒類，在一定程度指導下，能運用簡單沖茶及酒類服務技巧，提供中式食肆一般飲品服務，例如：沖茶、奉茶和侍酒。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本食品服務
2. 編號	CCZZSS106B
3. 應用範圍	此能力單元適用於餐飲業樓面部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點。能懂得基本食品服務，包括一般服務流程、餐桌的基本服務及餐前準備工作，在指導下，能協助樓面部為顧客提供服務。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食品服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識基礎服務概念，例如明白： <ul style="list-style-type: none"> - 服務的定義 - 顧客服務的基本原則等 ● 認識基本顧客服務流程，包括明白： <ul style="list-style-type: none"> - 優質服務的定義 - 標準服務流程 - 既定服務先後次序 - 食肆各部門的功能及運作情況等 ● 認識餐桌基本服務技巧，包括掌握： <ul style="list-style-type: none"> - 基本餐具名稱 - 基本托盆的方法 - 檯椅和檯布的佈置等 - 餐巾摺法、分匙羹使用等 ● 掌握餐前基本準備工作，包括明白： <ul style="list-style-type: none"> - 餐前準備工作須知 - 收拾和清潔的重要性、方法等 ● 認識餐飲業從業員工作的特殊性，及服從和團隊精神的重要性 <p>6.2 認識基本食品服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間本著服務概念和原則，招待顧客時能： <ul style="list-style-type: none"> - 照顧不同種類、國籍的顧客的需要、忌宜等 - 使用恰當的應對用語 - 做好落單、寫單的基本內容、方法、注意事項等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 充分配合餐飲業服務員的： <ul style="list-style-type: none"> - 工作性質 - 時間 - 環境 - 範圍等 ● 維持餐飲業從業員所須具備的談吐、禮儀等 ● 應用食品服務技巧，協助樓面部為顧客提供服務 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常利用對基本食品服務的認識及修養，全心全意來為顧客提供服務。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 懂得一般餐飲業服務流程及餐桌的基本服務知識，在指導下，協助樓面部為顧客提供服務；及</p> <p>(ii) 能認識餐飲業服務員的工作性質、時間、環境、範圍等。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本宴會服務
2. 編號	CCZZSS107B
3. 應用範圍	此能力單元適用於餐飲業樓面部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能明白宴會的基本概念，例如一般運作上的忌宜及注意事項，懂得宴會的運作流程及服務技巧，協助樓面部為顧客提供服務。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對基本宴會服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解宴會的基本概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 優質宴會服務的定義 - 宴會的基本運作流程、忌宜、注意事項等 ● 掌握基本宴會服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 基本宴會服務技巧 - 宴會使用的基本工具、器材名稱及用途 - 宴會菜單的基本內容等 ● 具備樂意與人溝通的態度及服務的精神 <p>6.2 認識基本宴會服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所學的知識來工作 ● 提供中式飲品服務，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 於樓面服務流程中，能運用沖茶及酒類服務技巧服務顧客 - 協助樓面部及銷售部的相關工作等 ● 為顧客提供服務，及與他們保持良好的關係 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常利用對食肆之飲品的知識，全心全意為機構及顧客提供服務。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 懂得宴會的運作流程及服務技巧，在一定程度指導下，協助樓面部為顧客提供服務。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本班地厘（傳菜）服務
2. 編號	CCZZSS108B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業班地厘的員工。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，認識班地厘的基本運作，使用汁醬，保存各式碟庄、銀器等。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對班地厘服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解班地厘的運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 班地厘的功能 - 班地厘的運作範圍 - 與出品部等不同部門溝通的方法 - 認識檯號、廳房號碼、最佳運作路線等 ● 掌握班地厘的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 有效的托盆使用方法 - 起菜運作安排紀錄系統 - 各式碟庄、銀器、碟蓋、醉蝦窩等的名稱、使用及保存方法等 ● 認識汁醬與食物的配搭關係及貯存方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 基本汁醬的名稱及味道 - 汁醬與食物的配搭關係 - 貯存基本汁醬的程序及方法等 ● 具備樂意與人溝通的態度及服務的精神 <p>6.2 認識基本班地厘服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所學的知識來工作 ● 應用班地厘運作技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 掌握班地厘的基本運作技巧來服務顧客 - 配合其他部門，提供食品服務等 ● 與顧客保持良好的關係，從而提升他們對食肆機構的良好印象

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常利用對班地厘（傳菜）服務的知識，全心全意為機構及顧客提供服務。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據機構的要求，在指導下，能掌握班地厘的基本運作及配合其他部門的工作。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	編寫一般中式菜單
2. 編號	CCZZSS201B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業從事營業及顧客服務工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠明白各類宴會的性質，根據顧客的要求，在上級的指導下，編寫合適的菜單。
4. 級別	2
5. 學分	5
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中式菜單的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白基本菜單結構，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 婚宴、壽宴、彌月及各類宴會菜式的組合 - 素宴及解穢酒的組合 - 宴會與一般聚餐菜式的分別等 ● 瞭解中式物料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 古代與現代飲食的種類及分別 - 中式食料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 五穀 ▶ 五菜（根、莖、葉、花、瓜/果等） ▶ 五飲 ▶ 六畜 ▶ 八珍等 ● 明白菜單份量概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 一般宴會菜單材料斤兩配搭 - 中式食肆散餐斤兩模式 - 菜式與份量的配搭等 <p>6.2 編寫一般中式菜單：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所學的知識來工作 ● 按顧客要求及宴會的性質，編寫合適而且價格合理的菜單

	<ul style="list-style-type: none"> ● 向顧客解釋所推介的菜單內容、選料、及所收取的價錢等 ● 與顧客保持良好的關係，從而提升他們對食肆機構的良好印象 ● 遵從商品說明條例 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在編寫中式菜單時，經常以顧客的需要及權益為優先的考慮。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能因應顧客的要求及宴會類型，在上級的指導下，正確地編寫合適中式菜單，以供顧客選擇。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	操作中式餐飲業水吧
2. 編號	CCZZSS202B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業樓面部及作水吧部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，進行中式飲食業水吧一般出品製作。
4. 級別	2
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對操作中式餐飲業水吧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握水果盆切拼技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 基本常用水果切拼技巧 - 盛載水果器皿的配搭 - 處理水果切開後，在衛生情況下備用及儲存的方法等 ● 掌握使用及儲存各式水吧物料的方法 ● 認識各式無酒精飲品，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 一般無酒精飲料名稱 - 標準飲料單製作 - 認識中式、港式茶餐廳一般冷熱飲品的種類（如：檸檬茶、咖啡、鴛鴦等）等 ● 掌握各類無酒精飲品的製作及服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 標準飲料單製作及服務技巧 - 一般“冷”“熱”飲品的製作技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 檸檬茶 ▸ 咖啡 ▸ 鴛鴦等 <p>6.2 操作中式餐飲業水吧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所學的知識來工作 ● 根據工作指引來操作中式飲食業水吧，及執行水吧的一般工作

	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用及儲存各式水吧物料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 訂購及儲備時令水果 - 適當儲存及使用奶類飲品 - 在衛生情況下，處理各式飲料 - 並確保所儲存的食品物料及飲料適合售賣及進食等 ● 在有需要情況下，處理食肆機構的特色或招牌飲料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 金裝奶茶 - 獲獎咖啡 - 港式鴛鴦等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在操作中式餐飲業水吧時，經常以照顧顧客的口味及需要為優先的考慮。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能透過對水吧實務工作的認識，按照工作指引，能製作各類無酒精的標準飲料，及提供基本水果切拼服務；及</p> <p>(ii) 能適當地在衛生情況下處理和儲存各式飲料、食品。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握中式飲品服務
2. 編號	CCZZSS203B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆樓面部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，明白茶葉及中式酒類的知識，並能掌握中式飲品服務。
4. 級別	2
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中式飲品服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識各種中式茶葉，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 中國茶的文化 - 瞭解及分辨茶葉的種類等 ● 認識掌握各式茶葉沖泡技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 能從形狀辨別茶葉種類 - 懂得各種茶葉於沖泡後的色澤分類 - 掌握水及火候對沖泡茶的影響 - 認識溫度及時間對沖泡茶的影響等 ● 認識各種中式酒類，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 酒的文化及民族特色 - 釀酒源流及材料 - 食肆常用的中式酒類 - 早期中國十八種釀造酒的名稱等 <p>6.2 掌握中式飲品服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所掌握中式飲品的知識來工作 ● 掌握中式飲品服務流程及發揮相關的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 選取合適的飲酒用具 - 操控黃酒與白酒配合菜餚的要點及程序 - 發揮各樣飲品的招待技巧

	<ul style="list-style-type: none"> - 進行編定之服務流程等 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升食肆機構的整體形象 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在操作中式飲品服務時，經常以照顧顧客的口味及需要為優先的考慮。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能夠在指導下，清楚明白各種茶葉的種類； (ii) 能掌握各種茶葉沖泡技巧； (iii) 能夠在指導下，清楚明白各種中式酒類的種類及飲酒用具；及 (iv) 能掌握黃酒與白酒配合菜餚的要點及程序。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握中式食肆食品服務技巧
2. 編號	CCZZSS204B
3. 應用範圍	此能力單元適用於餐飲業樓面部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，提供中式食肆的食品服務。
4. 級別	2
5. 學分	9
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中式食肆食品服務技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解餐桌服務的概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 餐桌服務種類及規則 - 食肆分段主題服務等 ● 認識食物汁醬的配搭及種類，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種類菜式常用的汁醬、味道、特性等 - 懂得汁醬盛載的器皿名稱 - 認識汁醬的配搭、服務先後次序及儲存方法等 ● 掌握各式樓面部用具的使用方法與技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 懂得餐具的名稱及應用技巧、如：中式筷子、西式匙、勺等 - 使用匙、刀叉、筷子等作分菜的技巧 - 掌握餐廳常用餐巾摺花的技術等 <p>6.2 掌握中式食肆食品服務技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所掌握中式食肆食品服務技巧來工作 ● 恰當應用食品服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 為顧客提供合適的食品服務 - 協助樓面部工作等 ● 發揮服務流程及各式技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 操控餐桌服務的流程 - 遵從不同餐桌及餐具擺設之標準

	<ul style="list-style-type: none"> - 進行早、午、晚市及各式宴會於不同營業時間的一般擺枱要求 - 發揮各種服務技巧、服務先後次序、座位安排等 - 調節班地厘的運作及功能等 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升食肆機構的整體形象 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在提供中式食肆食品服務時，經常以照顧顧客的口味及需要為優先的考慮。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠在指導下，清楚明白餐飲的服務技巧，並能掌握各類食物汁醬的配搭及儲存方法，協助餐飲業樓面部有關工作。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握中式餐飲業宴會服務技巧
2. 編號	CCZZSS205B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業樓面部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，為顧客提供中式宴會服務。
4. 級別	2
5. 學分	9
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中式餐飲業宴會服務技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識中式宴會服務的概念及程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 婚宴、壽宴、彌月及各式喜慶宴會的分別 - 各式宴會設備、服務的需要 - 各式宴會禮堂及相關的佈置 - 各式宴會所配合的服務環境等 ● 掌握中式宴會服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 婚宴、壽宴、彌月及各式喜慶宴會的程序 - 各式宴會設備擺設的技巧及所需的服務 - 宴會菜單的內容等 ● 具備對中國文化及禮儀的基本認識 <p>6.2 掌握中式餐飲業宴會服務技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所掌握中式餐飲業宴會服務的技巧來工作 ● 恰當應用中式宴會服務技巧，為顧客提供優質宴會服務 ● 在提供宴會服務時充分發揮上述的概念及技巧 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升食肆機構的整體形象 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在提供中式餐飲業宴會服務時，經常以照顧顧客的權益及需要為優先的考慮。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為：

	(i) 能夠在指導下，懂得各式宴會的服務技巧、場地佈置、菜單內容等，為顧客提供優質宴會服務。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識西式餐飲基本服務
2. 編號	CCZZSS206B
3. 應用範圍	此能力單元適用於西式食肆樓面部工作的從業員。於西式食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，為顧客提供西式餐飲服務。
4. 級別	2
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對西式餐飲基本服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解西式服務概念及各式技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白一般常用西式餐具名稱及使用方法 - 掌握一般常用西式餐具的擺設技巧等 ● 認識各種西式酒類，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 分辨酒類及其儲存方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 紅酒 ▶ 白酒 ▶ 香檳等 - 明白一般雞尾酒的基本知識 - 認識基本釀造材料等 ● 具備對西方文化及禮儀的基本認識 <p>6.2 認識西式餐飲基本服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所掌握西式餐飲服務的技巧來工作 ● 恰當應用西式餐飲服務，為顧客提供西式餐飲服務 ● 向顧客介紹合適的西式酒類，以配合其選擇的西式餐飲 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升食肆機構的整體形象 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在提供西式餐飲基本服務時，經常以照顧顧客的權益及需要為優先的考慮。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠在指導下，懂得一般西式服務的技巧，並能掌握各種西式酒類儲存方法。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握班地厘(傳菜)服務
2. 編號	CCZZSS207B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式餐飲業班地厘的員工。於中式食肆或相關的工作地點，按照工作指引，能掌握班地厘的運作支援及配合其他部門的工作，向顧客提供服務。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對班地厘(傳菜)服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握班地厘各式服務流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白午、晚市及各式宴會的不同服務流程 - 認識汁醬及食物的配搭、服務的先後次序 - 掌握於婚宴、壽宴、彌月等服務時，協調各出品部門之起菜時間等 ● 認識白飯及白粥的烹製及盛裝方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白白飯和白粥的烹製及保溫方法 - 瞭解白飯盛裝的方法及技巧等 ● 懂得循環再用物料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 認識所屬工作崗位範圍內的有用剩餘物料 - 把用剩的物料循環再用，減低成本等 ● 掌握與人接觸的技巧及禮儀 <p>6.2 掌握班地厘(傳菜)服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所掌握班地厘(傳菜)服務的知識應用於工作 ● 以所掌握餐前小食預備工作及貯存等技巧，來預備及貯存餐前小食 ● 支援食肆其他部門的工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 協調其他部門食物運送的工作 - 安排食物包裝等 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升樓面工作的整體效率

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 在提供班地厘(傳菜)服務時，經常維持良好的態度及面貌來接觸顧客。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握班地厘各式服務流程；</p> <p>(ii) 烹製白粥、白飯等製作技巧；及</p> <p>(iii) 能掌握餐前小食的預備及貯存工作。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握顧客溝通技巧
2. 編號	CCZZSS301B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能有效地與顧客進行溝通，滿足顧客的需要。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對與顧客溝通技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握如何克服溝通障礙來進行有效溝通，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白溝通障礙的基本元素以及對溝通能力的影響 - 懂得處理或解決障礙 - 瞭解溝通障礙的背景、不適當時間、行為及環境的影響 - 明白個人背景、知識對溝通的影響等 ● 認識如何滿足顧客的真正需要，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 與顧客建立有效的溝通橋樑 - 應用面部表情、聲音、眼神接觸、環境氣氛，進行良好的溝通 - 明白顧客的角色及定義 - 運用有效聆聽技巧等 ● 具備與人接觸的良好技巧及禮儀 <p>6.2 掌握顧客溝通技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 能經常以所掌握的溝通知識及技巧來接觸顧客 ● 在日常工作中，運用顧客溝通技巧，滿足顧客的需要 ● 應用客戶管理技巧 (Customer Relationship Management)，滿足顧客的真正需要 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升整體樓面工作的效率及食肆的形象

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 在與顧客溝通時，經常維持良好的態度及面貌，以服務精神來觸顧客。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠克服溝通障礙，與顧客進行有效的溝通，在日常工作中滿足顧客的需要。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	管理中式餐飲業水吧
2. 編號	CCZZSS302B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆從事水吧或樓面管理工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能獨立地處理水吧物料的購貨、存貨及控制製作成本等管理工作。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對管理中式餐飲業水吧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握預備各式水吧物料的方法 ● 明白輔助物料使用流程 ● 明白品質管理對成本的影響 ● 具備與各階層員工溝通的技巧 <p>6.2 管理中式餐飲業水吧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，能妥善管理中式餐飲業水吧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 根據電腦系統記錄作購貨資料應用 - 對貨品資料作出適當記錄，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 應用銷貨 ▸ 購貨 ▸ 備貨 ▸ 儲存等 ● 能控制水吧的製作成本，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 在適當的環境下，儲存物料，並能再用 - 控制原料使用流量，配合銷售 - 根據標準飲料單，製作飲品及菜盤 - 判斷所需物料，按需求增減等 ● 與水吧其他員工維持良好的溝通，提升他們的工作的效率

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在管理中式餐飲業水吧時，能經常以公平公正的態度來協調員工與機構之間的利益。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠按機構既定程序，對各式水吧物料的銷貨、購貨、備貨、儲存作出安排和記錄；</p> <p>(ii) 根據標準飲料單，獨立地製作飲品及菜盤；及</p> <p>(iii) 能控制水吧的製作成本。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	分析飲食市場及編寫菜單
2. 編號	CCZZSS303B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆營業部及樓面管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，根據顧客和市場的需求，獨立地編寫合適的菜單及作銷售建議。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對分析飲食市場及編寫菜單的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白菜式配搭原則，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 懂得設計標準菜單的配搭 - 菜單的配搭對銷售及運作流程之影響 - 菜單配搭對食肆形象與環境氣氛之作用等 ● 掌握顧客需要而作適當推介，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解市場飲食習慣趨勢、變遷而作出應變 - 觀察及判斷顧客對食肆產品的期望等 ● 明白市場的“可行性研究”對食肆主題銷售的影響 ● 具備社交能力、市場觸覺及視野 ● 熟識各國的不同： <ul style="list-style-type: none"> - 飲食文化 - 節日及傳統 - 菜系的菜式等 ● 具備與不同階層人士溝通的技巧 <p>6.2 分析飲食市場及編寫菜單：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，能因應食肆的實際情況而作出銷售建議，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 食肆產品、存貨、製作所需時間 - 人力、物力、環境以及工具的配合 - 從顧客的反應獲取數據，進行調查及分析等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 發揮以下的特長及能力，編寫不同飲食文化的菜單，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 對各國飲食文化及菜式等的熟識 - 對各國傳統及忌宜等的熟識 - 編寫的技巧等 ● 與顧客進行良好的溝通，推介所建議的菜單，並提升他們對食肆機構的信心 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在分析飲食市場及編寫菜單時，能尊重各國飲食文化的特色，不單純著眼於盈利。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立地編寫不同飲食文化、傳統節日、各式中西禮儀及喜慶場合的菜單；及</p> <p>(ii) 分析顧客對食肆產品的反應，從而因應食肆的實際情況而作出銷售建議。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握西式餐飲服務技巧
2. 編號	CCZZSS304B
3. 應用範圍	此能力單元適用於西式食肆樓面部工作的從業員。於西式食肆或相關的工作地點。具此能力者，能獨立地掌握英、美、法等國家的一般西式飲食服務禮儀和西式酒類服務技巧，以招待顧客。
4. 級別	3
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對西式餐飲服務技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握各式西式飲食服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解西式飲食服務不同類型 - 懂得西式飲食服務技巧，例如：英、美、法等服務方式 - 熟悉一般西式服務的禮儀 - 懂得處理與相關部門配合服務等 ● 掌握各式西式酒類的服務技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 葡萄酒的種類、製作及產地來源 - 一般葡萄酒的知識及術語 - 葡萄酒釀析方法及招待顧客的流程及技巧 - 基本餐酒對菜式配搭等 ● 熟識西方各國不同的飲食文化 <p>6.2 掌握西式餐飲服務技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，經常以所擁有的知識及技巧來提供西式餐飲服務 ● 使用西式餐飲服務技巧來服務顧客，包括酒類的提供 ● 與顧客保持良好的溝通及關係，令他們： <ul style="list-style-type: none"> - 增強對食肆機構的信心 - 更滿意所提供的餐飲服務 - 向其他潛在顧客作口碑式的推介等

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 在發揮西式餐飲服務技巧的同時，能盡力維持其飲食文化特色，不單純考慮成本支出。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 懂得英、美、法等國家的飲食一般服務技巧；及</p> <p>(ii) 懂得各種西式酒類（葡萄酒）的種類及招待顧客的流程及技巧。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	操作魚池
2. 編號	CCZZSS305B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆樓面部、營業部及出品部的員工。於中式食肆或相關的工作地點，獨立地處理魚池水的溫度、鹹、淡度，以配合飼養各類活海產及執行活海鮮銷售工作。
4. 級別	3
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對操作魚池的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識魚類海產，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 一般食肆售賣的鹹水及淡水魚類及海產 - 分辨一般食肆售賣鹹水及淡水魚類及海產的種類等 ● 掌握魚池運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 懂得魚池的保養工作 - 懂得鹹、淡水的水質控制 - 能辨別和檢查水質是否有毒及受污染等 ● 掌握各種魚類海產的飼養技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 處理魚池水的溫度、鹹、淡度，以配合各類海產飼養 - 懂得一般海產飼養環境分配等 ● 掌握魚池銷售的工作，並能配合公司的利潤指標，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 銷售 - 購貨 - 儲存等 <p>6.2 操作魚池：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，經常以所擁有的知識及技巧來管理魚池的操作 ● 以熟練的魚池操作技巧，飼養活海產及銷售活海鮮 ● 遵從對魚池之衛生要求，並確保： <ul style="list-style-type: none"> - 魚池範圍的環境衛生清潔 - 海水及海鮮的來源安全可靠 - 所飼養的海產適合售賣及進食等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 控制及配合銷售情況，而安排購貨及儲存 ● 因應魚池飼養狀況，作出相應銷售的建議 ● 協助食客挑選合適海鮮及建議烹調方法 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在操作魚池的時候，能堅持對衛生及其他質素方案的要求，不因成本考慮而妥協。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能分辨不同魚類和海產；</p> <p>(ii) 能獨立地處理魚池水的溫度、鹹、淡度和環境，以配合飼養各類海產；及</p> <p>(iii) 能夠管理魚池操作，飼養及銷售海鮮，並能配合機構利潤指標要求。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握中式食肆班地厘管理技巧
2. 編號	CCZZSS306B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆樓面部及班地厘工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能管理班地厘部門之日常運作，以配合出品部及樓面部之工作，確保食品能符合顧客要求。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對班地厘管理技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握班地厘的運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 班地厘的功能及運作 - 檯號編碼等 ● 掌握班地厘管理技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 起菜運作安排，使有關運作得以順暢 - 安排食肆的起菜先後次序及時間 - 編制值班表等 ● 管理飲食器皿，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 使用及貯存飲食器皿 - 訂購物料 - 保持各種器皿清潔等 ● 掌握汁醬的使用及管理，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種汁醬的味道、特性、用途及配搭 - 安全衛生地處理、貯存各種汁醬等 ● 具備良好的人際溝通技巧 <p>6.2 掌握中式食肆班地厘管理技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，經常以所擁有的知識及管理技巧來工作 ● 有效地與不同部門溝通，使能與班地厘工作相互協調及支援 ● 編制班地厘員工的值班表，並確保：

	<ul style="list-style-type: none"> - 能與食肆機構的人手安排相協調 - 合乎公平公正原則 - 合乎勞工及其他相關的法例及規則等 ● 妥善管理與飲食器皿相關的事宜 ● 按需要訂購各種汁醬，並要求廚房加工及認識正確使用的方法 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在管理食肆班地厘工作的時候，能經常堅持服務顧客的原則。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能掌握班地厘的運作管理； (ii) 能管理有關飲食器皿工具；及 (iii) 能掌握汁醬的使用及管理。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	協調中式餐飲業宴會服務
2. 編號	CCZZSS401B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有中式食肆工作的員工。於中式食肆或相關的工作地點，能有效地組織及安排宴會服務。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中式餐飲業宴會服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握安排宴會服務人手，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 熟悉宴會類別或形式，作出適當的人手安排 - 具備良好內外的溝通能力 - 制定各式宴會預算表、組織、召集、分配工作等，以配合宴會優質服務質素要求等 ● 掌握宴會所需的運作工具的預算，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 掌握組織宴會所需物料，並作出協調、配合及供應 - 懂得與相關部門協調使用用具事宜等 ● 具備與各階層人士的良好溝通技巧及人際關係處理 <p>6.2 協調中式餐飲業宴會服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，經常以所擁有的知識及管理技巧來協調宴會服務 ● 協助設計宴會場地 ● 確保所有對優質宴會服務的要求均能得以落實 ● 處理廚房與樓面的運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 準備組織宴會所需的物料 - 有效地協調廚房與樓面的運作等 ● 提供中式飲食業宴會服務，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 在組織宴會服務時，安排合適的人手及工具 - 協調食肆各部門的工作 - 制定各式宴會預算表 - 分配運作工具的工作等 ● 經常與所有相關人士保持良好的溝通及關係

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在協調餐飲業宴會服務的時候，能以公平公正的原則對待不同的部門及人員。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能有效地安排宴會場地服務人手及運作工具；及</p> <p>(ii) 能有系統地協調廚房與樓面的運作。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	管理中式餐飲業樓面部
2. 編號	CCZZSS402B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆管理工作的員工。於中式食肆或相關的工作地點，能掌握管理學的知識及中式食肆經營管理概念，有效地執行樓面部管理。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對管理中式餐飲業樓面部的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白管理學上的不同基本功能，包括認識管理學元素如： <ul style="list-style-type: none"> - 策劃 - 組織 - 協調 - 人事 - 指導 - 控制及評估等 ● 掌握管理學的基本知識，例如認識： <ul style="list-style-type: none"> - 心理學對中式飲食業管理運作的影響 - 品質管理與中式飲食業管理運作的關係等 ● 掌握現代中式食肆經營管理概念 ● 掌握市場走勢對現代化管理與傳統作業的影響 ● 具備與各階層員工溝通的技巧 <p>6.2 管理中式餐飲業樓面部：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，能妥善管理中式餐飲業樓面部 ● 在食肆營運時，執行樓面部管理，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 聘請、甄選、入職、訓練、評核等工作 - 食肆食物衛生、環境控制及整體保養的工作 - 一般採購工作等 ● 與樓面部所有員工維持有效的溝通，提升他們的工作效率 ● 與顧客保持良好的關係，提升食肆機構的形象及生意額

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在管理中式餐飲業樓面部，能經常以公平公正的態度來協調員工與機構之間的利益，並以服務顧客為最終目標。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握管理學的知識；及</p> <p>(ii) 能夠有效地制定樓面管理策略，並應用於中式食肆經營管理中。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行中式餐飲業樓面部整體管理
2. 編號	CCZZSS501B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆管理工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠掌握管理學原理及技巧，應用於食肆內；並懂得分析中式食肆的管理文化，發展輔以西式服務及心理學理論的整合管理模式。
4. 級別	5
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對管理中式餐飲業樓面部的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識管理者掌握之技能，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 技術性 - 人際關係 - 概念化等 ● 掌握管理學原理及技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 懂得建立及保持良好食肆形象 - 具備良好的溝通技巧等 ● 掌握中式食肆的管理文化，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白不同公司文化的管理目標及理念 - 瞭解中式傳統飲食管理融入現代管理的變遷 - 理解不同級別之中式食肆所需之樓面服務 - 理解現代經營理念，創新管理文化等 ● 掌握市場走勢對現代化管理與傳統作業的影響 <p>6.2 管理中式餐飲業樓面部：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 應用管理學理論於食肆的整體營運之中 ● 在日常工作中，能妥善執行中式飲食業樓面部整體管理，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 運用管理學技巧 - 輔以西式服務及心理學理論 - 落實及監察樓面部的整體管理等 ● 與樓面部所有員工維持有效的溝通，提升他們的工作效率 ● 與顧客保持良好的關係，提升食肆機構的形象及生意額

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在執行中式餐飲業樓面部整體管理時，能經常以公平公正，不偏不倚的態度來行事，並以服務顧客為最終目標。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠掌握管理學理論及技巧，應用於食肆營運中；及</p> <p>(ii) 能夠分析中式食肆的管理文化，發展輔以西式服務及心理學理論的整合管理模式。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	清理餐桌
2. 編號	NC33
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業服務員。清理餐桌是一家食肆的各種服務中其中一個最重要的環節，但食肆管理層及店主卻常常忽略這一點，其中一個原因可能是認為這是一項簡單的工作。這是一種誤解。清理餐桌需要有技巧、經訓練、拿捏時機、體面、殷勤及高效率，能有條不紊地清潔及陳設桌子，並知道何時清理用完的餐具而同時不會給人趕忙的印象，知道何時需要為客人添加飲料，以至在需要時幫助服務員等。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 清理餐桌的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具有良好的溝通及人際交往技能，能與客人及同事溝通 ● 熟悉工作場所內所用的語言，能與不同人仕有效溝通，包括客人、服務員、廚師及主管 ● 對客戶服務及組織的政策及程序有基本認識 ● 熟悉餐桌清理及陳設的標準及程序 ● 擁有良好的態度、整潔的儀容及團隊合作精神 ● 對組織的平面圖、餐桌佈局及設施有良好的認識 ● 對工作場所的安全及衛生有基本認識 <p>6.2 清理餐桌</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 熟悉組織針對清理餐桌的標準及程序 ● 值班時，預留足夠的時間穿上具有專業外觀的服飾，以符合組織的標準 ● 注意周圍環境，在餐桌間走動，並根據下列目標判斷情況： <ul style="list-style-type: none"> - 新客人來到餐桌時，替客人倒水並提供小吃 - 若客人面前有空碟子，禮貌地詢問是否可以拿走它們。把它們拿走並放進髒碗盤中 - 有需要時，為客人添水，注意添水時不要滿溢或濺出 - 觀察所負責的區域，查看有沒有尋求服務或協助的目光，例如點了餐但還沒送上或需要更換餐具

	<ul style="list-style-type: none"> ● 收到服務員發出的清理餐桌的訊息時，執行下列的工作： <ul style="list-style-type: none"> - 拿走用完的碗碟 - 消毒桌子 - 有需要時，清潔座椅及附近的範圍，如清掃地板或用吸塵機清潔地板 - 更換桌布 - 根據所需的設置添加新的餐具 ● 完成餐桌設置後，根據組織的程序與同事（服務員或女招待）溝通進度 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 面對客人時，經常保持禮貌、穿著合適的衣服，並注意客人的需要，向客人呈現專業的形象，以符合組織的標準 ● 作為服務團隊的一員，尊重同事，並與同事傾力合作，為客人提供令人滿意的服務
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 與服務人員有效合作，確保餐桌總在適當的時候，以符合組織的標準下被清理及陳設妥當 (ii) 展示最高警覺性，並能評估情況，注意客人的需要，並適時提供服務及協助
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	遵守餐桌服務禮儀
2. 編號	TS01
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業服務員。餐桌服務禮儀是一系列有關如何呈現及奉上食物的守則。正確遵守餐桌禮儀規範，旨在為顧客（客人）提供最優質的餐點、服務及氛圍。根據正在服務的活動或餐飲類別，所提供的餐桌服務的類型將有所不同。服務員應遵循他們工作的食肆或組織所指定的做法。這個能力單元主要集中於精緻餐飲中的餐桌服務。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 遵守餐桌服務禮儀的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 對餐桌設置的規範有基本認識 ● 熟練掌握當地語言，能夠與客人有效溝通 ● 對不同類型的餐桌服務有基本認識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 美國式：顧客從餐單中選擇食物後，職員便會在廚房中烹製主菜並放在碟上，然後上桌 - 法國式：服務時需要充足的空間，因為職員會在餐桌旁的烹調車（<i>gueridon</i>）上為顧客準備食物 - 英國式：服務的特點是侍應從主人開始，個別地從一個大碟中為每一名客人提供食物 ● 對預定的餐單有基本認識 ● 對職業健康及安全有基本認識 <p>6.2 遵守餐桌服務禮儀</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 熟悉組織的服務標準及禮儀 ● 引領顧客至餐桌之前，正確設置餐桌 ● 歡迎顧客，指示並引領顧客至餐桌，協助顧客就坐，並提供餐巾服務 ● 展示食物及飲品的餐單，並提供產品資訊，為顧客提供飲食建議。為顧客解釋餐單項目時，使用具描述性的形容詞，並且對餐單上不同口味的食物有充分的認識 ● 根據組織訂立的程序，下單、確認選取的項目，並操作下單系統。下單的次序，與上菜的次序相同 ● 傳統上，服務的次序是由名譽嘉賓開始，接著是女士、男士、女主人及最後是男主人。如果不確定次序，則先為最年長的女士提供服務，然後到次年長的，一直到最後是最年青的男士

	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物應從左邊奉上，除非受不同地區的習俗影響，或當顧客靠牆而坐，只有另一邊有空間 ● 清理桌面應從右邊進行，除非出現像上述提供食物時的情況 ● 通常食物應該同時上桌，碗碟應該同時清理。部分食肆中，侍應會在顧客吃完後馬上把碗碟收起，這可能會給人催趕顧客的感覺。但另一方面，顧客也可能會不想在等待其他人吃完的時候，面對著骯髒碗碟 ● 可能需要注意一些文化的規範，例如不要用左手處理食物。因此，經常遵循組織訂定的禮儀規範 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常保持禮貌、穿著合適，並維持高度專注，向顧客展現專業的形象 ● 作為服務團隊的一員，尊重同事，並與同事傾力合作，為顧客提供令人滿意的服務
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 遵循組織訂定的禮儀規範，令顧客在食肆中用餐時有舒適的體驗</p> <p>(ii) 在正確的位置及正確的時間上菜及收拾碗碟</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	管理食肆餐飲服務的運作
2. 編號	TS02
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內管理層的員工。於食肆或相關的工作地點，能通過專業知識及能力來管理餐飲服務（即最普遍的餐飲服務方式）之運作，確保符合食肆既定的標準與期望，為食肆整體業務奠下堅實的基礎。
4. 級別	5
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食肆餐飲服務運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握香港餐飲業的整體營運及行內人力競爭等的狀況 ● 掌握食肆既定的營運目標、市場定位、策略及可調撥的資源等 ● 深明餐飲服務是顧客認為最具消費價值的服務形態，並通曉其主要內涵，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 為顧客提供的一系列相關的設施如餐具、菜餚、酒水等 - 協助顧客用餐的一系列活動 - 以顧客為目標的，提供一系列度身訂造的餐飲服務等 ● 具備對人的敏銳觀察及評估能力 ● 具備良好的組織與領導能力 <p>6.2 管理食肆餐飲服務的運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 制定或協助制定食肆的餐飲服務指引，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 服務的種類及覆蓋面 - 所使用的器具 - 服務之水平定位 - 服務之流程及內容 - 其他特色餐飲服務等 ● 制定餐飲服務的流程及每步驟的工作細節，供員工參考，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 訂位 - 迎賓 - 帶位 - 點菜 - 上菜（及飲品）

	<ul style="list-style-type: none"> - 結賬 - 送客等 ● 培訓及安排適合及適量的人手執行各餐飲服務工作崗位 ● 監督員工於服務時的表現及稱職程度，有需要時加以指導及指正 ● 收集及重視顧客對所提供餐飲服務的回饋及建議 ● 對上述餐飲服務的水平及程序，隨時因應以下情況及而加以調整： <ul style="list-style-type: none"> - 顧客的回饋及建議，例如要求桌邊烹調服務 - 飲食潮流的變化，例如自動打邊爐的盛行 - 營業狀況，例如顧客突然的增減 - 管理層策略的改變等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 堅持服務是透過人際溝通而形成，管理方針是盡量拉近與顧客的距離 ● 珍惜和維護作為餐飲服務專業人員的形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為</p> <p>(i) 能成功管理餐飲服務之運作，使之符合既定的標準與期望；及</p> <p>(ii) 能令顧客滿意所提供餐飲服務，為食肆整體業務奠下堅實的基礎。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行接待服務
2. 編號	TS03
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業服務員。接待員通常是顧客（客人）來到食肆（組織）時看到的第一個人。他們的任務是接待顧客，並在餐桌準備好的時候讓顧客知悉，以及引領顧客到他們的餐桌、衣帽間或等候區。此外，他們也需要處理座位安排，並為顧客提供餐單，確保他們在服務員來到之前感到舒適。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 執行接待服務的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具有良好的溝通及人際交往技巧，能夠與顧客及同事溝通 ● 熟練掌握當地語言，能夠與不同人士包括顧客、侍應、廚師及主管有效溝通 ● 對客戶服務及客戶處理技巧有良好的認識，能夠處理不同的顧客，包括急躁不安或不守規則的顧客 ● 具有良好的組織能力，能處理餐桌分配、餐桌預訂及重新安排餐桌以便容納其他顧客，並讓顧客能在短時間內就座 ● 對職業健康及安全有基本認識 <p>6.2 執行接待服務</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 處理預訂 <ul style="list-style-type: none"> - 從預訂表查看每天的預訂情況 - 通過電話或其他聯絡方式，接收預訂要求，取得聯絡人的稱謂、聯絡資料、預訂的日期及時間、人數，以及任何特別食物或座位要求等 - 把預訂資料加入預訂/等候清單中 - 檢視餐桌安排表，並把預訂的資料標註在餐桌表中 ● 接待顧客 <ul style="list-style-type: none"> - 以微笑迎接客人 - 判斷顧客是否有預訂座位 - 如有需要，帶顧客到衣帽間 ● 檢查餐桌情況並安排餐桌/座位 <ul style="list-style-type: none"> - 已預訂的顧客 — 確認餐桌準備就緒 - 未預訂的顧客 — 確認餐桌/座位的可用情況 - 如果餐桌/座位未準備好或未能供應，向顧客提供選項，例如：

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 在等候區等候 ▶ 提供輪候號碼，當餐桌準備好的時候將叫號 ▶ 如果顧客不滿意獲安排的餐桌/座位，為顧客尋找其他餐桌/座位 <ul style="list-style-type: none"> ● 指示或引領客人至餐桌 <ul style="list-style-type: none"> - 與餐桌服務員協調或親自引領顧客至餐桌，但需確保接待處不會空置 - 與服務員協調，處理顧客的特別要求，例如特別的食物及座位安排 - 協助客人就座並確保他們感到舒適 - 為每一位客人提供餐單 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據組織的標準，經常保持禮貌、穿著合適，並維持高度專注，向顧客展現專業的形象 ● 作為服務團隊的一員，尊重同事，並與同事傾力合作，為顧客提供令人滿意的服務
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 顧客進入組織（食肆）時，向顧客展現專業的形象，讓顧客留下良好的印象 (ii) 有效率地處理及安排餐桌/座位，滿足顧客的需要，讓顧客無需不耐煩地等待 (iii) 與其他員工協調，確保顧客獲得組織提供的優質服務，讓顧客稱心滿意
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行樓面餐桌服務
2. 編號	TS04
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內樓面部的員工。於食肆或相關的工作地點，能按機構既定指引及程序，及所掌握的專業技巧來執行樓面服務，令顧客感到滿意及享受所提供的服務。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對樓面餐桌服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握食肆對樓面餐桌服務訂定的水平、指引及規定等 ● 通曉如何妥善地去準備及整理： <ul style="list-style-type: none"> - 就餐的區域或範圍 - 樓面餐桌服務所需的設備及用具 - 餐桌、餐椅、檯布及餐桌擺設等的整潔 ● 通曉如何妥善地去招待顧客，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 呈遞菜單及落單 - 提供調味品和配菜 - 送遞食品和飲料等 ● 通曉如何進行其他相關的服務，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 按顧客的指示服務 - 整理維護餐桌等 ● 具備與不同階層及文化人士溝通及作良性接觸的技巧 <p>6.2 執行樓面餐桌服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，發揮上述通曉的能力及專業態度，執行樓面餐桌服務的細節工作 ● 進行準備及整理的工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 確保服務區域的衛生和清潔，方便顧客的使用 - 確保有足夠可用，完好無損的設備及餐具 - 準備調味品，配菜和食品等，並根據要求妥善地儲存 - 整理或重置餐桌，以方便新一批的顧客 - 將垃圾和殘羹以安全和衛生的方式放置於正確地方等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 進行招待顧客的工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 在餐桌上向顧客呈遞菜單，並介紹和解釋內容 - 記錄和與顧客確認所點的菜式和飲品 - 按既定程序處理和跟進顧客的點單 - 按點單內的菜式和飲品，為顧客提供適當餐具 - 送遞顧客所點的食品和飲料等 ● 進行其他相關的樓面服務，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 樓面服務的方式顧及顧客的安全，並最大限度地減少闖入顧客的個人空間 - 清理餐桌污物及殘羹，和移走不需要東西時，盡量減少對顧客的滋擾 - 於整個服務過程中均保持供應清潔的餐具，調味品和配菜 - 時刻準備應對顧客的要求等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常保持服務的態度和專業操守，全心全意地為食肆顧客提供優質的樓面餐桌服務 ● 珍惜和維護餐飲行業樓面工作人員的形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能按機構既定指引及程序，妥善執行樓面餐桌服務；及</p> <p>(ii) 所提供樓面餐桌服務能令顧客感到滿意及享受。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	處理食肆內的異常情況及突發事件
2. 編號	TS05
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內的主管級員工。於食肆或相關的工作地點，能遵從既定指引及發揮應變能力，妥善處理食肆內的異常情況及突發事件，使情況得以解決或受到控制，令對業務的影響降至最低。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對異常情況及突發事件的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構針對食肆內出現異常情況及突發事件時的： <ul style="list-style-type: none"> - 政策 - 程序 - 指引 - 應變方法等 ● 熟悉維護及保障場地安全的護理責任和第三方責任等 ● 熟悉監察場地的方法及工具，如閉路電視、廣角鏡等 ● 熟悉聯絡及通報政府緊急部門的方法及步驟 ● 具備對異常情況及突發事件的敏銳觀察及評估能力 ● 具備識別問題癥結所在及加以解決的能力 <p>6.2 處理食肆內的異常情況及突發事件：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 協助制定措施以針對異常情況及突發事件 ● 於工作期間，全天候緊密關注食肆及顧客的情況 ● 迅速辨識異常情況及突發事件的發生，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 火警、停電、停水、中斷氣體供應等 - 出現有人受傷的意外 - 有人員或顧客發生爭執及衝突 - 有罪案事件發生 - 其他突發事件等 ● 當事故出現時，採取以下步驟應對： <ul style="list-style-type: none"> - 確定事件或情況的性質和嚴重程度 - 視乎實際情況，遵從相關的政策，程序和指引採取行動

	<ul style="list-style-type: none"> - 親身或與其他同事一起協調事件，例如處理爭執及衝突等 - 有需要時向緊急部門求助，如警務處、消防或救護等 - 向上級報告及尋求指示 - 繼續跟進，直到食肆恢復正常運作等 <ul style="list-style-type: none"> ● 靈活處理其他未能預計的情況及事件 ● 將情況及事件紀錄，以便日後的跟進及檢討 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常運用敏銳觸角及專業知識，不疏懶地全天候緊密關注可能發生的異常情況 ● 以冷靜及關注的態度處理突發事件，令對食肆的影響減至最低
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能遵從既定指引及發揮應變能力來處理食肆內的異常情況及突發事件；及</p> <p>(ii) 能迅速解決出現的異常情況及突發事件，令食肆業務盡快回復正常。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	於西式食肆佈置餐桌
2. 編號	TS06
3. 應用範圍	此能力單元適用於西式食肆樓面部的前線員工。於西式食肆或相關的工作地點，能按既定指引及在指導下，正確有序地佈置餐桌和擺放餐具，使顧客感受良好的初步印象。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對佈置西式食肆餐桌的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解西式食肆服務基本技巧，包括懂得： <ul style="list-style-type: none"> - 各餐具名稱 - 托盆的方法 - 檯椅和檯布的佈置 - 餐巾的摺法等 ● 瞭解西式食肆的一般餐桌規矩，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 上菜方式 - 上菜次序 - 檯布的鋪放 - 餐具的擺設等 ● 具備待人以禮的態度 ● 具備盡心盡力服務的工作熱誠 <p>6.2 於西式食肆佈置餐桌：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常按既定程序指引，及所掌握的知識技能來工作 ● 工作前檢查餐桌的穩固性，再妥善鋪放合適的檯布 ● 按指定原則佈置餐桌，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 菜單內容 - 用餐方式 - 顧客安全衛生的考慮 - 顧客舒適便利的考慮等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 按照要求進行不同形態的餐桌佈置，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 美式早餐擺設 - 歐陸早餐擺設 - 單點餐桌擺設 - 套餐／全餐餐桌擺設 - 自助餐餐桌擺設等 ● 依從一般餐桌餐具擺設的定位，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 左叉，右刀匙，點心餐具置餐盤上方 - 主餐具先外後內，點心餐具先內後外 - 擺設力求整齊劃定，餐具間則要等矩 - 酒杯左上右斜，由大而小順序排列等 ● 對上述準則及程序，隨時按實際情況及上級的指示而加以調整 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常全心全意、緊依程序、不疏懶地進行佈置西式食肆餐桌的工作 ● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能正確有序地佈置西式食肆餐桌和擺放餐具；及</p> <p>(ii) 能使顧客通過整齊清潔的餐桌佈置感受到良好的初步印象。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制作食肆餐單
2. 編號	TS07
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內主管級的員工。於食肆或相關的工作地點，能通過專業的知識來制作及設計食肆餐單，使之成為食肆的推廣工具，方便顧客選擇其心儀的餐飲項目。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對制作食肆餐單的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解香港餐飲業的整體發展及競爭狀況 ● 瞭解食肆本身的營運及成本等細節 ● 瞭解菜單對食肆營運的意義，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 扮演各式菜餚的最佳代言人 - 可吸引顧客的注意力 - 成為與顧客間的溝通橋樑等 ● 具備通暢的文書表達能力 <p>6.2 制作食肆餐單：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 檢視食肆所能提供的食物和飲品，以便編排在餐單之內 ● 按管理層指示及食肆的特色，利用餐單的內容及設計來： <ul style="list-style-type: none"> - 表達食肆的經營方針 - 顯示食品的特色和水準 - 分享食肆對菜餚研究的資料 - 提升為藝術品及宣傳品，間接提升食肆的形象等 ● 為食肆提供的餐飲準備合適類別的餐單，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 套餐菜單 (<i>Table d'Hote</i>) - 固定菜單 (<i>Set Menu</i>) - 單點菜單 (<i>A la Carte</i>) - 綜合菜單 (<i>Combination Menu</i>) 等 ● 按既定原則及目的編排餐單內容，可能包括 <ul style="list-style-type: none"> - 菜餚的類型、質地、風味、顏色 - 用餐模式及重複性（如每週、每月、每季等）

	<ul style="list-style-type: none"> - 菜餚品種、份量大小及預算 - 食肆的設備、人員、標準配方 - 預期顧客的個人和文化要求等 ● 為餐單所列食品及飲品定價，可能考慮的因素包括： <ul style="list-style-type: none"> - 成本價格及預算 - 目標顧客 - 競爭對手的價格 - 銷售組合 - 食肆的商業決策等 ● 親自或與其他同事、外判人員設計餐單的樣式，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 桌上型菜單 <ul style="list-style-type: none"> ▸ 桌墊式菜單 (<i>Table Map</i>) ▸ 菜卡 - 懸掛式菜單 (<i>Handing Menu</i>) <ul style="list-style-type: none"> ▸ 垂吊式 ▸ 海報式 ▸ 立架式 - 電子顯示模式等 ● 對餐單的內容、設計及價格等作定時檢視及調整 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常從顧客的角度及方便程度等來考慮制作及設計餐單 ● 經常嚴格監督餐單內容的準確性，避免引起顧客的誤解及爭議
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能制作及設計合乎食肆要求的餐單；及</p> <p>(ii) 制作的餐單能方便顧客選擇其心儀的餐飲項目。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	於食肆提供餐酒
2. 編號	TS08
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內的前線員工。於食肆或相關的工作地點，能通過對酒類的認識，及依從既定的侍酒指引和安排，為顧客提供滿意的餐酒服務，從而對食肆的形象及盈利等作出貢獻。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對於在食肆提供餐酒的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握一般餐酒的資料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 名稱，類型和風格 - 品質和味道特點，葡萄品種等 - 酒精含量 - 產地及年份 - 濃度（如酒精含量） - 酒和食物的配合 - 價格（包括各類型優惠等） ● 瞭解於食肆提供餐酒需導守法律法規，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食肆必須已領有酒牌 - 飲酒的顧客必須已年滿 18 歲等 ● 掌握向顧客推介及提供餐酒的方法和程序 ● 掌握侍酒時的正確技巧及態度 ● 具備與人溝通及建立良好關係的技巧 <p>6.2 於食肆提供餐酒：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 確保所有餐酒是按既定要求和製造商的建議溫度下儲存 ● 確保食肆內有可供顧客閱覽的酒類餐單，並在需要時提供予顧客參考，內容包括： <ul style="list-style-type: none"> - 食肆所提供的餐酒名稱及年份 - 餐酒的類別，如紅酒、白酒、葡萄酒等

	<ul style="list-style-type: none"> - 餐酒的價格及優惠 - 其他相關的收費（如開瓶費）等 ● 根據以下等等因素向顧客提供配酒建議，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食物配搭 - 場合/活動 - 上菜次序 ● 在收到提供餐酒的要求後，妥善安排及佈置相關的用具，如酒杯、托盤、餐巾、開瓶器、冰桶等 ● 向顧客介紹所提供的餐酒，並回應他們提出的查詢 ● 向顧客專業地侍酒，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 確保合適的酒溫 - 打開酒瓶並以合適份量讓顧客品嚐 - 在恰當的位置及依照正確的次序向顧客提供餐酒 - 使用正確的澆注用具、餐巾、及冰桶等 - 注酒入杯時經常維持在適當的水平，並確保沒有溢出 - 過程中經常保持禮貌及服務的態度等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常運用對餐酒的專業知識，全心全意地進行侍酒的工作 ● 珍惜和維護提供餐酒的文化及傳統
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能依從既定的侍酒指引和安排，為顧客提供滿意的餐酒服務；及</p> <p>(ii) 能通過對酒類的認識及專業服務，令顧客留下美好的印象。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	餐桌服務期間進行銷售
2. 編號	TS09
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內主管理級的員工。於食肆或相關的工作地點，能通過專業的餐桌服務及卓越的銷售技巧，於提供服務的同時能向顧客成功推銷食肆的餐飲及相關產品，為業務作出貢獻。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐桌服務及銷售的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 嫻熟一般的餐桌服務，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 布置餐桌 - 餐巾摺花 - 斟酒或飲料 - 上菜及分菜 - 擺放及更換就餐用具 - 整理衛生等 ● 掌握香港餐飲業的營業狀況及一般顧客的喜好 ● 掌握食肆所提供餐飲品的詳細資料及優勝之處，例如著名菜點的用料、製法、特色等 ● 掌握一定的烹調知識，以便能向顧客作具說服力的推介 ● 具備直接與顧客面對面的銷售技巧與策略 ● 具備良好的待客態度及對人的敏銳觀察能力 <p>6.2 餐桌服務期間進行銷售：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，先確保給予顧客舒適及滿意的餐桌服務 ● 按既定目標及席間具體情況，決定銷售的策略，考慮包括： <ul style="list-style-type: none"> - 須努力以赴求實現的銷售目標 - 食肆本身的競爭力、盈利能力 - 正在進行的酒席性質 - 顧客不同的消費層次 - 顧客對所提供服務的滿意度，及其響應能力等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 於服務期間，根據以上考慮採取合適的直銷手法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 給予顧客正確及恰當的消費建議 - 推介精選的飯菜、餐飲等 - 引導顧客進一步消費 - 推銷相關產品如餐券、食品券等預付產品 ● 對上述的銷售手法，隨時因應以下情況及而加以調整： <ul style="list-style-type: none"> - 顧客所反映的特別要求與消費預算 - 觀察所得的顧客類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 場面型 ▶ 美食型 ▶ 飽腹型 ▶ 不擅吃喝型（需服務員對菜式作全面的介紹及引導點菜） <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 常本著為食肆帶來經濟效益，及能使顧客吃得滿意一箭雙鵰目的來服務 ● 常堅持優質服務意識及職業道德
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能把握機會，在提供餐桌服務時對顧客進行進一步的銷售推介；及</p> <p>(ii) 能成功推銷食肆的餐飲及相關產品，為業務作出貢獻。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識亞洲食肆的餐飲服務
2. 編號	TS10
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內的前線員工。於食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，為顧客提供亞洲不同地方的餐飲服務。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對亞洲食肆餐飲服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解亞洲食肆（主要為泰式／越式）在香港的營運狀況 ● 瞭解泰國式／越南式餐飲的概念及各式技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白一般常用餐飲用具名稱及使用方法 - 掌握一般常用餐具的擺設技巧 - 掌握一般常備飲料的名稱等 ● 具備對亞洲飲食文化及習俗的基本認識 ● 認識各種泰國式／越南式飲料及其弄制技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 泰式冰紅茶 - 椰子水 - 越式甘蔗汁 - 水果沙冰等 ● 認識各種泰式及越式酒類及其基本釀造材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 泰國啤酒 - 越南椰酒等 <p>6.2 認識亞洲食肆的餐飲服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間依從上級的指示，並以所通曉泰式／越式餐飲知識來工作 ● 恰當處理及安排顧客所點的泰國式／越南式飲料，悉心為顧客服務 ● 向顧客推介紹合適的泰國式／越南式酒類，以配合其選擇的菜餚 ● 與顧客保持良好的接觸和溝通，提升食肆機構的整體形象

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在推介和提供泰國式／越南式餐飲服務時，不忘以照顧顧客的權益及需要為優先的考慮。 ● 珍惜和維護食肆人員及餐飲質素等的形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠在指導下，發揮對泰國式／越南式餐飲的認識來工作；及</p> <p>(ii) 能夠按照工作指引，為顧客提供滿意的餐飲服務。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	管理餐飲服務
2. 編號	TS11
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內帶領餐飲服務的員工。於食肆或相關的工作地點，能通過專門知識及能力來妥善管理食肆的餐飲服務，使顧客感覺滿意，享受所提供的服務。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握食肆所能提供餐飲（非酒類）服務的水平及標準 ● 通曉製作餐飲工具的操作和使用方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 雪櫃 - 製冰機 - 洗碗碟機等 ● 掌握調製及準備各式飲料的技巧 ● 具備向顧客提供餐飲時的技巧及態度 ● 具備與人溝通及建立良好關係的技巧 <p>6.2 管理餐飲服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 確保相關員工於每天招待顧客前，能全面了解： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 服務要求 ▸ 顧客的期望 ▸ 所要求穿著的合適或標準服飾等 - 根據上級指示和估計顧客量來預算所需的飲料量和類別 - 檢查提供飲料服務所需的設備，並按指引準備使用和保持運行 - 親自或帶領同事準備餐飲服務所需的飲料，包括但不限於： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 普通類型飲料 ▸ 品牌飲料 ▸ 推廣飲料 ▸ 特式飲料等 ● 於收到顧客的餐飲要求後，妥善安排及佈置相關的用具，如水杯、托盤、餐巾、開瓶器、冰桶等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 確保員工向顧客提供專業的餐飲服務，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 保持飲料在合適的溫度 - 使用正確的澆注用具、餐巾、及冰桶等 - 向顧客送遞所要求的餐飲，並回應他們的細節要求 - 注飲料入杯時經常維持在適當的水平，並確保沒有溢出 - 服務過程中經常保持禮貌等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常堅持服務的態度，全心全意地進行管理餐飲服務的工作 ● 珍惜和維護餐飲從業員的專業形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能妥善管理食肆的餐飲服務，並維持在良好的服務水平；及</p> <p>(ii) 所提供餐飲服務能使顧客感覺滿意，並加以享受。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識中式食肆出品部結構及運作
2. 編號	CCZZPS101B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業出品部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，明白出品部的結構及運作，協助出品部執行日常工作，包括與其他部門的相互配合及經營方式。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中式食肆出品部結構及運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識各類中式食肆的結構，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 各種中式食肆的經營方式及特點 - 各式中式食肆的結構組織圖及基本佈局設計等 ● 瞭解中式食肆的不同崗位的職能 ● 清楚明白出品部各部門的功能及相互關係，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白中式食肆出品部各部門的功能及作用 - 瞭解與其他各部門的相互配合機制及運作原理等 <p>6.2 認識中式食肆出品部結構及運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間運用對中式食肆出品部結構及運作的認識來做事 ● 執行食肆出品部的基本運作 ● 經常與同事溝通和合作，準確地接收及傳遞指示及訊息 ● 隨時向上級報告工作上的問題 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以熱誠及全心全意地執行出品部崗位的任務
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能初步理解各類型中式食肆的結構組織、各部門的功能及相互關係、不同崗位的職能、各工作崗位的職能、中式飲食業的發展概況等；及</p> <p>(ii) 能明白中式食肆出品部的基本運作，並能於中式食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	識別中式一般食品物料
2. 編號	CCZZPS102B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業出品部及樓面部從事協助出品部相關工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，認識各類食品物料及貯藏的方法。
4. 級別	1
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中式一般食品物料的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識中式原料品種的分類，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 中式烹飪原料的定義 - 各種烹飪原料的基本屬性，如：安全性、營養性等 ● 認識蔬菜的不同品種，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 蔬菜對人體及在烹調中的功用 - 蔬菜的分類，如：按植物學分類法或食用部位分類法等 - 常見蔬菜的種類、味道等，如：紅蘿蔔、竹筍、馬鈴薯等 ● 瞭解一般畜類及其製品，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 豬、牛、羊及其他畜類品種及產地來源等 - 畜類製品的產地及品種，如：火腿、香腸等 ● 瞭解一般禽類及其製品，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解雞、鴨品種及產地來源 - 明白禽類製品的產地及品種，如：臘鴨、燻烤製品等 ● 認識一般水產動物，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解淡水魚類的品種特徵、味道等 - 認識鹹水魚類品種的季節特性、味道等 - 認識蝦、蟹、貝類等的品種、特性等 ● 懂得一般調味料的特點及分類，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識各種鹹味、鮮味、甜味、酸味、辣味調味料 - 認識各種香料調味料，如：花生油、菜籽油等

	<p>6.2 識別中式一般食品物料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間運用對中式一般食品物料的認識來做事 ● 能識別中式食品物料，在一定程度指導下，懂得查收及貯藏各類食品 ● 依指示按不同分類指標對原料品種所作的分類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 按自然屬性分類 - 以在菜餚中的用途作分類等 ● 進行收貨及貯藏廚房食品物料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 按照收貨程序及準則辦事 - 察看貯藏廚房用品的條件、地點和設施等 ● 按既定的方法來儲存： <ul style="list-style-type: none"> - 畜類物料 - 禽類物料 - 水產物料等 ● 隨時向上級報告工作上的問題 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以熱誠及專注來發揮對中式食品物料的認識
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能識別中式一般食品物料，例如：蔬菜類、禽畜類、水產類及各樣調味品等；及</p> <p>(ii) 在一定程度指導下，懂得查收及貯藏食品物料。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識烹飪原料初步加工技術
2. 編號	CCZZPS103B
3. 應用範圍	此能力單元適用於餐飲業出品部及樓面部從事協助出品部相關工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，懂得各類食物原料的初步加工技術及要求，包括：鮮活原料加工、畜類原料切割加工及海味乾貨加工等，在一定程度指導下，協助餐飲業出品部的日常工作。
4. 級別	1
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對烹飪原料初步加工技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握鮮活原料初步加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 鮮活原料初步加工的基本要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 保持清潔衛生 ▸ 節約合理使用原材料等 - 各類常見蔬菜及水產動物的： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 初步加工技巧 ▸ 標準 ▸ 技術要求等 ● 掌握畜類原料切割加工技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 畜類原料初步加工的作用 - 畜類原料切割加工技巧等 ● 掌握海味乾貨加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 乾貨的各種特性及作用等 - 各類乾貨的漲發加工技巧、標準及要求，如中式的銀耳、海蜇等 <p>6.2 認識烹飪原料初步加工技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間適當運用烹飪原料初步加工技術 ● 在烹飪過程中，懂得： <ul style="list-style-type: none"> - 各類食物原料的初步加工技術及要求

	<ul style="list-style-type: none"> - 能協助出品部日常工作 ● 保持環境衛生及用具清潔，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 保持工作地方環境清潔衛生 - 保持用具清潔整齊等 ● 隨時向上級報告工作上的問題 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以熱誠及專注來發揮烹飪原料初步加工的技术
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在受指導下，能懂得蔬菜類、禽畜類、水產類及海味乾貨的初步加工要求及技巧，協助餐飲業出品部日常工作。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	切配一般食物原料
2. 編號	CCZZPS104B
3. 應用範圍	此能力單元適用於餐飲業出品部的員工或從事與出品部相關工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，在指導下，切配一般食物原料。
4. 級別	1
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對切配一般食物原料的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識各種刀具及切割機械的功用，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種刀具如片刀等的使用及保養方法 - 各種切割機械的操作及保養方法，如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 攪拌機 ▸ 切片機等 - 使用及保養各種墊托工具如砧板等的使用及保養方法 - 使用各式菜餚盛載器皿 - 使用各式原材料及半製成品的盛載及儲存工具等 ● 掌握刀工概念與刀法技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 刀工的概念及作用 - 刀工的要求 - 影響刀工的因素，如：姿勢等 - 各式刀法，如：切法、劈法等 ● 瞭解配菜的概念，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 配菜的基本要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 原料市場供應量 ▸ 合理節約用料等 - 各種配菜的用法及製作技巧等 <p>6.2 切配一般食物原料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間適當運用切配一般食物原料的技術 ● 遵從食肆機構既定的切配食物指引及規

	<ul style="list-style-type: none"> ● 在烹飪過程中，進行初步切配烹飪原料 <ul style="list-style-type: none"> - 運用不同刀法，將食物材料製成大小、形狀、規格不同的加工成形原料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 塊 ▶ 片 ▶ 粒等 ● 隨時向上級報告工作上的問題 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以熱誠及專注的態度來進行一般食物原料的切配
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能懂得各種刀具及切割機械的功用；及</p> <p>(ii) 在指導下，掌握各式刀法技巧，進行初步切配烹飪原料。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用烹飪基本工藝
2. 編號	CCZZPS105B
3. 應用範圍	此能力單元適用於餐飲業各出品部的員工。於食肆或相關的工作地點，在指導下，處理烹飪前期加工工序。
4. 級別	1
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對烹飪基本工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握火候運用技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 火候的概念及種類 - 火候運用的原則、方法及要點 - 配合其他烹調技巧的火候運用方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 配合刀工 ▸ 調味技巧等 ● 掌握操作前期熱處理技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 前期熱處理的定義與類別 - 前期熱處理的作用，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 控制出品的質量 ▸ 大型宴會時的準備工作等 ▸ 掌握各式前期熱處理的技巧等 ● 掌握基本調味技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 明白上粉的定義與類別，如：拍粉、上漿等 - 不同調味技巧及方法 - 各類復合調味料的品種及組成，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 鹹香味 ▸ 麻辣味 ▸ 怪味等 - 配合佐餐調味料的定義、種類及掌握各類佐餐調味料的配製方法，例如：

- ▶ 蒜茸汁味碟
- ▶ 甜麵醬味碟等
- 廚房派生調味料的種類
- 各類派生調味料的炮製方法，例如：
 - ▶ 紅油
 - ▶ 蒜茸豆豉料
 - ▶ 五香粉等
- 明白各式調味料的盛載、保存及放置的原則及要求
- 掌握基本試味能力，例如：
 - 口感
 - 味道
 - 濃淡

6.2 運用烹飪基本工藝：

- 於工作期間適當運用烹飪的基本工藝、烹飪前期熱處理及基本調味技巧於菜餚製作中
- 運用前期熱處理技術，包括：
 - 水加熱法
 - 油炸等
- 運用不同的上粉技巧，及各種上粉技巧的作用來：
 - 保持原料的水份
 - 美化菜餚色澤等
- 運用調味的基本技巧來：
 - 除去異味
 - 增加美味
 - 構成菜式風味等
- 使用合適的盛裝菜餚的方法，遵從菜餚盛載的概念、要求及方法等

6.3 專業精神

- 於工作期間，經常以敬業及專注的態度來運用烹飪基本工藝

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 在指導下，能掌握各式烹飪前期熱處理的技巧，包括：上粉、走油、飛水等；及 (ii) 懂得基本調味技巧。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識燒味部食品基本烹調技巧
2. 編號	CCZZPS106B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式餐飲業出品部的員工。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，協助製作出燒味部相關菜式，如：燒鵝、叉燒、涼拌海蜇等。
4. 級別	1
5. 學分	9
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對燒味部食品基本烹調技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識各種燒味部工具，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 燒鴨爐 - 乳豬爐 - 太空爐 - 燒烤叉 - 鵝尾針等 ● 認識燒烤的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 燒烤的技術要求 - 相關的菜式，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 燒乳豬 ▸ 燒排骨 ▸ 燒鵝 ▸ 蜜汁叉燒等 ● 認識拌的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 生拌 - 熟拌等 ● 認識醉、醃的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 各種醉的概念、技巧及特點，如熟醉等 - 醃的技巧及特點 ● 認識白煮、鹽水煮的技藝，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 白煮的技巧 - 鹽水煮的技巧

	<ul style="list-style-type: none"> ● 認識炸/紅燒和鹵浸的方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 炸/紅燒的技巧 - 鹵浸的技巧與及要點 ● 認識捲與凍的技術，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 各種捲的特點和技術 - 各式凍及成形的技巧 <p>6.2 認識燒味部食品基本烹調技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間適當運用燒味部食品基本烹調技巧於食物製作中 ● 遵照指引清潔及保養各式燒味部工具 ● 協助製作以不同方法處理的相關菜式，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 燒烤 - 拌、醉、與醃 - 白煮與鹽水煮 - 炸與紅燒 - 捲與凍等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以敬業及專注的態度來運用燒味部食品烹調技巧
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能認識各種燒味部常用的工具；及</p> <p>(ii) 在指導下，能認識燒味部各式基本烹調技巧，例如：燒烤、拌、醉、醃、白煮、鹽水煮、鹵、炸及紅燒等。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝
2. 編號	CCZZPS107B
3. 應用範圍	此能力單元適用於餐飲業出品部的員工。於中式食肆或相關的工作地點，在一定程度指導下，進行基本炒鑊相關工作，並能協助完成菜式。
4. 級別	1
5. 學分	9
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對廚藝烹飪（爐頭）基本工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白烹調概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 基本烹調概念、作用、目的等 - 各種烹調技法的分類、特點等 ● 掌握熱爐頭烹調工具的功用及基本埋爐拋鑊技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各式熱爐頭烹調工具的功用、特性等，如：炒鑊、鑊鏟等 - 使用各式熱爐頭烹調工具與清潔保養的方法 - 各種握勺及拋鑊技巧，以配合不同的烹調工序等 ● 掌握各種基本炒製的技術，明白各種炒的概念、原理及技巧，如生炒等，並能協助製作相關的菜式等 ● 掌握氽（飛水）的技巧及基本湯羹的調製技藝，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種氽的概念、要點及技巧，如清氽等，並能協助製作相關的菜式 - 掌握各種湯和羹的分類、特點及技巧等，並能協助製作相關的菜式 ● 掌握各種蒸法的原理和技術，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 清蒸 ▸ 粉蒸等 ▸ 並能協助製作相關的菜式 <p>6.2 掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間適當運用廚藝烹飪（爐頭）基本工藝於食物製作中 ● 遵照指示來協助製作相關的菜式

	<ul style="list-style-type: none"> ● 恰當使用各式熱爐頭及烹調工具 ● 控制各種基本的烹調及蒸的方法等 ● 遵照工作崗位的要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 營業前的準備工作 - 營業時的烹調工作 - 營業後的收拾等 ● 遵照個人及環境衛生要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 正確工作姿勢 - 安全要求等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以敬業及專注的態度來運用廚藝烹飪（爐頭）工藝
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握基本埋爐拋鑊技巧；</p> <p>(ii) 能掌握基本烹調技術之炒、蒸及氽；及</p> <p>(iii) 能製作湯和羹相關的基本菜式。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本點心製作前的準備工作
2. 編號	CCZZPS108B
3. 應用範圍	此能力單元適用於初級點心部從業員。於中式食肆點心部門或相關的工作地點，懂得點心部開工前準備工作，包括：清潔工作間、各式設備與工具的準備、各類麵點原料的準備工作等，在指導下，協助點心部日常工作。
4. 級別	1
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對點心製作前的準備工作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白保持點心部工作間衛生的重要性及各種設備的清潔準則等 ● 明白個人儀容和衛生對中式飲食業的重要性，注重儀容和確保個人衛生 ● 懂得運用及管理各款： <ul style="list-style-type: none"> - 麵杖 - 清潔工具 - 成形工具 - 粉篩 - 磅秤蒸籠等 ● 認識各類麵點原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 不同種類稻米的結構、特性等 - 小麥及麵粉的等級、特點等 - 各種雜糧的產地、特性，如：粟米等 ● 掌握各種蒸法的原理和技術，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 清蒸 - 粉蒸等 <p>6.2 認識基本點心製作前的準備工作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 妥善進行點心部門工前的準備工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 於開工前作好工作間的清潔準備 - 保養工具

	<ul style="list-style-type: none"> - 預備原料等 • 確保點心部工作間的整潔 • 保養及操控各式設備與工具，包括在受指導下： <ul style="list-style-type: none"> - 保養及操作各種點心部常用加熱設備，如：蒸爐等 - 操控及保養不同機械設備，如：打麵機等 - 保養及使用各式普通設備，如：案檯、高低溫雪櫃等等 • 在有需要時，及時向上級反映工作上的問題及困難 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 於工作期間，經常以敬業及盡心盡力的態度來進行點心製作前的準備工作
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 按機構的要求，在指導下，能確保點心部工作間的整潔；及</p> <p>(ii) 懂得操控各式設備與工具，並能瞭解各類麵點原料的特性。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本點心餡料製作工藝
2. 編號	CCZZPS109B
3. 應用範圍	此能力單元適用於初級點心部從業員。於中式食肆點心部門或相關的工作地點，懂得點心製作的初步辦餡工作，在一定程度指導下，能掌握各種常用鹹餡原料的初步加工技術，協助點心部日常工作。
4. 級別	1
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對基本點心餡料製作工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識常用鹹餡原料的初步加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種材料的季節性及特性 - 如何選擇不同的鹹餡原材料 - 不同餡料的加工及前期熱處理 - 鹹餡料的刀工基本要求等 ● 具備刻苦耐勞的工作精神 <p>6.2 認識基本點心餡料製作工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按指導對各種常用鹹餡原料進行初步的處理 ● 運用常用鹹餡料的初步加工方法，製作點心餡料 ● 協助點心部的日常工作 ● 在有需要時，及時向上級反映工作上的問題及困難 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以敬業及盡心盡力的態度來發揮點心餡料製作的工藝
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在一定程度指導下，能掌握各種常用鹹餡原料的初步加工技術。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本點心麵皮製作
2. 編號	CCZZPS110B
3. 應用範圍	此能力單元適用於點心部從業員。於中式食肆點心部門或相關的工作地點，在指導下，認識各種常用機具、材料，製作水調麵胚。
4. 級別	1
5. 學分	9
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對基本點心麵皮製作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識點心製皮原料及添加劑，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 點心麵皮的主要原料，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 麵粉 ▶ 澄粉 ▶ 酵母 ▶ 調味料 ▶ 香料等 - 各類食品添加劑之種類及用法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 膨脹劑 ▶ 色料 ▶ 著色劑 ▶ 乳化劑等 - 貨源資訊等 ● 認識中式麵食加工機具，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 能適當使用及清潔各種常用機具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 攪拌機 ▶ 壓麵機 ▶ 切片機 ▶ 焗爐等 ● 掌握水調麵胚製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白水調麵胚的概念，指的是在面粉中加水而成面團稱為水調

	<ul style="list-style-type: none"> - 麵胚/團或稱開水窩，會因水的溫度調麵而形成不同特性 - 認識各種水調麵胚的特性 - 掌握各種水調麵胚的加工技巧及注意事項等 <p>6.2 認識基本點心麵皮製作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導、注意事項及對基本點心麵皮製作的認識等來行事 ● 運用上述的知識及方法，以加工機具製作相關的菜式 ● 協助點心部的日常工作 ● 在有需要時，及時向上級反映工作上的問題及困難 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以敬業及盡心盡力的態度來進行點心麵皮製作
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在受指導下，懂得各種點心製皮原料、添加劑及常用機具；及</p> <p>(ii) 掌握水調麵胚的加工技巧，製作相關的菜式。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本點心成形技術
2. 編號	CCZZPS111B
3. 應用範圍	此能力單元適用於點心部從業員。於中式食肆點心部門或相關的工作地點，在指導下，於製作點心時，能製作各種指定形狀。
4. 級別	1
5. 學分	9
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對基本點心成形技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握搓、桿、捲的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種搓的概念、方法、要求及特點 - 各種桿的概念、方法、要求及特點 - 各式捲的概念、方法、要求及特點等 ● 掌握運用搓、桿、捲的技巧來製作點心產品 ● 掌握切、包、模具的技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種切的概念、方法、要求及特點 - 包的概念、方法、要求及特點 - 各種模具的概念、方法、要求及特點等 <p>6.2 認識基本點心成形技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及對點心成形技術的認識等來行事 ● 運用搓、桿、捲的技巧，製作相關點心產品 ● 運用切、包、模具的技術，製作相關點心產品 ● 在有需要時，及時向上級反映工作上的問題及困難 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以敬業及盡心盡力的態度來進行點心成形的工作
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在指導下，能運用模具及搓、桿、捲、切、包等技巧，令點心製品成形。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識點心加溫熟製基本技術
2. 編號	CCZZPS112B
3. 應用範圍	此能力單元適用於點心部從業員。於中式食肆點心部門或相關的工作地點，在指導下，於製作點心時，能製作各種指定形狀。
4. 級別	1
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對點心加溫熟製基本技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識烤、焗點心的技巧及方法 ● 認識煮、蒸點心的技巧及方法 ● 認識炒、炸點心的技巧及方法 ● 認識煎、烙（即是指把成型的生胚放在燒熱的平鍋中，以金屬為傳熱介質的熟製法）點心的技巧及方法 <p>6.2 認識點心加溫熟製基本技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及對點心加溫熟製基本技術的認識等來行事 ● 運用上述的技巧及方法來製作相關點心產品 ● 整齊美觀地擺放加溫熟製後的點心 ● 裝飾加溫熟製後的點心 ● 在有需要時，及時向上級反映工作上的問題及困難 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以敬業及盡心盡力的態度來進行加溫熟製點心的工作
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在受指導下，能認識烤、焗、煮、蒸、炸、炒、煎、烙等加溫技術，令點心製品變成熟製產品，並懂得擺放及裝飾熟製產品。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	應用一般中式食品物料
2. 編號	CCZZPS201B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業各出品部的員工。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，應用各種中式食品物料的品質鑒定及貯存方法，協助出品部有關工作。
4. 級別	2
5. 學分	9
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中式一般食品物料的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 熟識中式食品原料的品質鑒定，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 影響原料品質的各種因素 - 原料品質的各類鑒定指標等 ● 認識原料的貯存方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 不同原料貯存方法 - 有效地控制存放原料的環境條件（如：溫度和濕度） - 使原料在一定時期內保持相對穩定的品質等 ● 認識植物性原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種食用蔬菜（如：芥菜、絲瓜、苦瓜等）的產地、名稱、形態、品種、食用價值、品質好壞鑒定、引致品質變化因素 - 不同種類乾菜（如：菜乾、筍乾等）的產地、名稱、食味、品質等 - 不同種類腌菜的品種、產地、原料、特點、質量標準等 - 各種豆製品（如：豆腐、鹵製豆製品、油炸豆製品等）的質量要求等 ● 認識動物性原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 豬、牛、羊的種類、產地、形態、特徵、質量等，如：華東型豬、安格斯牛等 - 雞、鴨、鵝的種類、產地、形態、特徵、質量等，如：清遠雞、獅頭鵝、風雞等及禽類製品

	<ul style="list-style-type: none"> - 各種蛋（如：雞蛋、皮蛋等）的分類、結構特徵、品質、貯存條件以及蛋類製品等 - 各種奶類的成份特徵，各種乳類製品的製作過程及保存方法等 - 各種魚類（如：鮫魚、鰻魚等）的種類、形態、特徵、產地、味道等 - 蝦、蟹、貝類，如：對蝦、琵琶蝦等及水產製品的種類、形態、特徵、產地、味道等 ● 認識食用菌藻類原料的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 食用菌類（如：花菇、黑木耳等）的分類、名稱、產地、形態、特徵、質量等 - 不同食用藻類（如：紫菜等）的分類、名稱、產地、形態、特徵、質量等 ● 認識各種果品，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種鮮果（如：檸檬、西瓜等）的名稱、品種、產地、形態、質量等 - 不同乾果（如：欖仁、白果等）的名稱、產地、形態、品種、特徵、質量等 <p>6.2 應用中式一般食品物料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及對中式一般食品物料的認識等來行事 ● 依既定指引及視乎物業的性質來加以貯存及保質 ● 恰當使用食品物料，協助出品部有關工作 ● 在有需要時，及時向上級反映處理食品物料的問題，並提出改善的建議 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業及遵從指引的態度來處理、鑒定及貯存食品物料
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在指導下，能鑒定各種食品物料（如：蔬菜類、禽畜類、奶類、蛋類、菌類、水果類及各種調味料類）的品質及貯存方法。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握烹飪原料初步加工技術
2. 編號	CCZZPS202B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業出品部的員工及樓面部需要協助出品部相關工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，掌握各類烹飪原料初步加工技術及要求，協助出品部有關工作。
4. 級別	2
5. 學分	12
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對烹飪原料初步加工技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握較深入處理鮮活原料的加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各類畜類原料（如：牛肚等）的初步加工技巧 - 水產原料（如：黃鱔、大閘蟹等）的初步加工方法等 ● 掌握進一步掌握動物性原料的分割加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 肉類切割加工的基本要求 - 豬細分切割起肉的標準和技巧，及認識豬各部份肉（如：頸肉、里脊等）的名稱、特性、食味等 - 牛的屠宰過程，各部份肉（如：牛柳、柳眼肉等）的名稱、特性、食味等以及掌握牛細分切割起肉的標準和技巧等 - 羊的細分切割起肉的技巧和標準、認識羊各部份肉（如：羊腩等）的名稱、食味、特性等 - 雞的肌肉骨骼組織（如：雞胸、雞翼等）的名稱、食味等及細分切割起肉的標準和技巧等 - 多種魚類細分切割起肉的標準和技巧，各部份魚肉的名稱、特性、食味等 - 各類畜類內臟器官的初步加工技巧及標準 - 各類常見禽鳥及其內臟器官的初步加工技巧及標準等 ● 掌握較深入處理乾貨漲發技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 乾貨原料不同的漲發加工方法，如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 油發、鹼發及交替使用而達致漲發目的 ▶ 漲發比率等技巧 ▶ 懂得漲發相關原材料，如：竹筍、蠔豉等

- 認識動物性原料，包括：
 - 豬、牛、羊的種類、產地、形態、特徵、質量等，如：華東型豬、安格斯牛等
 - 雞、鴨、鵝的種類、產地、形態、特徵、質量等，如：清遠雞、獅頭鵝、風雞等及禽類製品
 - 各種蛋（如：雞蛋、皮蛋等）的分類、結構特徵、品質、貯存條件以及蛋類製品等
 - 各種奶類的成份特徵，各種乳類製品的製作過程及保存方法等
 - 各種魚類（如：鮫魚、鱖魚等）的種類、形態、特徵、產地、味道等
 - 蝦、蟹、貝類，如：對蝦、琵琶蝦等及水產製品的種類、形態、特徵、產地、味道等
- 認識食用菌藻類原料的知識，包括：
 - 食用菌類（如：花菇、黑木耳等）的分類、名稱、產地、形態、特徵、質量等
 - 不同食用藻類（如：紫菜等）的分類、名稱、產地、形態、特徵、質量等
- 認識各種果品，包括：
 - 各種鮮果（如：檸檬、西瓜等）的名稱、品種、產地、形態、質量等
 - 不同乾果（如：欖仁、白果等）的名稱、產地、形態、品種、特徵、質量等

6.2 掌握烹飪原料初步加工技術：

- 於工作期間，按上級指導及對烹飪原料加工技術的掌握等來行事
- 恰當應用烹飪原料初步加工技術，包括：
 - 處理鮮活原料的初步加工工作
 - 處理禽畜類原料的切割起肉等
- 在有需要時，及時向上級反映烹飪原料時遇到的問題，並提出改善的建議

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及知識來處理原料的烹飪及加工
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在指導下，懂得處理鮮活原料的加工技術；及</p> <p>(ii) 在指導下，懂得處理禽畜類原材料的切割起肉，乾貨漲發等方法。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	應用食品物料複雜切配加工
2. 編號	CCZZPS203B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業廚房部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，掌握廚房部出品切配技巧，以配合製作各式菜餚。
4. 級別	2
5. 學分	12
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食品物料複雜切配加工的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握刀工美化的技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 刀工美化的定義及作用 - 刀工美化的用料、功能及注意事項 - 各種常用點綴裝飾花形加工的概念、類別、作用、選料、製法、擺放方法及注意事項等 ● 掌握進一步掌握動物性原料的分割加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 配菜不同的作用 - 各項配菜的方法 - 各種配菜基本造型技術，如：包裹法等 ● 掌握保養廚房的工具及機械的方法 <p>6.2 應用食品物料複雜切配加工：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備物料複雜切配加工的技巧等來行事 ● 妥善保養廚房的工具及機械，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 正確操控各種廚房工具及機械 - 定時保養工具及機械 - 定期檢查廚房的工具機械或通知供應商進行有關的檢查及修理工作等 ● 有效地切配原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 在購貨及切配前，有周詳的考慮及計劃 - 在收貨時，嚴格依據訂貨標準收貨

	<ul style="list-style-type: none"> - 靈活地配搭菜式及使用不同刀章切配材料，盡量減少損耗率及增加出成率 - 善用切配後剩餘的物料 ● 操作各種工具及製造常用的配料裝飾花形，如：菊花松子魚等 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來進行食品物料的複雜切配加工
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能切配各種原材料及配菜； (ii) 懂得菜餚之斤兩配搭；及 (iii) 操作及保養各種廚房工具及機械。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	應用複雜烹飪工藝
2. 編號	CCZZPS204B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業廚房部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，掌握廚房部出品烹飪方法配合製作各式菜餚所需，協助廚房部有關工作。
4. 級別	2
5. 學分	12
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對複雜烹飪工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解燃燒與傳熱的原理，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 熱量及熱源的概念 - 燃燒的原理及不同的熱傳遞方式，如傳導等 - 熱傳遞媒介的概念及類別 ● 掌握製作基礎湯底的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 烹調基礎湯底的概念及作用 - 多種常用基礎湯底的製法及注意事項 - 其他增加濃稠度的處理方法等 ● 掌握打芡技巧包括： <ul style="list-style-type: none"> - 汁的概念及分類等 - 芡的概念、作用、色澤分類等 ● 掌握深入掌握調味技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 調味的要素 - 各種常用調味料的特點、作用及鑑別標準 - 保存調味品應注意的事項 - 各種復合味型調味的分類 - 各類常用復合調味料等 <p>6.2 應用複雜烹飪工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備的複雜烹飪工藝等來行事 ● 在烹飪過程中充分利用各傳遞媒介之間的關

	<ul style="list-style-type: none"> ● 以不同種類湯底的用料及要求等來烹調基礎湯底 ● 處理各種芡的製法、施芡方法及遵守應注意的事項 ● 恰當使用各類常用調味品及復合調味料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 京都汁 - XO 醬等 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來施展複雜的烹飪工藝
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在指導下，製作基礎湯底及掌握打芡及調味技巧。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	應用燒味部食品製作技術
2. 編號	CCZZPS205B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業燒味部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，在指導下，能夠製作出各種燒味，及拼擺各式冷菜裝盤式樣。
4. 級別	2
5. 學分	12
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對燒味部食品製作技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握冷菜裝盤的造型原則和要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 冷菜裝盤的造型原則 - 冷菜裝盤的基本要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 刀工 ▶ 色彩 ▶ 盛器配合 ▶ 用料等 ● 認識冷菜裝盤的步驟和各種裝盤手法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 排 - 圍等 ● 認識冷菜裝盤的不同式樣，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 扇面形 - 風車形等 ● 掌握花式冷盤的拼製技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種花式冷盤製作工藝的表現形式 - 製作程序，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 立體式花式冷盤的構思 ▶ 刀工 ▶ 擺拼等 <p>6.2 應用燒味部食品製作技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備的燒味部食品製作技術等來行事

	<ul style="list-style-type: none"> ● 恰當製作各種燒味，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 運用各種燒烤鹵製技術製作各式燒味，如：燒豬等 - 在製作各式燒味過程中，保持衛生清潔 - 保持製成品在櫥窗中的賣相吸引及掌握於中排列燒味的方法 - 有效地斬切燒味、盛飯、盛湯，並能控制成本 - 預備及製作相關食品，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 煲飯 ▸ 炆菜等 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來發揮燒味部食品的製作技術
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在指導下，製作各式燒味及相關食品及掌握花式冷盤的拼製技術。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握廚藝烹飪（爐頭）一般工藝
2. 編號	CCZZPS206B
3. 應用範圍	此能力單元適用於餐飲業廚房部的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠在指導下，使用各種烹調方法製作出各式熱菜餚及甜品，協助廚房部相關工作。
4. 級別	2
5. 學分	18
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對廚藝烹飪（爐頭）一般工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握熱菜工序劃分，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 烹飪與烹調的定義、概念及兩者的關係 - 熱菜製作工序和備料過程中的輔助工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 採購 ▸ 倉庫管理等 - 熱菜製作工序所需的砧板和水檯的作用及分工等 - 熱菜製作工序的燒烤鹵製工作、作用、分工、技術等 ● 掌握各種炒、爆技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種炒的技巧及特點 - 各式爆的要點及技巧 - 各種泡的技巧及特點，如：油炮等 - 各種燴的技巧 ● 掌握處理烹/煮、炸的技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各式烹/煮的技巧 - 多款炸的技術和特點等 ● 掌握煎、塌等技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種煎的技巧及特點 - 塌的要點及技巧(註：「塌」是指上粉，拖上雞蛋液，兩面煎至熟的一種烹調方法。) - 貼的技巧及特點，例如：鍋貼烹調法 - 攤的技巧及特點(註：「攤」是指把煮成糊狀的材料攤開鋪成片狀)

- 掌握燒、扒等技巧，包括：
 - 各種燒的技巧及特點
 - 各式扒的要點及技巧
 - 多種扣的技巧及特點
- 掌握炆、燴等技巧，包括：
 - 各種燴的技巧及特點
 - 各種煨的技巧及特點
- 掌握炖、熬、灼等技巧，包括：
 - 各種炖的技巧及特點
 - 各種熬的要點及技巧
 - 各種煮的技巧及特點
 - 多種灼的技巧
- 認識火鍋的種類，包括：
 - 各種涮的技巧及特點
 - 分辨各式火鍋的要點及種類
- 掌握烤和焗的技巧，包括：
 - 各種烤的技巧及特點
 - 各種焗的技巧
- 掌握甜品烹調方法，包括：
 - 各種拔絲的技巧及特點
 - 掛霜的要點及技巧
 - 應用各種蜜汁的技巧及特點
 - 各種製作糖水的技巧
- 掌握熱菜伴碟及裝飾技巧，包括：
 - 不同伴碟裝飾的式樣
 - 盛載不同熱菜器皿的裝飾技巧
 - 不同烹調方法的伴碟裝飾技巧
- 顏色、冷熱軟硬等不同的裝飾概念

6.2 掌握廚藝烹飪（爐頭）一般工藝：

- 於工作期間，按上級指導及所具備的廚藝烹飪（爐頭）工藝等來行事

	<ul style="list-style-type: none"> ● 按照熱菜製作工序行事，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 上什 - 打荷 ● 按照熱菜製作工序行事，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 上什 - 打荷 - 各個爐灶工作等 ● 發揮上述各種烹飪（爐頭）的工藝，製作相關的菜式及甜品 ● 以熟識的熱菜伴碟及裝飾的原則、手法、技巧等來工作 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來發揮廚藝烹飪的工藝
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在受指導下，懂得烹調十八式製作各式熱菜餚；及</p> <p>(ii) 在受指導下，能夠掌握甜品烹調方法，並能製作相關菜式。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握點心製作
2. 編號	CCZZPS207B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在指導下，進行中式點心製餡及製皮的準備工作，並能掌握點心原料的貯存方法。
4. 級別	2
5. 學分	12
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對點心製作準備工作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識製餡原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種畜、禽肉類作為製餡原料的性質、特色、食味等 - 各式水產海味作為製餡原料的特色、食味、性質等 - 各樣蔬菜作為製餡原料的性質、食味、特色等 - 各款乾果類（如：瓜子、欖仁等）作為製餡原料的性質、特色、食味等 - 各種水果、蜜餞、香花等作為製餡原料的特色、食味、性質等 ● 認識輔助原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種糖作為輔助原料的特性、作用、食味等 - 各種鹽作為輔助原料的特性、食味、作用等 - 各樣油脂作為輔助原料的作用、食味、特性等 - 各款牛奶及乳製品（如：煉奶等）作為輔助原料的食味、作用、特性等 - 蛋作為輔助原料的特性、作用、食味等 ● 掌握保存點心原料的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種引起原料變質的原因，如化學因素等 - 各類餡心原料（如：肉類、蔬菜等）的貯藏和保鮮方法 - 各款輔助原料的保存和管理方法 - 食品添加劑的管理及保存的方法等 ● 掌握點心麵皮、餡料和裝盤的製作技巧和流程，包括：

	<ul style="list-style-type: none"> - 各式和麵的要點及手法 - 各種揉麵的技巧 - 搓條的要求及手藝 - 不同下劑的方法 - 各種製皮的操作要求及技藝 - 認識製餡 - 各種上餡的過程及技巧 - 點心成形及熟製過程 - 各款裝盤的方法等 <p>6.2 掌握點心製作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及對點心製作準備工作的認識等來行事 ● 按既定程序，保存和管理方法等來處理： <ul style="list-style-type: none"> - 各類餡心原料 - 各款輔助原料 - 食品添加劑等 ● 完成上述點心製作前的準備工作 ● 在點心製作過程中，按既定流程完成製餡及製皮初步工作 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來處理點心製作的準備工作
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 懂得各式麵皮的製作及製餡原料的特性、用法、貯存方法等；及</p> <p>(ii) 能夠在指導下，進行各式點心製餡及製皮的準備工作。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作點心常用餡料
2. 編號	CCZZPS208B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在指導下，製作中式點心餡料，協助點心部有關工作。
4. 級別	2
5. 學分	15
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對點心常用餡料的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 知悉甜餡包括一般生、熟甜餡，甜餡選料可包括： <ul style="list-style-type: none"> - 乾果類 - 新鮮或糖醃的水果類 - 豆類及瓜類等。 ● 掌握甜餡原料的加工製作技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 甜餡選料及原料初步加工技術 - 甜餡加工成型的方法 - 常見生甜餡的用料、製作方法、特點及要領， - 常見熟甜餡的用料、製作方法、特點及要領等 ● 掌握不同生及熟鹹餡料的調製技術及加工程序 <p>6.2 製作點心常用餡料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備製作點心餡料的技巧等來行事 ● 按既定程序及指引製作甜餡原料 ● 按既定程序及指引製作常見的鹹餡料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 發揮不同生鹹餡料的調製技術，製作相關的餡料 - 發揮不同熟鹹餡料的調製技術，製作相關的餡料等 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來處理點心常用的餡料

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠在指導下，掌握各式甜、鹹餡原料的加工製作。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作點心常用麵皮
2. 編號	CCZZPS209B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在受指導下，進行點心麵皮的製作。
4. 級別	2
5. 學分	12
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對點心常用麵皮的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握運用生化膨鬆(依士/酵母)方法製作麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 生化膨鬆麵胚的概念 - 各種生化膨鬆麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 特性 ▸ 加工技巧 ▸ 製作流程及注意事項等 ● 掌握層酥麵胚(酥皮/擘酥類)的製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白層酥麵胚的概念 - 掌握各種層酥麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 特性、 ▸ 加工技巧 ▸ 製作流程及注意事項等 ● 知曉運用物理膨鬆(例如：泡夫)方法製作麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白物理膨鬆麵胚的概念 - 掌握各種物理膨鬆麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 特性 ▸ 加工技巧 ▸ 製作流程及注意事項等 ● 知曉處理米及米粉麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 飯皮麵胚及米粉麵胚的概念及特性 - 飯皮麵胚及米粉麵胚的：

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 加工技巧 ▶ 製作流程及注意事項等 ● 知曉製作更多其他材料的麵胚，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 豆類麵胚及薯類麵胚的概念及特性等 - 掌握豆類麵胚及薯類麵胚的： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 加工技巧 ▶ 製作流程及注意事項等 <p>6.2 製作點心常用麵皮：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備製作點心餡料的麵皮等來行事 ● 按上述不同物料的特質來製作相關的麵胚 ● 按既定程序及注意事項製作點心常用麵皮 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來處理點心常用的麵皮
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠在指導下，清楚明白各種膨鬆麵胚的特性及製作各種麵胚。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握點心成形技術
2. 編號	CCZZPS210B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在受指導下，製作點心時，按生產工序所需，使用各種點心成形技術，協助點心部有關工作。
4. 級別	2
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對點心成形技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白在製作點心時，各種點心成形技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 搓 - 包 - 捲 - 疊 - 攤 - 擰 - 捏 - 滾粘 - 鑲嵌等 ● 知曉「滾粘」的意思是通過滾動小塊原料，使其逐漸粘上粉粒而成型的一種方法，即餡心在干粉上滾動上粉 <p>6.2 掌握點心成形技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備點心成形技巧等來行事 ● 妥善運用上述不同技巧於點心成形製作中 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來處理點心成形的工作
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠在指導下，掌握點心成形技巧，包括：搓、包、捲、疊、攤、擰、捏、滾粘、鑲嵌等。</p>

8. 備註	
-------	--

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握點心加溫熟製一般技術
2. 編號	CCZZPS211B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，能按生產工序所需，以蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒等加溫熟製點心方法，製作點心。
4. 級別	2
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對點心加溫熟製技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 基本方法 - 注意事項 - 製作流程等 ● 知曉「烙」為把成型的生胚放在燒熱的平鍋中，以金屬為傳熱介質的熟製法 <p>6.2 掌握點心加溫熟製一般技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備點心加溫熟製技術等來行事 ● 妥善運用上述蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒等的不同技術來製作點心 ● 經常遵從相關的注意事項及製作流程 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來發揮點心加溫熟製的技術
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠掌握加溫熟製點心之技術，以蒸、烤、焗、煎、炸、煮、烙、炒等方法熟製點心，以配合生產工序所需。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用點心一般裝飾
2. 編號	CCZZPS212B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在受指導下製作點心時，利用點心裝飾技巧，美化點心食品，增加顧客購買意欲。
4. 級別	2
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對運用點心裝飾的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握點心構圖的概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 中式點心裝飾構圖的概念 - 不同中式點心裝飾構圖的： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 對稱 ▸ 均衡 ▸ 排列規律 ▸ 對比與調和方法等 ● 具備點心色彩的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白中式點心、盛載器皿、裝飾物色彩的概念 - 理解不同顏色引起的聯想及其所象徵的意義等 - 瞭解不同食物或盛載器皿的顏色對味覺及其他感覺的影響力等 <p>6.2 運用點心一般裝飾：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備點心裝飾的技巧等來行事 ● 妥善應用點心裝飾技巧，於製作點心時，美化點心食品 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 ● 有需要時，向上級以至顧客解釋及推介所作的點心裝飾設計 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及藝術角度來處理點心的裝飾

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠在指導下，掌握點心裝飾構圖及色彩的概念及技巧；及 (ii) 能按現實情況，正確地使用盛載器皿，配合色彩及構圖裝飾點心。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握各類中式食品物料的特性
2. 編號	CCZZPS301B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式飲食業各出品部的員工及樓面部需指導或協助出品部相關工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能懂得各種中式食品物料的品質、用途及貯存方法等，以配合菜餚製作。
4. 級別	3
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中式各類食品物料特性的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白鮮活類食品原料的特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 豬、牛、羊的不同種類及其他畜類品種的名稱、別名、原產地、特徵、生長週期、規格、烹調用途等，如浙江兩頭烏豬隻等 - 雞、鴨、鵝及其他禽類品種的名稱、別名、原產地、特徵、生長週期、規格、烹調用途等，如竹絲雞等 - 珍貴魚的種類、名稱、別名、形態、特徵、產地來源、起肉率、食味等，如鱈魚等 - 珍貴蝦、蟹、貝類及水產製品的種類、名稱、形態、特徵、產地來源、食味等，如龍蝦等 - 各種奶製品的成份、特徵、保存知識、用途等，如芝士等 ● 明白植物性食品原料的特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 珍貴食用菌類的名稱、別名、產地來源、形態、特徵、質量等，如羊肚菌等 - 各種野生蔬菜的產地、名稱、別名、形態、食用價值、採摘月份等，如蕨菜等 - 各種入口新型蔬菜的產地、名稱、別名、形態、食用價值等，如羊角豆等 ● 明白調味料的特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種鹹味與鮮味調味料的名稱、別名、原產地、顏色、製造方法、成份、味道、儲存方法、用途等，如沙律醬

	<ul style="list-style-type: none"> - 各種甜味與酸味調味料的名稱、別名、顏色、味道、成份、製造方法、原產地、儲存方法、用途等，如蘋果醋等 - 各類辣味與香味調味料的名稱、別名、顏色、味道、成份、製造方法、原產地、儲存方法、用途等，如迷迭香等 - 各種膨鬆、嫩化、凝固、增稠調味料的分類、味道、顏色、成份、儲存、用法等，如發粉等 - 各種香味色素特殊調味料及發色劑的名稱、儲存、成份、用法、使用量等，如紅蘿蔔素等 ● 明白原料的組織成份，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 畜類動物的組織及物質化學成份等 - 禽類動物的組織及物質化學成份等 - 水產類動物的組織及物質化學成份等 - 蛋類的組織及物質化學成份等 - 牛奶的物質化學成份等 ● 明白原料在貯存過程中的變化，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 植物性原料在貯存過程中各階段的物理化學變化、產生的物質、原料的食用價值等 - 動物性原料在貯存過程中各階段的物理化學變化、產生的物質、原料的食用價值等 <p>6.2 掌握中式各類食品物料的特性：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握各類食品物料的特性等來行事 ● 妥善應用食品物料的特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 因應食品原料的特性，選擇最佳的貯存方法 - 因應食品原料的特性，撰擇最佳的烹調方法 - 撰擇合適的食品原料，配合菜餚製作等 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業精神和手法來處理各類食品物料，不瞞騙上級或顧客等
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能懂得動植物類食品原料及調味料的特性、產地、特徵、用途等；及</p> <p>(ii) 能選擇最佳貯存/烹調方法，配合菜餚製作。</p>

8. 備註	
-------	--

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用烹飪原料複雜加工技術
2. 編號	CCZZPS302B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆出品部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能掌握較複雜鮮活原料的加工技術，及獨立處理貴價乾貨漲發。根據各種烹調的要求，挑選及準備所需肉類等。
4. 級別	3
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對烹飪原料複雜加工技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 懂得挑選及準備各式肉類，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 掌握各種肉類挑選的準則、規格等 - 掌握各種肉類的貯存要求等 - 根據各種烹調的要求，挑選及準備所需肉類等 ● 懂得處理貴價乾貨漲發，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識貴價乾貨的發好斤兩 - 運用各種乾貨漲發技術，處理名貴乾貨，如魚翅等 ● 掌握較複雜鮮活原料的加工技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 掌握各種較複雜的禽畜類的： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 加工技術 ▶ 步驟 ▶ 注意事項，如乳豬胚的加工等 - 掌握各種較困難的水產動物的： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 加工技術 ▶ 步驟 ▶ 注意事項等 <p>6.2 運用烹飪原料複雜加工技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握各類食品物料的特性等來行事 ● 妥善應用食品物料的特性，包括：

	<ul style="list-style-type: none"> - 因應食品原料的特性，撰擇最佳的烹調方法 - 撰擇合適的食品原料，配合菜餚製作等 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度來挑選食品原料以供製作各式菜餚，並以顧客的利益為優先考慮
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能掌握較複雜鮮活原料的加工技術； (ii) 能獨立處理貴價乾貨漲發；及 (iii) 挑選及準備各式肉類，以供製作各式菜餚所需。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	切配及美化食品物料
2. 編號	CCZZPS303B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能獨立地於廚房製作各種蓉泥，蔬果雕刻及掌握刀工美化及切配各樣原料。
4. 級別	3
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對切配及美化食品物料的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 懂得製作各種蓉泥，包括明白各種材料蓉泥的： <ul style="list-style-type: none"> - 製作方法 - 選料 - 製作過程 - 火候 - 保存技術等 ● 掌握食品雕刻與烹飪實用技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種食品雕刻的概念與種類 - 各種果蔬雕刻的基本技巧及步驟等 - 圖案基礎造型、各種幾何圖形組合的表現技法、方法等 - 圖案色彩種類、性質、構成元素、與味覺關係、配搭、食用色素使用等技術 <p>6.2 切配及美化食品物料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所具備切配及美化食品物料的技術等來行事 ● 運用刀工美化各種原料來： <ul style="list-style-type: none"> - 製作立體雕刻 - 製作果蔬的雕刻裝飾品 - 表現幾何圖形組合 - 切配及美化各種菜餚原料等 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，經常以專業態度及藝術角度來切配及美化食品物料，不會偷工減料或減省程序
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 製作各種蓉泥；</p> <p>(ii) 能獨立地處理蔬果雕刻；及</p> <p>(iii) 能掌握原料切配之刀工美化技巧。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝
2. 編號	CCZZPS304B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能獨立地於廚房部製作各式熱菜餚，及懂得調味要旨。
4. 級別	3
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 懂得烹調上湯，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白烹調上湯的原理 - 明白上湯的選料、標準、製作過程、用料份量、用途、注意事項等 - 明白奶湯的選料、標準、製作過程、用料份量、用途、注意事項等 - 明白各種素湯的選料、標準、製作過程、用料份量、用途、注意事項等 ● 認識各種味覺感官與調味的關係，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 味覺的定義、味感產生原理、味覺的分類等 - 氣味的類別、嗅覺產生的過程、影響嗅覺的因素、烹調過程形成的香氣、異味的形成、去除異味的的方法 - 各種味道的特性、舌頭感受部位、影響菜餚味道的各種因素、不同味道之間的影響 ● 明白烹調過程中各種物料的變化，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 烹調過程中糖類的變化 - 烹調過程中蛋白質的變化 - 烹調過程中脂肪的變化 - 烹調過程中維他命的變化 - 烹調過程中色澤及其他的變化等

	<p>6.2 掌握廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝等來行事 ● 以所掌握各種烹飪技巧，發揮烹調十八式各種技巧 ● 烹飪菜餚及上湯，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 挑撰適合的材料，烹調上湯 - 運用味覺感官和調味關係，配合烹調過程中物料的變化 - 以合適的烹調技巧，製作設定的菜餚等 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 ● 有需要時，向上級以至顧客介紹所採用的烹飪工藝 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業及專注的態度來發揮廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝，不會減省任何必要的程序
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 烹調上湯；</p> <p>(ii) 掌握各種烹飪技巧，配以適當調味；及</p> <p>(iii) 明白烹調過程中各種物料的變化。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握複雜點心製作
2. 編號	CCZZPS305B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能獨立地明白各種計算點心價格的方法，認識調味品及添加劑的特點及採用，減低營養損失的烹調方法。
4. 級別	3
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對複雜點心製作前準備工作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識計算點心價格，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種點心價格制定的原則及計算方法 - 各種點心的定價程序 - 識計算點心毛利率的方法等 ● 懂得採用合理烹調方法以減低營養損失，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 點心製作過程中各類營養損失的原因 - 採用適當的烹調方法，以減低食物營養的損失等 ● 認識食品添加劑，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 食用色素的特性、用途、儲存方法、用量等 - 各種膨鬆劑的特性、儲存方法、用途、用量等，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 食粉 ▶ 臭粉 ▶ 發酵粉 ▶ 碱等 - 食品香料及其他添加劑的分類、特性、用量、儲存方法、用途等 ● 明白大米和麵粉的特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種大米的特性、品質鑒定、磨製方法等，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 糯米 ▶ 粘米 ▶ 紅米等

	<ul style="list-style-type: none"> - 各種麵粉的特性、品質鑒定等，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 高筋麵粉(乳白色,吸水率較高適用於一般麵包) ▶ 中筋麵粉(乳白色，吸水率中適用於一般中西點心) ▶ 低筋麵粉(白色，吸水率較低適用於一般蛋糕與西餅) ● 掌握複合調味品的特點，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 複合調味品的分類、常見各種複合調味品的味道、原材料、用途等 - 進口的複合調味品的分類、市面常見各種複合調味品的味道、原材料、用途等 <p>6.2 掌握複雜點心製作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握複雜點心製作等來行事 ● 有效地處理複雜點心製作前的準備工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 挑選調味料及添加劑 - 採用減低營養損失之烹調方法等 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 ● 有需要時，向上級提出制定點心價格的建議 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業及專注的態度來進行複雜點心製作前的準備工作，不會偷工減料或馬虎了事
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能採用合理烹調方法以減低營養損失；及 (ii) 能瞭解食品添加劑、大米、麵粉和複合調味的特性等。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作複雜點心餡料
2. 編號	CCZZPS306B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能獨立製作各式包點心用之特色餡料，以及運用各式餡料製作點心。
4. 級別	3
5. 學分	8
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對製作複雜點心餡料的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握點心餡心的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 點心餡心的概念、種類和作用 - 餡心的製作要求 - 包餡比例的要求等 ● 具備製作複雜點心餡心的技巧 ● 具備刻苦耐勞的工作能力及決心 <p>6.2 製作複雜點心餡料：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握製作複雜點心餡料的技巧等來行事 ● 妥善發揮製作複雜餡心的： <ul style="list-style-type: none"> - 製作工藝 - 流程 - 用料 - 製作方法等 ● 於指定時限內製作合乎標準的特色餡料 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業及專注的態度來製作複雜點心餡料，不會因偷工減料或馬虎了事而至貨不對辦
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能製作各種特色餡料；及</p> <p>(ii) 運用各式餡料製作點心。</p>

8. 備註	
-------	--

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作複雜點心麵皮
2. 編號	CCZZPS307B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆點心部門，能按各式點心製作要求，獨立地完成各式麵皮(點心皮)的工作。
4. 級別	3
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對製作複雜點心麵皮的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白影響膨鬆麵皮的因素，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種影響生化膨鬆麵皮質量的因素 - 各種影響物理膨鬆麵皮質量的因素等 ● 掌握較深入層酥麵皮製作方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種層酥（酥皮、擘酥類）的特點及原理 - 各種層酥麵皮的酥層造法及開酥方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 干油酥 ▸ 水油酥 ▸ 大包酥 ▸ 小包酥 ▸ 擘酥等 ● 懂得處理較深入米粉麵皮的製作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種米糕類麵皮的製作方法 - 各種米粉類麵皮的製作方法 - 各種發酵米漿類麵皮的製作方法等 ● 懂得製作更多其他材料麵皮，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種澄粉麵皮的製作方法 - 各種魚茸麵皮的製作方法 - 各種蝦茸麵皮的製作方法 - 各種果蔬類麵皮的製作方法 - 各種糖漿麵皮的製作方法等 ● 具備刻苦耐勞的工作能力及決心

	<p>6.2 製作複雜點心麵皮：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握製作複雜點心麵皮的技巧等來行事 ● 妥善使用上述不同的物料，發揮處理複雜點心麵皮的製作 ● 於指定時限內製作合乎標準的特色點心 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業及專注的態度來製作複雜點心麵皮，不會因偷工減料或馬虎了事而至貨不對辦
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立地製作各式傳統點心麵皮（如：層酥、米粉、澄粉、魚茸、蝦茸、果蔬、糖漿麵皮等）。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握點心成形複雜技術
2. 編號	CCZZPS308B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能應用搓、包、捲、疊、攤、抻、削、撥等技巧，以及運用適當工具作鉗花、擠注等。
4. 級別	3
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對點心成形複雜技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握點心成形基本技術及方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 搓 - 包 - 捲 - 疊 - 攤等 ● 掌握點心成形的的方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 抻* - 削 - 撥 - 鉗花 - 擠注等 ● 知曉「抻」是將面團用一定手法反覆抻拉而成型的一種方法，包括：和面、溜面、出條三個步驟，例如製作銀絲卷。 ● 具備刻苦耐勞的工作能力及決心 <p>6.2 掌握點心成形複雜技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握點心成形複雜技術等來行事 ● 妥善運用搓、包、捲、疊、攤等點心成形基本技術，並配合抻、削、撥、鉗花、擠注等技術來製作相關點心 ● 於指定時限內製作合乎標準的特色點 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，經常以專業及專注的態度來處理複雜的點心成形，不會因偷工減料或馬虎了事而至貨不對辦
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握搓、包、捲、疊、攤等基本點心成形技術；及</p> <p>(ii) 能掌握抻、削、撥、鉗花、擠注等點心成形複雜技術，並能製作相關點心。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握點心加溫熟製複雜技術
2. 編號	CCZZPS309B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能獨立運用煎及炸等加溫技術或複合熟製技巧，熟製點心。
4. 級別	3
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對點心加溫熟製技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解熱能運用的原則，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 複雜點心加熱的技巧及影響因素 - 複雜點心變熟的時間控制技巧 - 複雜點心成形方法與加溫熟製的技術配搭等 ● 掌握各種複合熟製技巧的概念、方法和要求 ● 懂得各種炸的概念、方法和要求 ● 懂得各種煎的概念、方法和要求 ● 具備刻苦耐勞的工作能力及決心 <p>6.2 掌握點心加溫熟製複雜技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握點心加溫熟製技術等來行事 ● 妥善運用複合熟製技巧來製作相關點心 ● 運用煎及炸熟製技巧，完成半製成品 ● 於指定時限內製作合乎標準的特色點心 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業及專注的態度來處理點心的加溫熟製，不會馬虎了事及遵從所有的方法和要求
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立地掌握各種點心熟製技巧。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握點心複雜裝飾技巧
2. 編號	CCZZPS310B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能於點心製作中，應用點心裝飾技巧，並能運用裱花/啣花技術於蛋糕製作中。
4. 級別	3
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對點心複雜裝飾技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識點心裝飾的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 點心裝飾設計的概念及要求 - 點心裝飾設計所需原料的： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 準備工作 ▶ 製作方法 ▶ 保存條件等 - 各種點心裝飾技術及設計方法等 ● 掌握普通蛋糕製作及裱花/啣花技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 糕餅裱花/啣花技術 - 各種宴會用以裝飾蛋糕所需的原料、製作工序及要求等 ● 具備刻苦耐勞的工作能力及決心 <p>6.2 掌握點心複雜裝飾技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按要求及所掌握點心複雜裝飾技巧等來行事 ● 妥善運用點心複雜裝飾技巧，替糕餅裝飾及裱花/啣花 ● 於指定時限內製作合乎標準的特色點心 ● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業及專注的態度來處理點心的複雜裝飾，遵從所有製作工序及要求，對製成品的質素有所要求
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握點心複雜裝飾技巧；及</p> <p>(ii) 能掌握普通蛋糕製作及裱花/啣花技術。</p>

8. 備註	
-------	--

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作西式糕點
2. 編號	CCZZPS312B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能獨立製作不同國家例如美國、意大利、法國等的西式糕點，包括各式布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅、蛋糕、批及撻等。
4. 級別	2
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對西式糕點的一般基本分類，例如：蛋糕，甜品等</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白西式糕點的概念 ● 明白不同西方國家糕點原材料的特性及用途等 ● 認識各類西式糕點例如： <ul style="list-style-type: none"> - 各式蛋糕 - 批 - 撻 - 慕絲 - 巴夫 - 曲奇餅等 ● 認識各類西式糕點的： <ul style="list-style-type: none"> - 用料 - 製作方法 - 製作秘訣 - 儲存方式 - 製作要求等 ● 具備製作相關糕點的技術 <p>6.2 製作西式糕點：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用西式糕點製作技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 掌握批類和撻類的用料、製作方法、儲存、製作要求等 - 掌握各種蛋糕的用料、製作方法、儲存、製作要求等 - 掌握糕點的裝飾技巧如裱花/啣花等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 以熟練技術製作西式糕點 <ul style="list-style-type: none"> - 選擇合適的製作方法 - 選配合乎該糕點特性的材料 - 以良好技巧完成糕點的製作過程 - 有需要時，改變製作原料或過程以配合市場趨勢或客戶的要求 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常運用對西式糕點的認識及熟練製作技巧，來全心全意製作不同國家西式糕點
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能明白不同國家西式糕點原材料的特性、用途等；及</p> <p>(ii) 能獨立製作不同國家各式蛋糕、批、撻、布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅等。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行燒味部運作
2. 編號	CCZZPS313B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆燒味部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，執行燒味部門的運作，包括：生產流程、成本控制、衛生要求等。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對燒味部運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解燒味部門的運作流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 燒味部的生產運作流程 - 各式燒味製成品的展示推廣技巧 - 燒味輔助食品的生產、儲存、運輸等技術 - 燒味企檔的運作、斬切及毛利控制技術 - 燒味工場的設計、運作、生產程序、儲存、運輸等技巧等 ● 瞭解燒味部的衛生控制，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 細菌繁殖的原理 - 燒味製成品長時間展示的危險性 - 根據需求量，掌握燒味的製作數量等 ● 具備與各階層員工及顧客溝通的能力 <p>6.2 執行燒味部運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常順應燒味部的生產運作流程來辦事 ● 妥善執行燒味部運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 燒味部的生產 - 整體成本及衛生控制 - 燒味企檔的衛生控制 - 燒味工場的衛生控制 - 配合食肆日常營運等 ● 時刻留意顧客對燒味部出品的意見和批評 ● 定時向上級匯報燒味部的運作情況，並提出改善的建議

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常按既定的流程及標準來執行燒味部的運作，不作假，不舞弊
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能執行燒味部門的生產運作流程； (ii) 能執行燒味部門的成本控制；及 (iii) 能執行燒味部門的衛生控制。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	設計及製作新菜餚
2. 編號	CCZZPS401B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部從事管理工作、營業部的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠運用新物料及新技術設計菜式，配合編製不同種類的菜單，應用於市場推廣及日常營業、節日及宴會中。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對設計及製作新菜餚的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握編製不同種類的菜單的能力，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解各種菜單的結構、用途、設計、食肆毛利要求及市場需求 - 瞭解市場及競爭對手的產品 - 定期配合節日及各類特別宴會設計各式菜單等 ● 具備設計及製作新菜餚的技巧 ● 具備與各階層員工及顧客溝通的能力 <p>6.2 設計及製作新菜餚：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常留意餐飲市場上菜式的發展，及顧客口味的變化等 ● 經常採用新物料及新技術設計菜式，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 定期閱覽相關飲食雜誌、書籍及資料 - 參與相關飲食業專業團體 - 與同業交流專業技巧及參觀展覽 - 嘗試新物料及新技術等 ● 運用新物料及新技術，創製符合市場需要的菜式 ● 定時徵詢顧客及上級對新菜餚的意見，並設計改良的方案 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常按既定的流程及標準來執行燒味部的運作，不作假，不舞弊
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠編製不同種類的菜單及採用新物料及新技術設計菜式，以配合節日及各類特別宴會。</p>

8. 備註	
-------	--

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	設計及製作新點心菜式
2. 編號	CCZZPS402B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆點心部從事管理工作、營業部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠掌握計算點心價格及運用新物料和新技術設計點心，配合編製不同種類的點心餐單，應用於市場推廣、日常營業、舉辦節日宴會等。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對設計及製作新點心菜式的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握計算點心價格，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 中式點心價格計算公式組成的各個部份、相互關係及影響，如：時令、市場變化等 - 各種點心價格制定的原則、計算方法及定價程序等 - 各種產品價格策略，如市場佔有率極大化策略等 - 計算點心毛利率的方法、換算等 ● 瞭解市場及競爭對手的產品 ● 掌握各種麵點組合、不同配套的點心、不同宴會麵點的組成等 ● 具備設計及製作新點心菜式的技巧 ● 具備與各階層員工及顧客溝通的能力 <p>6.2 設計及製作新點心菜式：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常留意餐飲市場上點心菜式的發展，及顧客口味的變化等 ● 經常採用新物料及新技術設計點心，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 定期閱覽飲食相關雜誌及書籍及資料 - 能參與相關飲食專業團體 - 與同業交流專業技巧及參觀展覽等 - 嘗試新物料及新技術，創製符合市場需要的點心等 ● 設計點心餐單或宴會點心，並定期配合節日，設計各式點心 ● 定時徵詢顧客及上級對新點心菜式的意見，並設計改良的方案 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常以開放及包容的態度來設計及製作新點心菜式，並以照顧顧客口味為最優先考慮

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠掌握計算點心價格；及 (ii) 能夠設計不同種類的點心餐單或宴會點心，及採用新物料及新技術設計點心菜式。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握筵席出品製作
2. 編號	CCZZPS403B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆出品部管理工作的員工。於中式食肆或相關的工作地點，能綜合運用貨源、價格、宴會需求、人手、生產流程、設備等資訊，有效地安排各種筵席食物製作。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對筵席出品製作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握主理各種規模的餐飲活動的能力，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種配合餐飲活動的食物要求 - 設計各種餐飲活動不同價格、不同毛利率的餐單等 - 各類貨源供應的資訊 - 如何安排不同規模宴會的工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 生產流程 ▸ 設備需求 ▸ 人手要求 ▸ 工具所需等配套等 ● 瞭解餐飲業市場的資訊及變化情況 ● 具備與各階層員工及顧客溝通的能力 <p>6.2 掌握筵席出品製作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常留意餐飲業市場上的最新情況，及對筵席的需求等 ● 因應不同顧客的需求，妥善地安排各種筵席食物製作 ● 跟據不同規模筵席的需求，妥善地安排各種的配套及人手 ● 定時徵詢顧客及上級對筵席出品的意見，並設計改良的方案 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以相應的食物及配套來安排筵席，並以照顧顧客的意願為最優先考慮
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠因應貨源、價格、宴會需求、人手、生產流程，設備等情況，有效地安排各種筵席食物製作。</p>

8. 備註	
-------	--

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識中菜文化與菜系
2. 編號	CCZZPS404B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆出品部管理工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能掌握中國不同菜系知識，通曉中華飲食文化，應用於機構營業策劃中。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對中菜文化與菜系的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 通曉中華飲食文化，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白中菜特色、來源、發展等 - 瞭解漢族以外其他民族菜的： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 特色 ▸ 代表菜式 ▸ 獨特烹調方法 ▸ 材料等 - 瞭解中國傳統節日飲食的文化 - 認識其他民族的飲食及習俗忌宜等 ● 瞭解中國不同菜系：包括認識八大菜系的： <ul style="list-style-type: none"> - 來源 - 特色 - 代表菜式 - 獨特烹調方法 - 材料等 <p>6.2 認識中菜文化與菜系：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用中菜文化與菜系知識，包括八大菜系知識於食肆日常營運中，例如其： <ul style="list-style-type: none"> - 烹調方法 - 材料運用等 ● 經常與不同人士如顧客及同業等交流及研究中菜的文化

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常運用對中菜文化與菜系的認識，全心全意投入餐飲工作中
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能通曉中華飲食文化，掌握中國不同菜系知識，包括其他民族菜的特色，應用於機構營業策劃中。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識非中菜文化與不同國家菜系
2. 編號	CCZZPS405B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能瞭解世界各地飲食文化及不同菜系，應用不同菜系的烹飪方法於其他菜系的烹調上，並加以創新和發展。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對非中菜文化與不同國家菜系的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識世界主要飲食文化的特色、來源、發展等，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 西方菜系如美國、法國、意大利等 - 東南亞菜系如日本、韓國、泰國、越南等 ● 認識不同國家傳統節日飲食的： <ul style="list-style-type: none"> - 文化 - 習俗忌宜等 ● 瞭解世界不同菜系的： <ul style="list-style-type: none"> - 特色以至獨一無二之處 - 代表菜式 - 選用材料 - 一般烹調方法等 <p>6.2 認識非中菜文化與不同國家菜系：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握世界不同菜系的特色及： <ul style="list-style-type: none"> - 烹調方法 - 材料運用 - 能加以變化及應用到其他國家菜式的烹調上 - 能進行發展及創新等 ● 運用對與不同國家菜系的知識及文化掌握，進行： <ul style="list-style-type: none"> - 改良不同國家菜式的物料及烹調方法 - 融入其他菜系的飲食文化中

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常運用對非中菜文化與不同國家菜系的認識，全心全意投入餐飲工作中
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握世界各地不同的飲食文化，包括菜系知識和烹飪技巧；及</p> <p>(ii) 能於某菜系的烹調上應用其他菜系的特色、以達致創新及發展。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	切配宴會套菜技巧
2. 編號	CCZZPS406B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆廚房部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，瞭解宴會菜單的內容要求，配合訂貨、收貨，並運用快速切配各種材料的技巧，進行宴會套菜的預備工作。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對切配宴會套菜技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握切配宴會套菜的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 深入瞭解宴會套菜的要求，原料市場供應量及精彩配搭 - 明白宴會套菜單的內容，並能配合時間訂貨及收貨 - 掌握各類材料的初步加工時間等 - 運用相關工具及機械協助提高效率 - 懂得控制毛利率等 ● 掌握廚房部不同從業員於宴會期間的工作安排 <p>6.2 切配宴會套菜技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用宴會套菜技巧，並根據菜單要求及合理毛利，切配宴會套菜 ● 在宴會舉行前，妥善安排各類相關材料、工具及機械等 ● 在宴會舉行時，合理、大量及快速地切配各種原材料，並有條理地儲存備用 ● 經常與不同人士討論，尋找他們對宴會及細節如切配等的意見 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常以純熟的技巧及美觀為目標，全心全意投入宴會套菜的切配工作中
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據宴會菜單的要求，相關的毛利率，進行訂貨、收貨，並能快速切配各種材料，以備宴會之用。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹製宴席菜餚
2. 編號	CCZZPS407B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆廚房部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能掌握宴會菜單的內容要求、起菜流程、烹製出宴席菜餚。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對烹製宴席菜餚的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握宴席菜單，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 宴席菜單結構 - 起菜流程等 ● 瞭解烹飪與營業的關係 ● 掌握保持菜餚的溫度及質素的技巧 ● 掌握時間及與各部門配合，烹製宴席菜餚 ● 熟悉常用的主要原料、輔料、調味料等 ● 掌握擺盤及裝飾技巧 ● 瞭解廚房部爐頭製作流程 <p>6.2 烹製宴席菜餚：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用合適的工具及機械，協助烹製整套宴席菜餚 ● 能安排各爐頭製作流程，包括於宴席烹製過程中： <ul style="list-style-type: none"> - 安排各爐頭之製作流程次序 - 配合宴席烹調、起菜速度等 ● 能烹調出色、香、味俱全之菜餚 ● 在有需要時，適當地烹煮大量菜餚 ● 經常與不同人士討論，尋找他們對宴席菜餚的意見 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以純熟的技巧及質素為目標，全心全意投入烹製宴席菜餚的工作中
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠掌握宴會菜單的要求，安排廚房部起菜流程，烹製整套宴席菜餚。</p>

8. 備註	
-------	--

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握燒味部營運管理
2. 編號	CCZZPS408B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆出品部從事管理工作、營業部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能掌握燒味部門的成本控制技巧，運用新物料及新技術設計菜式，配合編製不同種類的菜單。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對燒味部營運管理的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握燒味部門的成本控制技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 各種燒味價格的制定原則、方法及程序 - 燒味價格計算公式組成的部份，組成部分的相互關係及相關的影響因素等 - 燒味斬切技術 - 計算燒味毛利率的方法、毛利率換算等 - 燒味量重工具對成本的影響等 ● 掌握燒味部的： <ul style="list-style-type: none"> - 職位架構 - 人力安排 - 製作流程等 ● 具備能與各階層員工及人士溝通的良好人際關係 <p>6.2 掌握燒味部營運管理：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 日常管理燒味部營運，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 制定燒味部營運管理策略 - 於日常運作流程中，控制成本及設計新菜式 - 按市場需要，編製不同種類的菜單等 ● 尋找及樂於採用新物料及新技術設計菜式 ● 嘗試新物料及新技術，創製符合市場需要的菜式 ● 經常與不同人士討論，尋找他們對燒味部的出品及營運的意見

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以公平公正，不偏不倚的態度來管理燒味部的營運，並平衡食肆機構、員工及顧客等各方面的利益
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握燒味部門的成本控制技巧；及</p> <p>(ii) 能夠編製不同種類的菜單及採用新物料及新技術設計菜式，並能應用於市場推廣及日常營業、節日及宴會中。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	管理廚房運作
2. 編號	CCZZPS501B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，管理廚房運作，包括廚房的設計、行政及生產流程等，並能協調與各部門溝通，協力提升食物品質。
4. 級別	5
5. 學分	10
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對管理廚房運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握廚房的設計，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 對廚房設計的要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 食肆主題 ▶ 規模 ▶ 食品種類 ▶ 運作流程等 - 需遵守的安全及其他法例要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 消防 ▶ 能源 ▶ 衛生 ▶ 排水等 - 各種廚房工具、機械設備及相關設施的用途及配套需求等 - 廚房各部門的： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 需求 ▶ 作業流程 ▶ 空間安排等 ● 掌握培訓廚房部及其他員工的技巧 ● 具備能與各階層員工及人士溝通的良好人際關係 <p>6.2 管理廚房運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 日常管理廚房物品原料，包括

- 管理廚房物品原料、貨源、採購、供應、庫存等物料管理
- 維護、保養各種廚房設備、器具等
- 安排廚房組織運作，包括：
 - 制定工作崗位職能
 - 根據業務需要，編定班次、人手、工作安排等
- 管理廚房生產流程，包括：
 - 制定菜單標準、統一工作方法
 - 協調各部門各崗位，根據食肆目標進行生產等
- 協調與餐廳樓面部的關係，與樓面部維持良好溝通、保持目標一致，以顧客合理的要求為首
- 參與餐廳的經營，包括：
 - 與樓面部管理階層經常保持交流、協力提升食物品質
 - 制定新菜式及菜單，合力經營食肆
 - 收集市場資訊，瞭解飲食市場變化
 - 掌握客源特質，制定合適的市場策略
 - 與傳媒溝通
 - 計算食品價格及成本分析等
- 處理廚房行政工作，包括：
 - 協助各類牌照的申請及續牌
 - 保存各類文件檔案及菜譜
 - 處理人事招聘，設立賞罰制度，激勵員工
 - 主持各類會議及研討小組
 - 操作影音攝錄設備及電腦文書處理
 - 與業界及專業團體保持良好的關係
- 解決技術難題，包括：
 - 解決廚藝技術難題
 - 協助員工解決技術難題等
 - 經常與上級討論，尋找他們對管理廚房運作的意見

6.3 專業精神

- 以公平公正，不偏不倚的態度來管理廚房的運作，並平衡食肆機構、員工及顧客等各方面的利益

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠掌握廚房的設計、廚房的行政、人力資源和物料的分配；及 (ii) 能夠管理生產流程，解決技術難題，協調與各部門溝通，及參與食肆的經營。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用基本膳食營養知識
2. 編號	CCZZPS502B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部管理及經理部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，認識營養學的基本概念，設計合適的菜單，供不同生理情況人仕及病者膳食需要，避免出現食物過敏或導致身體不適。
4. 級別	5
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對基本膳食營養的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識營養學的基本概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 營養與健康的關係 - 食療與藥膳的原則 - 均衡飲食 - 營養學的基本理論等 ● 掌握不同生理情況下的膳食需要，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 幼兒、孕婦、老年人的膳食需要 - 在不同環境及工作下，不同膳食的需要等 ● 掌握各類常見疾病病人的膳食需要，如糖尿病等 ● 具備能各階層人士溝通的良好人際關係，能切實了解他們的需要 <p>6.2 運用基本膳食營養知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於日常工作，以發揮膳食營養的知識及照顧有需要顧客等的方針來行事 ● 運用膳食營業及營養學的知識，設計合適的菜單，避免出現食物過敏或導致身體不適 ● 研究有特別需要人士的膳食需要，改良現有的菜單，並以提供最佳營養為目標，例如：素食人士等等 ● <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以為有需要人士提供有營養膳食為主要目標，不因成本或其他限制而改變原則

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠掌握不同生理情況及病者的膳食需要；及 (ii) 運用營養學的知識，設計合適的菜單。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行餐飲業品質管理
2. 編號	CCZZPS503B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠全面運用品質管理知識，檢查產品的質量，並能制定提升產品質量的策略。
4. 級別	5
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業品質管理的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握維持提升產品質量的方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白品質管理的概念 - 明白現代品質管理的標準及機制 - 生產過程中的質量控制技術及標準 - 製作、執行、保存標準菜譜等 ● 掌握餐飲業的整體發展情況，及社會對餐飲業品質管理的要求 ● 具備能各階層員工及人士溝通的良好人際關係 <p>6.2 執行餐飲業品質管理：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於日常工作，以既定策略及程序嚴格執行餐飲業的品質管理 ● 發揮執行品質管理技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 親自執行品質管理策略 - 培訓員工來執行品質管理策略等 ● 時常檢討餐飲業品質管理的成效，並提出改善的方案 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 堅持執行餐飲業的品質管理，提升食肆以至整體行業的水平及形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠全面運用品質管理知識，檢查產品的質量；及</p> <p>(ii) 能制執行品質管理策略及培訓員工。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	設計營養膳食
2. 編號	CCZZPS601B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部及管理工作的員工。於食肆或相關的工作地點，能夠因應市場所需，設計以營養學及食療為主的餐單，應用於食肆出品部及管理工 作。
4. 級別	6
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對營養膳食的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識營養學，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 掌握營養學的理論 - 明白中西飲食營養理論 - 掌握營養學與烹飪技巧的關係 - 應用營養學的知識設計各種餐單，以滿足各種需求等 ● 掌握食療的知識及應用，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 食療的基本學說 - 食療的關係及應用 - 設計各種食療餐單，以配合各種體質需要 - 各種配合食療餐單的烹調技巧等 ● 掌握食物科學的知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 應用食物微生物學的知識於廚房及餐單的設計與運作中 - 食物衛生與安全等 ● 掌握餐飲業的整體發展情況，及社會對營養膳食的態度等 <p>6.2 設計營養膳食：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於日常工作，堅持以所認識的營養學及相關理論來行事 ● 設計營養膳食，以滿足顧客的需求，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 設計以營養學為主的餐單 - 設計以素食為主的餐單

	<ul style="list-style-type: none"> - 設計各種食療餐單，以配合各種體質需要等 • 時常檢討食肆營養膳食的成效及顧客的反應，並提出改善的方案 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 堅持設計高質素的營養膳食，提升食肆以至整體行業的水平及形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠透徹地分析市場所需，設計以營養學及中醫食療為主的餐單。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般熟煮菜餚
2. 編號	NC01
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。熟煮是一種以對流方式（直接傳熱）及濕熱的烹煮方法，製作時會使用大量的液體，把其中的熱力及味道傳送到食物中。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般熟煮菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識可用作熟煮的液體種類： <ul style="list-style-type: none"> - 水 - 上湯 - 牛奶 - 肉湯 - 酒 ● 基本認識熟煮時的溫度控制 ● 基本認識熟煮、水煮及燉之間的分別 ● 對職業安全健康有基本認識 <p>6.2 烹調一般熟煮菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識熟煮烹調方式的特性 <ul style="list-style-type: none"> - 不同液體的沸點 - 影響液體沸點的因素—大氣壓力（海拔高度）及液體中的可溶物質 - 熟煮時的熱能傳遞 ● 掌握菜式的要求，選擇適合用作熟煮的液體 ● 選擇適合用作熟煮的器皿（鍋及平底鍋等） ● 對比食物的份量，把充足的液體加入器皿中，確保加入食物時，液體仍處於沸騰的狀態（建議—「把充足的液體加入器皿中，令熱能及味道能有效率地傳到食物中」） ● 把載有液體的器皿放在熱源上，把液體煮沸 ● 把食材放進液體中 ● 控制烹煮的時間及溫度，直至把食材煮熟 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔

	<ul style="list-style-type: none"> • 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 應用有關液體特性的知識，更有效地控制熟煮工序</p> <p>(ii) 選用正確的器皿/器具及正確份量的液體，確保食物根據菜式的要求正確烹煮</p> <p>(iii) 根據菜式的要求，控制烹煮的時間及溫度</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般蒸煮菜餚
2. 編號	NC02
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。蒸煮是一種濕熱的烹煮方法，十分適用於烹調蔬菜、白肉家禽及魚等精緻食物。蒸煮屬於溫和的烹煮方法，因為在煮食的過程中，食物不會被翻滾的液體攪動。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般蒸煮菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識蒸汽的特性 ● 認識蒸煮方法的好處，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 簡樸煮食 - 健康 - 保留營養 ● 認識不同的蒸煮用具 <ul style="list-style-type: none"> - 用竹以至矽做的蒸籠 - 為大型肉類或魚類臨時製作的蒸籠（只要不讓食物接觸到蒸煮用的水） - 微波爐使用的蒸籠 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識 <p>6.2 烹調一般蒸煮菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解蒸煮的各種特性 <ul style="list-style-type: none"> - 蒸汽的形成及溫度 - 影響蒸汽形成的因素 ● 選用合適的煮食工具（鑊、鍋及蒸爐等） ● 把適當份量的水倒入有蓋煮食容器的底部 ● 選用合適的蒸籠，確保食物不會接觸到蒸煮用的水 ● 把食材放在蒸籠上蒸煮，過程中控制蒸煮的時間及溫度 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人

7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 考慮各種可能影響蒸煮過程的因素 (ii) 選擇合適的蒸煮用具/設備，並使用適當份量的水，確保食物蒸煮得宜 (iii) 因應食物控制蒸煮的時間
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般水煮菜餚
2. 編號	NC03
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。水煮是一種濕熱的烹煮方法，製作時會把食物（完全或部分）浸在例如水、牛奶、上湯及酒的液體中，並以相對較低溫度烹調。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般水煮菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識可用作水煮的液體種類： <ul style="list-style-type: none"> - 水 - 上湯（新鮮、現成） - 牛奶 - 酒 ● 基本認識水煮時的溫度控制，即 160–180 °F (71–82 °C) ● 認識兩種不同的水煮方法： <ul style="list-style-type: none"> - 淺水煮 - 深水煮 ● 基本認識熟煮、水煮及燉之間的分別 ● 對職業安全健康有基本認識 <p>6.2 烹調一般水煮菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據要烹煮的食物，判斷用淺還是深水煮。例如： <ul style="list-style-type: none"> - 淺水煮：適用於無骨、天然嫩滑、單人份量、切片或切塊的肉、蔬菜、家禽或魚 - 深水煮：適用於大型或整隻的家禽、肉、魚塊或海鮮 ● 掌握菜餚的要求，選擇適合用作水煮的液體，例如：酒、肉湯、水及牛奶 ● 把液體加熱至 160–180 °F (71–82 °C)，然後按菜餚要求加入調味材料 ● 把食物加進水煮的液體中，控制溫度，直至煮好食物 ● 煮好食物後，把食物從水煮的液體中取出，並按菜餚的要求上碟 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 因應食物的種類，選擇合適的液體來水煮菜餚 (ii) 控制用來水煮食物的液體的溫度，以烹調出菜餚所需的質感
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般油炸菜餚
2. 編號	NC04
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。油炸是一種乾的烹煮方法，過程中會把食物放進熱油或脂肪中烹煮。用來烹煮的油或脂肪屬於加熱的媒質，所以油炸不算是濕熱烹煮的方法之一。炸好的食物應該外脆內嫩，預先切好的肉或蔬菜的大小適中，且不應佔滿油。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般油炸菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識油炸烹煮的溫度及其對食物的影響：如果溫度太低，油會滲進食物中；如果溫度太高，則會令食物變乾 <ul style="list-style-type: none"> - 烹煮食物至半熟：160 – 175°C - 烹煮食物至全熟：170 – 190°C ● 認識適合用來炸食物的油的種類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 高煙點：芥花籽油、花生油、棕櫚油、大豆油及椰子油 - 低煙點：芝麻油、橄欖油（特級初榨）、葵花籽油（未經精煉）及粟米油（未經精煉） ● 認識油的用量，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 足夠浸沒材料 - 不會過多，因此放入材料時油不會從鍋溢出 - 預留空間讓含水分的材料起泡 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險及安全

	<p>6.2 烹調一般油炸菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解影響菜餚的因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 油溫 - 煮熟或預先烹煮食物 ● 根據油的特性，選擇合適的油，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 煙點 - 油的味道及香氣 - 回鍋油會令食物的味道及顏色變差 ● 把油加進大小適中的炸鍋或鍋中，加熱至油炸食物的最佳溫度 ● 把食物製成合適的大小，並盡量把食物弄乾，或者為食物塗上麵包糠或麵糊 ● 把塗上麵包糠的食物放進炸籃中，然後放進油或脂肪中炸，或把塗上麵糊的食物直接放進油或脂肪中炸。不要令鍋過度擠擁，該給每件食物之間留有足夠空間，讓食物能均勻受熱烹煮 ● 在過程中，密切注意食物的烹煮情況並調節油溫，直至食物變成菜譜所需的褐色 ● 把食物從油中取出，放在瀝乾架或紙巾上 ● 為了獲得更好的效果，一些菜譜可能要求第二次油炸 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據菜譜要求的標準，並考慮油的溫度特性，選擇合適的油來炸食物</p> <p>(ii) 把食物放進油中前，把油加熱至最佳的溫度</p> <p>(iii) 根據菜譜的要求，把食物炸至所需的顏色及質感</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般嫩煎菜餚
2. 編號	NC05
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。嫩煎是一種乾的烹調方法，過程中會把食物放在鍋中，以熱油或脂肪把食物煎熟。這種烹煮方式所用的油較油炸方式的少，所以沒有油炸那麼髒亂，飛濺的情況也較少。除了以油作為加熱的媒質外，食物也會與鍋有直接的接觸。煎煮的食物會有酥脆的外層但保持內部軟嫩。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般嫩煎菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識嫩煎的最佳烹煮溫度，例如大約 190°C，以及油溫的控制 ● 認識適合用作煎食物的油的種類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 高煙點：芥花籽油、花生油、棕櫚油、大豆油及椰子油 - 低煙點：芝麻油、橄欖油（特級初榨）、葵花籽油（未經精煉）及粟米油（未經精煉） ● 認識用來煎食物的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 厚底鍋（heavy-bottomed pan）—熱力均勻分佈 - 斜邊煎鍋（skillet）或直邊煎鍋（sauté pan）—闊寬而帶斜邊或直邊 - 易潔鍋（non-stick）—有助確保粉層保留在食物上而不會黏到鍋上 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 烹調一般嫩煎菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解影響菜餚的因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 油溫 - 食物的溫度 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 牛肉應該至少 140°F ▶ 白雞肉應該至少 160°F ▶ 黑雞肉應該至少 165°F ▶ 魚肉應該至少 140°F ▶ 豬肉應該至少 145°F ● 考慮油的特性，選擇合適的油，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 煙點 - 影響食物的油的味道及香氣 ● 把油倒進適當大小的鍋中，並把油加熱至最佳溫度。測試油溫，例如使用溫度計，或者把一點水加進鍋中，如果水發出噝噝聲並且馬上蒸發掉，就表示油已經夠熱可以用了 ● 把食物製成合適的大小，把食物弄乾，或者為食物塗上麵粉或麵包糠 ● 把食物放進鍋中，不要令鍋過度擠擁，該給每件食物之間留有足夠空間，讓食物能均勻受熱烹煮，且不會黏到鍋上 ● 在煮食過程中，密切注意食物的烹煮情況並調節溫度，直至食物變成菜譜所需的褐色 ● 把食物從油中取出，放在瀝乾架或紙巾上 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據菜譜要求的標準，並考慮油的因素及溫度特性，選擇合適的油來煎食物</p> <p>(ii) 把食物放進油中前，把油加熱至最佳的溫度。在煎煮過程中，保持食物不黏到鍋上</p> <p>(iii) 根據菜譜的要求，把食物煎至所需的顏色及質感</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般煎炒製菜餚
2. 編號	NC06
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。煎炒的過程快速，且需要經常加以注意。煎炒基本上是把小塊的食物放進有少量熱油的鑊（或相近的煮食用具）中，在高熱下把食物翻動。煎炒出來的菜式，蔬菜爽脆且具光澤；肉類味道鮮美，口感嫩滑，且能保留肉汁。整個烹煮過程可能只需幾分鐘，以致無法在中途準備配料，所以所有配料需事先準備好並有條理地放在附近。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般煎炒製菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識不同的煎炒方法： <ul style="list-style-type: none"> - 乾炒（dry stir-fry）時，只加入少量的醬汁。基本上只是把材料與醬汁一起烹煮 - 濕炒（moist stir-fry）時，加入額外的上湯或液體 - 清炒（simple stir-fry）通常用於含有大量液體的材料 ● 認識煎炒食物的最佳烹煮溫度，例如中高熱至高熱 ● 認識適合用作煎炒食物的油的種類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 高煙點：芥花籽油、花生油、棕櫚油、大豆油及椰子油 - 低煙點：芝麻油、橄欖油（特級初榨）、葵花籽油（未經精煉）及粟米油（未經精煉） ● 認識用來煎炒食物的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 鑊（圓底鑊用於氣體煮食爐，搪瓷生鐵鑊，直徑 14 寸，平底鑊用於電磁爐）。可用 12 寸不銹鋼斜邊煎鍋取代鑊 - 鑊鏟或寬口鍋鏟 - 給需要在烹調過程最後階段短暫蒸煮的蔬菜所用的鍋蓋 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 烹調一般煎炒製菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 準備所有材料，把肉及/或蔬菜切成小塊 ● 選擇適合用作煎炒製菜餚的器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 鑊或平底鑊的大小 - 鍋鏟類型需配合所用的鑊，例如易潔鑊/平底鑊、生鐵鑊等 ● 考慮油的特性，選擇合適的油，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 煙點 - 影響食物的油的味道及香氣 ● 把鑊/平底鑊加熱至中高熱至高熱 ● 把少量的油加到鑊/平底鑊中，使鑊/平底鑊覆蓋一層油，形成一層天然的不黏表面 ● 分批煮食，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 先炒肉，然後把肉從鑊/平底鑊中取出 - 然後炒蔬菜 - 把肉加回去，炒 15-20 秒 - 如有需要，把汁製成芡 ● 把食物從鑊/平底鑊中取出上碟 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 煎炒菜餚前做好準備，例如把肉及蔬菜切成合適大小，並把油、上湯、鹽及其他調味料有條理地放在附近</p> <p>(ii) 把鑊/平底鑊加熱至最佳溫度</p> <p>(iii) 所有食物按照正確次序煮食，沒有食物黏在鑊/平底鑊上，且菜色具正確的外觀（顏色）及芳香氣味，味道鮮美清新，富有濃郁協和的口味，並帶有鑊氣</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般燉製菜餚
2. 編號	NC07
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。燉是一種濕熱的烹煮方式，過程中會把肉及/或蔬菜完全浸沒在美味的液體中，在蓋著的容器中慢慢地以小火烹調。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般燉製菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識基本的燉煮技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 把食物炒成褐色 - 所用液體的量 - 熱力控制 ● 認識燉煮的溫度，例如：先用大火以高熱把液體煮沸，然後以小火烹煮 ● 基本認識用作燉煮的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 慢煮鍋/瓦罉 (Crock pot) - 荷蘭鍋 (Dutch Oven) ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 <p>6.2 烹調一般燉製菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 把材料切成合適的大小。如果把小塊的肉與蔬菜一起煮，確保把它們一起烹煮。有時蔬菜要切得比肉大些 ● 根據菜譜，把肉及蔬菜快煎一下，令它們的顏色及味道更佳 ● 選擇合適的煮食用具來燉煮菜餚。如果有的話，用帶有密封蓋的厚身湯鍋或生鐵鍋 ● 選擇合適的液體來燉煮菜餚。燉煮時，用最少一種酸性液體如番茄、醋或酒，以幫助分解肉的組織，使肉更軟熟 ● 把材料及所選用的液體放入煮食用具中，把材料完全浸沒在液體中 ● 先把液體煮沸，然後把溫度調低（約 180-200°F） ● 根據菜譜的要求，以小火烹煮食物一段時間或直至肉變得軟熟 ● 把食物取出上碟

	<p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 選擇合適的肉類和蔬菜（如有），並在燉煮前，把它們切成適當的大小，以及把它們快煎一下以達至所需顏色</p> <p>(ii) 選擇適合用作燉煮的液體。在開始燉煮前，加入充足的液體，把所有材料完全浸沒在液體中</p> <p>(iii) 在燉煮過程中，控制燉煮的溫度</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般燴製菜餚
2. 編號	NC08
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。燴是一種濕熱的烹煮方式，過程中會把食物部分浸沒在液體中，並以低溫慢慢地以小火烹調。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般燴製菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識基本的燴煮技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 把食物炒成褐色 - 所用液體的量 - 熱力控制 ● 認識燴煮的溫度，例如：先用大火以高熱把液體煮沸，然後以小火烹煮 ● 基本認識用作燴煮的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 慢煮鍋/瓦罉 (Crock pot) - 荷蘭鍋 (Dutch Oven) ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 <p>6.2 烹調一般燴製菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 準備好肉及/或蔬菜等所有材料，把材料切成大大塊或整塊使用不用切割 ● 根據菜譜，把肉及蔬菜快煎一下，令它們的顏色及味道更佳 ● 選擇合適的煮食用具來燴煮菜餚。如果有的話，用帶有密封蓋的厚身湯鍋或生鐵鍋 ● 選擇合適的液體來燴煮菜餚。燴煮時，用最少一種酸性液體如番茄、醋或酒，以幫助分解肉的組織，使肉更軟熟 ● 把材料及所選用的液體放入煮食用具中。加入充足的液體，把材料部分浸沒在液體中 ● 先把液體煮沸，然後把溫度調低（約 180-200°F）。使用焗爐時，應把焗爐的溫度設定為 300°F，令鍋的溫度能達到正常的 180-200°F ● 根據菜譜的要求，以小火烹煮食物一段時間或直至肉變得軟熟 ● 把食物取出上碟

	<p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 選擇合適的肉類及/或蔬菜，並在燴煮前，把它們快煎一下以達至所需顏色</p> <p>(ii) 選擇適合用作燴煮的液體。在開始燴煮前，加入充足的液體，把材料部分浸沒在液體中</p> <p>(iii) 使用合適的燴煮器具。整個燴煮過程中，控制溫度不要超過200°F</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般焗製菜餚
2. 編號	NC09
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。焗是一種乾熱的烹煮方法，過程中一般會把盛放在適當器具中的食物放進焗爐中，以正確的溫度焗製。熱空氣在食物周圍循環，達至所需的焗製效果。這個能力單元主要集中於焗製以麵粉製成的食物如麵包及蛋糕的能力。
4. 級別	1
5. 學分	3
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般焗製菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識焗製的原理。焗製時，熱力會把麵糊及麵團變成外殼乾挺而內部柔軟的焗製食品 ● 基本認識影響焗製結果的不同元素，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 室溫 - 相對麵粉量的液體量 - 麩質的作用 - 膨鬆劑 - 器具材質及大小，例如：玻璃及深色金屬能保留熱力 ● 基本認識焗製食品的混合方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 蛋糕及餅乾的混合方法 - 麵包的混合方法 - 糕點的混合方法 ● 掌握焗製的溫度 ● 基本認識用於焗製的器具，例如（但不限於）： <ul style="list-style-type: none"> - 對流式焗爐或微波爐 - 焗盤、模具、啣花用具 - 攪伴機及打蛋器 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 烹調一般焗製菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據食譜要求辨認及選擇材料。根據蛋糕、麵包或糕點的食譜，稱重及量度乾濕材料 ● 為焗製工序選擇正確類型及大小的器具。使用器具前，清潔器具 ● 根據食譜，把材料均勻地混合，用膨脹劑（酵母、發粉及小蘇打粉等）焗製蛋糕、麵包或糕點 ● 把準備好的混合物/麵團模製成形，並放在烤焗器具上 ● 根據食譜，以正確的焗爐溫度焗製蛋糕、麵包或糕點 ● 把焗製產品在適當的環境下放涼，以保持新鮮及產品的特性 ● 把菜餚送給客人前，根據食譜，利用合適的填充物、糖霜及裝飾物裝飾蛋糕、麵包或糕點產品的外觀 ● 根據程序，清洗、清潔及存放烤焗器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜，選擇及量度正確份量的材料來焗製產品</p> <p>(ii) 根據食譜，利用正確的混合方法及適量的膨脹劑來焗製產品，以造出正確的完成品效果</p> <p>(iii) 開始焗製前，準備焗爐，並在焗製過程中，控制烤焗的溫度及時間，以達到焗製產品的所需效果</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般烤製菜餚
2. 編號	NC10
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。烤是一種乾熱的烹煮方法，過程中，根據食物的放置方式及熱源，可以直接或間接加熱食物。這個能力單元集中於在餐廳內進行的室內烤製。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般烤製菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識烤製的基本原理及其與燒烤（BBQ）的不同之處 ● 基本認識不同的烤製方法及技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 網格烤架（gridiron） - 烤盤（grill pan） - 煎盤/扒爐（griddle） - 烤焗(Share grill) - 叉烤（Spit Roasting） - 雙面烤製（Two sided grilling） ● 基本認識不同的室內烤製所用的加熱元件及它們的好處與壞處，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 電烤架 - 氣體烤架 - 陶瓷烤架 - 紅外線烤架 ● 基本認識適合在室內及室外烤製的材料種類，例如：熱意式芝士帕尼尼（panini，三文治）適合在室內烤製，但不適合在室外烤製 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 烹調一般烤製菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 選擇用於烤製的設備、工具、食譜及材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 烤架 - 肉類溫度計 - 鉗子（一個用於熟的食物，另一個用於生的食物） ● 熟習用於烤製的設備及工具的操作方式 ● 根據食譜準備材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 醃肉 - 把蔬菜切成適當的大小 - 把細小的材料串在叉上 ● 在食物及烤架上輕輕塗一層油或烹飪噴霧油，確保在烤架上烹煮食物的過程中，食物保持濕潤，並減少食物黏附在煮食工具上 ● 把食物放在烤架上 <ul style="list-style-type: none"> - 如有需要，把食物快煎一下 - 烤製小件的食物時，用網格烤架 - 烤製大件的食物時，可能需要用油滴盤來收集汁液 - 烤製大件的食物時，可以用旋轉烤肉架（rotisserie grill） ● 烤製過程中，留意食物的烹煮狀況，有需要時，轉動食物。上菜前，根據食譜所示，預留足夠時間烹煮食物 ● 根據程序，清洗、清潔及存放器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜準備所有物品及材料</p> <p>(ii) 採用正確的烤製技巧及方法，以造出符合食譜要求的外觀及味道</p> <p>(iii) 遵循機構的程序，以最衛生的方式清潔及存放器具</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般烘製菜餚
2. 編號	NC11
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。烘是一種乾熱的烹煮方法，過程中，一般會把肉及蔬菜放在焗爐內，讓食物包裹在熱空氣中烘煮。烘製出的食物通常會很嫩滑，並帶有良好的焦化效果。這個能力單元集中於利用現代化焗爐烘製菜餚的能力。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般烘製菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 對焗製有基本認識，並了解其與烘製的分別 ● 基本認識不同的烘製方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 高熱烘製 - 慢慢及穩定的烘製 - 不同熱力組合的烘製 - 蔬菜烘製 ● 基本認識影響烘製的不同變數，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食物類型 - 重量 - 盤（器具） - 焗爐的準確度 - 開啟焗爐門的次數 ● 基本認識不同的烘製食品，其內部的適當溫度。例如：當移離焗爐時 <ul style="list-style-type: none"> - 烘牛內：120°F – 150°F 從一分熟（rare）至七分熟（medium well-done） - 全雞：160°F – 165°F - 全火雞：150°F – 170°F ● 基本認識在烘製過程中保持食物濕潤的不同技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 把豬油加進食物中（larding） - 用油脂包裹食物（barding） - 浸鹽水（brining） - 重複塗抹汁液（basting） ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 烹調一般烘製菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 預備烘製，包括 <ul style="list-style-type: none"> - 根據烘製菜餚的食譜要求，辨認及選取所需的材料 - 根據食物的大小預熱焗爐 - 準備及清潔器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 烤盤 ▶ 溫度計 ▶ 烤架或烘製過程中用來懸起食物的工具 ● 預備要烘製的食物（肉及/或蔬菜），包括利用合適的方法令食物在烘製過程中保持濕潤 ● 用油輕輕塗抹食物，及用鹽、胡椒及合適的調味品為食物調味 ● 把食物放在架上或烤盤/碟中的托架上，以便在烘製過程中，熱力能在食物四周循環，令食物的表面能均勻地變成褐色 ● 在烘製過程中，檢查食物的內部溫度。不同的食物，按其重量，需要不同的烘製時間 ● 烘製至食譜的要求時，把食物取出放在碟上。用錫紙輕輕蓋著食物，待10-20分鐘才上菜 ● 根據機構的程序，清潔及存放所有器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜的要求，準備食物、材料及焗爐</p> <p>(ii) 根據食譜的要求，選用正確的方法保持烘製食物濕潤</p> <p>(iii) 監察烘製食物的內部溫度，確保食物根據食譜要求烘製</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般炒製菜餚
2. 編號	NC12
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。炒是一種乾熱的烹煮方法，過程中，會把食物放在非常熱的鍋中，以少量的油脂，用拋的方式快速地烹煮食物。炒製過程能令食物表面變成褐色，並產生複雜的味道及香氣。有些菜餚，例如一些湯品，會先進行炒製的烹調過程，以取得所需的味道。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般炒製菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識乾熱的烹煮方法及其原理 ● 基本認識其他的乾熱烹煮技巧及其與炒製的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 嫩煎 (pan frying) - 煎炒 (stir frying) - 炸/半煎炸 (deep/shallow frying) ● 認識適合用作炒製食物的油/脂肪的種類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 高煙點：芥花籽油、花生油、棕櫚油、大豆油及椰子油 - 豬油 - 牛油能添加風味，但它可能會燒著 ● 認識用來炒製食物的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 斜邊寬口煎鍋 (skillet) 或直邊寬口煎鍋 (sauté pan) - 能把熱力平均分佈的鍋。易潔材質、陽極氧化鋁及不銹鋼都適用 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 烹調一般炒製菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 選取及準備所有材料，把肉及/或蔬菜切成小塊。食物在鍋裡烹煮的時間很短，所以食材本身細嫩十分重要。牛裡脊肉、魚柳及雞胸切塊都是好的選擇 ● 選擇適合用作炒製菜餚的器具。需要預留足夠的空間炒製食物，避免食物在鍋中過度擠擁 ● 把鑊/鍋加熱至中高熱至高熱 ● 加入油脂，令油脂覆蓋食物，防止食物黏到鍋上，並有助把食物炒成褐色，以及為食物添加風味 ● 把食物放進鍋中，拋起食物以轉動它們。炒製很嫩的蔬菜及小塊的肉時，經常翻動食物（但不是持續不斷），使食物能夠均勻地變成褐色及烹煮 ● 把食物從鑊/鍋中取出上碟。如果炒製過程是烹調菜餚的第一階段，則把食物從鍋中取出，然後根據食譜進行下一階段的工序 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 為炒製菜餚做好充足準備，包括：選擇適合炒製的肉類及蔬菜，把肉及蔬菜切成合適的大小，並把油、上湯、鹽及其他調味料放在附近</p> <p>(ii) 選擇適合用作炒製的油/脂肪，並在加入油/脂肪前，把鍋加熱至最佳溫度</p> <p>(iii) 拋起翻動食物，造出食譜要求的顏色、香氣，以及調和的味道</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般咖哩菜餚
2. 編號	NC13
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。咖哩已經成為一道以多種方式烹調及上菜的國際菜餚；不同國家的咖哩各具其獨特之處，以配合當地的氣候及人們的口味。這個能力單元集中於以現成的糊狀或粉狀的咖哩混合物，烹調出一般咖哩菜餚的能力。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般咖哩菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具基本的閱讀技能，能閱讀並理解食譜 ● 基本認識咖哩醬或咖哩粉的主要成分，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 香料：小茴香（孜然）、芫荽籽等 - 薑、大蒜、黃薑、荳蔻 - 辣椒 ● 基本認識不同地方的咖哩菜式的特色，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 印度：黃色/紅色，除上湯外，還會加入忌廉、酸忌廉、乳酪或牛奶 - 泰國：黃色/紅色/綠色，雞或菜湯及椰漿 - 日本：褐色，不辛辣 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 烹調一般咖哩菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解食譜 ● 選擇並準備咖哩菜餚的所需材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 根據肉/蔬菜/海鮮等材料的量，準備正確份量的咖哩醬或咖哩粉 - 清洗肉、魚、雞及其他材料，並把它們切成適當的大小 - 根據食譜預備足夠的上湯 - 選擇正確的炒鍋/鍋/鑊 ● 用咖哩醬或咖哩粉預備咖哩（汁）： <ul style="list-style-type: none"> - 把鑊/炒鍋或鍋加熱至中高熱 - 加入足夠的油，然後加入正確份量的咖哩醬或咖哩粉 - 炒至發出香氣，然後加入上湯 ● 如果食譜需要其他材料如肉、海鮮或豆腐/麵筋+蔬菜，便需加入更多上湯。以小火烹煮直至煮熟所有材料 ● 加入椰漿、檸檬草（泰國咖哩）或碎番茄/番茄蓉（印度咖哩），直至達到所需的味道/濃度/醬汁量 ● 完成咖哩菜餚後，加入鹽及香料（葛拉姆馬薩拉 <i>Garam Masala</i>）、新鮮辣椒及羅勒、椰漿、鮮忌廉、乳酪、碎果仁等，以調整口味配合食譜 ● 伴以飯、印度薄餅或其他組合的主菜或配菜與咖哩菜餚一同上菜 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 了解咖哩菜餚的食譜，並計劃整個烹調過程的正確煮食步驟，例如辨認、取得及稱重材料，以及控制烹煮及上菜的時間</p> <p>(ii) 選用適量的油/脂肪及咖哩醬/咖哩粉以製備咖哩汁，直至達到食譜要求的質感、稠度、顏色、味道及香氣</p> <p>(iii) 按要求選擇、預備及烹煮咖哩菜餚的其他材料，並以菜譜要求的方式上菜</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	進行蔬果雕塑
2. 編號	NC14
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。顧客不僅喜歡好吃的食物，也喜歡好看的食物。水果及/或蔬菜雕塑能美化食物的外觀。這個能力單元關注進行蔬果雕塑以美化食物外觀的能力，但其中只涉及雕塑過程中的技術部分而非設計部分。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 進行蔬果雕塑的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識呈現食物的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 比例（食物大小應與餐具大小匹配） - 造型（平衡對比及變化） - 時間（不會花過長時間調整食物外觀以致糟塌食物） - 餐具（碟子、碗及具特別效果的餐具等） ● 擁有根據既定設計雕塑食物的基本知識及技能 ● 擁有用作雕塑食物的雕塑工具的基本知識及應用技能，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 雕刻/裝飾刀及主廚刀套裝 - 杓 - 切蛋器、蘋果去芯器、削皮器、切片器 - 蔬菜及意粉切割器 - 小磨刀石 ● 基本認識用作雕塑的水果及蔬菜的特性，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 紅蘿蔔要直，大小為中至大 - 番茄要大小一致 - 青瓜要綠、直及中等大小 - 木瓜要直、厚肉及沒有瘀傷 - 西瓜要紅色的肉、綠色的皮、沒有瘀傷及皺紋 - 蘋果要新鮮、有光澤，皮的顏色鮮豔且沒有瘀傷 ● 基本認識不同的安全程序 ● 擁有食物衛生及食品處理程序的基本知識，防止污染

	<p>6.2 進行蔬果雕塑</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解雕塑要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 雕塑設計 - 用作雕塑的水果或蔬菜的類型 - 呈現食物所用的設計 ● 取得的水果或蔬菜應該要新鮮，且具有適合用作雕塑的特性 ● 準備水果及蔬菜，包括清洗及進行特別處理，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 紅蘿蔔不應浸泡在水中 - 在水中清洗甜菜時，應在水中加入一點鹽，以減少甜菜顏色的流失 - 蘋果在去皮之前應浸泡在青檸水中，防止蘋果變啡 ● 使用合適大小的刀雕塑水果或蔬菜 ● 對於複雜或新嘗試的設計，在蔬菜或水果上輕輕畫出線條 ● 使用適當的工具進行雕塑 ● 完成雕塑的水果及蔬菜應該妥善存放備用，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 放在冰冷的水中，使花朵造形的花瓣更挺直，且燦爛地展開 - 每種完成雕塑的水果應該分開存放 - 放入容器內，並置於雪櫃中；如果沒有雪櫃，則用濕的薄白布覆蓋着 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 要有創意，但要遵守衛生規則
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 了解雕塑設計的要求，取得具有適合用作雕塑的特性的水果或蔬菜</p> <p>(ii) 清潔及準備水果或蔬菜，或進行有助雕塑過程或減少刺激或褪色的適當工序</p> <p>(iii) 使用適當的方式存放完成雕塑的水果或蔬菜，使其保持新鮮狀態，以備呈現食物時使用</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作冷熱甜品
2. 編號	NC15
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。沒有美味的甜品，一頓飯就不能完美。甜品有一系列不同的口味、質感及外觀，可以是冷或熱的。這個能力單元關注製作基本冷熱甜品的能力。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作冷熱甜品的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識甜品的的分類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 熱—蛋糕、海綿蛋糕、吉士/蛋撻及梳乎厘等 - 冷—慕絲及芝士蛋糕等 - 冰凍—雪糕及雪葩等 ● 基本認識製作冷熱甜品的常用物品或材料，例如：蛋、麵粉 ● 認識製作冷熱甜品的不同方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 蒸、煮 - 焗 - 雪藏、炸 - 不同組合的烹煮方法 ● 基本認識用於製作甜品的器材種類，例如：焗爐、打蛋器、炸爐、雪櫃、冷藏櫃、蒸籠、烤盤、掃、刀具、撒粉器、模具、唧花袋/管、篩、鍋爐及溫度計等 ● 認識基本的加工技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 充填 - 令表面閃亮（澆糖漿） - 唧花 - 加飾菜 ● 基本認識烹調時常用的不同定型劑或添加劑，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 明膠粉末 - 烹調過程中雞蛋凝固 - 水果中的糖及天然嗜哩 ● 基本認識如何存放冷熱甜品 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 製作冷熱甜品</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解食譜 ● 進行準備，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 取得並檢查所有材料的量 - 根據食譜要求稱重材料 - 準備所有所需設備及器具 - 準備所有充填物及其他加工材料 - 清潔、清洗及切水果 ● 使用適當的方法或技巧（攪成糊狀（creaming）、輕輕混合（folding）、充氣（aeration）及混合（mixing）等）準備材料 ● 使用適當的方法烹煮/製作甜品，過程中，根據食譜所示，注意時間及溫度 ● 為甜品作最後加工（放涼、啣花、脫模、令表面閃亮、分切、雪藏、冷藏、冷卻、堆疊、充填、切割、滾動、裁剪/平滑、撒粉、塗層、裝飾） ● 完成的甜品應在適當溫度下存放備用 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 持續檢視製作技巧以作進一步改善
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 正確理解食譜，取得正確的材料，並在製作甜品前預備好所有器具</p> <p>(ii) 利用正確的方法，預備烹煮/製作冷熱甜品的材料</p> <p>(iii) 通過控制製作的時間及溫度，根據食譜的標準完成冷熱甜品</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備湯底
2. 編號	NC16
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。湯底基本上是加了味道的液體，是烹調很多不同菜餚的一個關鍵材料，因此是任何廚房不可或缺的一部分。湯底必須在烹調菜餚前準備好。這個能力單元關注在烹煮菜餚前準備湯底的能力。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備湯底的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同種類的湯底，以及如何辨認它們，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 白湯底：清澈淺色的液體，以小火烹煮家禽肉、牛肉或魚骨而製成 - 啡湯底：琥珀色液體，先把家禽肉、牛肉、小牛肉或野味骨頭炒至褐色/加以烘製，然後製成湯底 - 魚湯 (Fumet)：味道很濃、以魚骨製成的湯底 - 肉湯 (Bouillon)：以小火烹煮肉或蔬菜製成的液體 - 濃湯 (Glace)：從啡湯底、雞湯或魚湯製成的濃稠的湯底，帶有啫哩狀的質感 ● 基本認識用於烹煮湯底的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 攪拌器 (Liquidiser) - 湯鍋 - 深平底鍋 - 勺 ● 認識在符合食物安全的情況下，存放及使用湯底的正確溫度 (63°C 以上) ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 <p>6.2 準備湯底</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 選擇、稱重及預備所有製備湯底需用的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 肉、魚、骨頭 - 調味蔬菜 (mirepoix，包含洋蔥、紅蘿蔔、芹菜及其他蔬菜) - 香草及香料 - 液體 (水、酒)

	<ul style="list-style-type: none"> ● 把骨頭切開，然後放進湯鍋中炒一炒。製備啡湯底時，需要把骨頭放進焗爐中烘煮，過一會加入調味蔬菜一同烘煮，直至骨頭變成褐色，然後把材料放進湯鍋中 ● 加入冷水蓋過骨頭，然後加入調味蔬菜 ● 蓋好鍋蓋，把水煮沸，然後用小火烹煮 4-6 小時。有需要時，把湯面的雜質撇走 ● 完成後，用薄紗棉布網過濾湯底 ● 如果湯底不是馬上要用，把湯底在 1 小時內冷卻至 70°F，防止細菌滋生。可考慮把冰水放進星盆中，並把整鍋熱湯放進冰浴中，或者利用攪拌冷卻湯底。當湯底冷卻至 70°F 時，把湯底放進雪櫃中，即能保存湯底 2 至 3 天 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 利用行業中最佳的方法製備高品質的湯底
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 選擇合適的材料以製備具正確味道、顏色及質感的湯底</p> <p>(ii) 使用正確的方法把煮好的湯底冷卻至正確的溫度以備日後使用，並遵循食物安全程序處理及存放湯底</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備餐湯
2. 編號	NC17
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。餐湯對晚餐菜單十分重要。餐湯有很多不同的製法，各具不同口味，但它們基本上就是液體食物，上菜時通常是熱或冷的。餐湯是以混合不同材料，例如肉及蔬菜，加上湯底以小火烹製而成。這個能力單元關注以現成湯底準備基本餐湯的能力。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備餐湯的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同種類的湯底，以及它們在烹製餐湯中的應用 ● 認識餐湯的分類方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 肉湯 (broth soup) - 濃湯 (chunky soup) - 把食物搗成糊製成的湯 (puréed soup) ● 基本認識用來製作餐湯的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 手提攪拌器或攪拌器 - 不銹鋼或陶瓷湯鍋或荷蘭鍋 - 湯勺 - 湯碗、碟 ● 基本認識利用適當技巧或材料增加湯的稠度，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 加熱 - 炒麵糊 (Roux) - 麵糊 (<i>beurre manié</i>)、澱粉 - 蛋黃 - 麵包 ● 認識製作冷熱餐湯的溫度控制，在符合食物安全的情況下，把餐湯存放及上桌 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 準備餐湯</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 選擇並了解餐湯食譜 ● 預備餐湯製作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 根據餐湯食譜取得材料（蔬菜、肉、香草、香料及調味料等） - 分配及稱重材料 - 清洗及清潔材料，並把材料切成適當的大小 - 預備湯底 ● 用中火把一個大湯鍋加熱 ● 為增強湯的香味，利用合適的油/脂肪（法式湯用牛油、意式湯用橄欖油等）把蔬菜（洋蔥、大蒜、芹菜及紅蘿蔔）炒一下 ● 加入湯底材料，例如：蔬菜、肉及香料。先把肉煮熟（例如：把雞煮熟，取得雞肉來做湯） ● 加入湯底，用小火煮一或兩小時，直至把材料煮到食譜要求的程度 ● 對於濃稠的忌廉湯，把湯放在攪拌器中或用手提攪拌器把湯搗成糊 ● 試味，並根據要求為湯調味，完成餐湯製作 ● 根據食譜要求完成菜餚，並在上菜前加上飾菜 ● 對於冷湯，根據食譜及食物安全標準把餐湯冷卻及上桌 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 參照食譜及利用行業中最佳的方法，製備顧客期望的高品質餐湯
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 了解餐湯的食譜，準備正確份量的所需材料及製備所需份量的餐湯的適當器具</p> <p>(ii) 利用適當份量且正確種類的湯底，製備符合食譜要求的餐湯</p> <p>(iii) 在符合組織及食物安全標準的情況下，把溫度正確的冷熱餐湯上桌</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作新鮮沙律
2. 編號	NC18
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。今天，沙律可以在餐前提供，也可以作為一道主菜。沙律被認為是一種健康的食品，因為它能提供不同的維生素、礦物質及纖維。這個能力單元關注利用預製的醬汁製作基本的新鮮綠色蔬菜沙律的能力。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作新鮮沙律的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識製作沙律的基本步驟，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 準備材料 - 製作醬汁 - 把材料拌勻 ● 基本認識製作沙律所用的器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 寬而淺的碗 - 木沙律勺 - 沙律脫水器 ● 基本認識呈現沙律的不同技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 闊—利用大碟把沙律廣闊地散佈 - 框—利用薯片、生菜及番茄等為沙律加框（包圍沙律） - 灑醬汁—把醬汁細細地淋在沙律上 - 拌勻—把綠色或多種不同顏色的蔬菜及香草在透明大碗中拌勻 - 利用杯、碗、碟或大淺盤，補足食品，營造視覺上的吸引之處 ● 基本認識沙律所用的不同醬汁，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 凱撒沙律醬 - 黑醋汁 - 意式沙律醬 ● 基本認識清洗蔬菜的技巧 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 製作新鮮沙律</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解沙律食譜 ● 預備製作沙律所需的材料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 取得所需的蔬菜 - 取得食譜要求的材料 - 把蔬菜及其他材料切成所需大小 ● 清洗並弄乾蔬菜及其他材料 ● 清洗乾淨後，把它們放在脫水器中脫水，或把它們置於抹布中，搖晃弄乾它們 ● 從一定高度上把少量醬汁倒在蔬菜上，用指尖輕輕把蔬菜拌勻，直至每片葉子都被醬汁覆蓋 ● 試味，如有需要，加入更多醬汁 ● 把沙律以合適的呈現方式整理好，準備上菜之用 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 經常製作符合健康標準的新鮮且富營養的沙律
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜的要求，使用正確的技巧徹底清潔、弄乾、裁切及預備製作沙律所用的蔬菜及其他材料</p> <p>(ii) 選擇及使用正確的器具，並應用符合食譜要求的混合技巧</p> <p>(iii) 選擇正確的醬汁，並加入適當的份量，以造出沙律食譜要求的味道及外觀</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作經烹調蔬菜
2. 編號	NC19
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。蔬菜對我們十分有益，我們應該多吃一些。蔬菜有很多不同的種類，而烹煮蔬菜的方法也有很多。每種方法都有其優點及缺點，而每種方法都會令蔬菜具有特定的質感及味道。這個能力單元關注一般烹調蔬菜的能力。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作經烹調蔬菜的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識烹調蔬菜的方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 白煮、蒸 - 煎炒、炒 - 燜、燉 - 烘、烤、焗 - 炸 ● 基本認識加熱對蔬菜中的營養物質的影響 ● 基本認識烹調常見蔬菜所需的時間，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 露筍：蒸（8-10分鐘）；煎炒（5分鐘）；白煮（10-15分鐘） - 西蘭花，小棵：蒸（5-6分鐘）；煎炒（5-8分鐘）；白煮（3-4分鐘） - 椰菜花，小棵：蒸（6-10分鐘）；煎炒（4-5分鐘）；白煮（3-4分鐘） - 薯仔，整個：蒸（12-30分鐘）；白煮（20-30分鐘）；焗（40-60分鐘） ● 基本認識按需要組合食物及材料，以作準備及烹調 ● 基本認識使用不同方法烹調蔬菜所用的器具 ● 基本認識清潔及清洗蔬菜的技巧 ● 具備基本的讀寫能力，能閱讀及理解食譜 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 製作經烹調蔬菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解要烹調的蔬菜食譜 ● 準備要烹調的蔬菜及材料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 選擇並取得食譜所需的蔬菜 - 把蔬菜切成食譜要求的大小 - 選擇適當類型及大小的器具來烹調蔬菜 ● 清洗並弄乾蔬菜及其他材料 ● 根據食譜的要求，以合適的方法烹調蔬菜。另外，烹調多於一種蔬菜的菜餚時，按照蔬菜的密度順序把蔬菜放進鍋中，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 從有香氣的蔬菜開始，如洋蔥、大蒜及芹菜 - 接著是密度較高的蔬菜，如西蘭花或椰菜花 - 最後以菠菜及唐萵苣等蔬菜結束 ● 使用適當的技巧避免過度烹煮，例如：用叉子戳時，蔬菜應該剛剛有點軟；綠色蔬菜應該煮到它們剛剛變成明亮鮮豔的綠色 ● 把煮好的蔬菜放在碟上作為主菜或伴菜，並在上菜前調整它們的呈現方式 ● 根據組織的程序清潔工作區域及器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 經常製作符合健康標準的經烹調的蔬菜碟
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 準備蔬菜，包括清潔蔬菜及把蔬菜切成食譜要求的大小</p> <p>(ii) 選擇正確的方法烹調蔬菜，並按正確的次序烹調不同類型的蔬菜</p> <p>(iii) 根據食譜的要求烹調蔬菜，造出食譜要求的質感和外觀</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作三文治
2. 編號	NC20
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。三文治是一種方便的食物，可以在一天中的任何時候進食，可以作為早餐、午餐及小吃等。三文治可以快速地製成，且有很多不同的變化，同時可以是熱或冷的。這個能力單元關注使用切片麵包（方麵包 Pullman loaves）製作基本三文治的能力，但類似的能力可以應用於製作其他類型的三文治。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作三文治的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識三文治廚師/製作者的責任及工作 ● 基本認識不同類型的三文治，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 方麵包（Pullman） - 公司三文治（club sandwich） - 風車三文治（pinwheel sandwich）、多明諾三文治（domino sandwich）或棋盤三文治（chequerboard sandwich） - 餡卷（filled roll） - 意大利香草麵包（Focaccia）或皮塔包（pita bread） - 手指/下午茶三文治（finger/tea sandwich） ● 基本認識三文治的製作技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 塗抹、層疊 - 啣花、模製、切割 - 分份 - 加飾菜 ● 基本認識用來製作三文治、能為三文治增添味道及濕潤口感的不同抹醬，例如：牛油、蛋黃醬、芥末、茄汁、啫哩、果醬及酸辣醬（chutney） ● 基本認識適合用來製作冷熱三文治的餡料及蔬菜 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 製作三文治</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 選擇三文治食譜 ● 準備製作三文治的材料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 混合餡料 - 準備抹醬 - 把三文治用的肉及芝士切片 - 分開生菜的葉 - 把番茄切片 - 準備飾菜 ● 整理工作區，把所有材料放在觸手可及的範圍之內 ● 把三文治麵包放在工作區上 ● 把所需的抹醬塗在每塊麵包上，把抹醬塗到各塊麵包的邊緣位置 ● 分好餡料，然後把餡料堆疊在三文治的底層麵包上 ● 把生菜或其他蔬菜配料放在餡料之上 ● 蓋上三文治的頂層麵包 ● 按需要切開三文治，但不要搗碎麵包 ● 把三文治放在碟上並加上飾菜，按食譜的要求呈現三文治菜餚 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 製作顧客期望的既新鮮且營養豐富三文治
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據組織的要求及衛生標準，預備製作三文治的工作區及器具</p> <p>(ii) 根據三文治食譜的要求預備餡料及抹醬，並在三文治製作期間，把它們放在附近</p> <p>(iii) 根據食譜要求的味道、新鮮程度及呈現方式，製作所需的三文治</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般貝類菜餚
2. 編號	NC21
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。貝類是能造出最美味及最健康的菜餚的其中一種食物。然而，烹煮貝類可以很棘手，因為一方面需要把它們加熱至足以殺死其中的有害生物，但同時要避免加熱太久，令其肉質變硬（過度烹煮貝類可在幾秒內發生）。這個能力單元關注準備和烹調一般食譜中常見的新鮮貝類（甲殼類動物及軟體動物）的能力。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般貝類菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同的貝類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 甲殼類動物 — 小海蝦、明蝦、龍蝦及螃蟹 - 軟體動物 — 鮑魚、扇貝、蠔、青口、八爪魚及魷魚 - 棘皮動物 — 海星、海膽及海參 ● 基本認識烹調不同貝類的適當方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 蒸、白煮 - 烤 - 炸 ● 基本認識清潔貝類的一般技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 把貝類動物浸在水中，讓貝類動物把沙子吐出 - 在水流下擦洗貝類動物的外殼，清除污垢或泥土 - 清除如青口上的纖維線（鬍鬚） - 如食譜需要，為小海蝦或明蝦去腸及剝殼 ● 認識如何選擇及檢查貝類的新鮮度，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 若雙殼貝類的外殼破爛，把它丟掉 - 對於活的貝類，其殼應該閉合 - 輕敲打開的貝殼，貝殼應該會合起 ● 具有判斷烹煮不同貝類所需的準確時間的基本技能，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 小海蝦的觸感會變得堅挺，且蝦肉會變成不透明 - 扇貝會變得堅挺，且通體變成不透明 - 全個蠔的肉會稍微變成不透明 - 龍蝦殼會從綠色或藍色變成猩紅色 - 蜆/青口的殼會打開 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 烹調一般貝類菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解食譜 ● 選擇及準備貝類動物 <ul style="list-style-type: none"> - 按食譜需要取得貝類動物 - 確定貝類動物的新鮮度 - 清潔貝類動物 - 使用適當的工具打開貝類動物及把貝類動物去殼（提取其中的肉），例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 刀 ▶ 開蠔器 ▶ 剪刀 ● 準備其他所需的材料 ● 找出合適的烹調方法，並準備烹煮貝類動物所用的煮食器具 ● 根據食譜，連同其他材料烹煮貝類動物 ● 使用合適的技巧，檢查並確定貝類動物已正確煮熟但沒有過度烹煮，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 時間控制 - 外觀（顏色轉變及貝殼張開等） - 觸感（肉的堅挺度及質感） ● 把貝類動物放在上菜碟上，加上飾菜，根據食譜要求呈現菜餚 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜的要求及在符合組織及衛生標準的情況下，選擇、準備及清潔貝類動物</p> <p>(ii) 選擇正確的烹煮方法及使用正確的器具，烹調出達到一定水準、且符合食譜所要求的質感、味道及呈現方式的貝類菜餚</p> <p>(iii) 根據食譜的要求，判斷貝類動物是否已煮得恰到好處</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備及烹調魚類菜餚
2. 編號	NC22
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。若烹調得宜，魚不單止美味，而且還是可以造出最健康的菜餚的其中一種食物。要烹調得宜，最關鍵的因素是魚不能過度烹煮。這個能力單元關注準備及烹調魚類菜餚的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備及烹調魚類菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識烹調魚類的不同方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 蒸 - 焗 - 炒 - 烤 - 水煮 - 炸 - 微波烹調 ● 具有清潔魚、去除魚鱗、去除內臟及切魚片的基本知識及技能 ● 基本認識判斷魚是否已煮熟的不同技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 魚肉的顏色從透明變成不透明或乳白色，且通體魚肉呈片狀 - 感覺及捅測試 (Feel and poke Test) - 溫度計測試 (Thermometer Test) - 每 1 寸厚度煮 10 分鐘規則 ● 基本認識如何判斷魚的新鮮度 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 準備及烹調魚類菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解魚類菜餚的食譜 ● 準備烹調用的魚及其他材料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 根據食譜取得適當的魚（正確的類型及大小） - 清潔魚（可能需要對整尾新鮮的魚進行去除魚鱗、去除內臟及切魚片的工作）。此外，確保整個工作區已清潔妥當；事後要正確處理及棄置廢物。如果不是立即烹煮，應把魚妥善存放 - 如有需要，去除魚骨 - 稱重、量度及混合其他材料以達到菜餚的要求 ● 切割、醃製及/或加入其他材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 麵糊 - 酒、魚湯 - 把魚浸在攪勻的蛋液中及加上一層麵包糠 ● 根據烹調的方法準備烹煮器具（煎鍋、蒸籠、焗爐及炸爐架等） ● 使用適當的烹調方法，根據食譜的要求烹煮魚。此外，確保魚不會過熟或不夠熟，當中應考慮各種烹調因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 溫度 - 時間 - 魚的大小 ● 把魚放在上菜碟上，並用合適的方法完成菜餚，以達到菜餚的要求 ● 根據組織的程序，清洗、清潔及儲存烹煮器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 確保使用高質量的魚。發現任何與菜餚質素有關的問題，立即向合適的人士匯報
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 準備魚及其他材料，以達到菜餚的要求</p> <p>(ii) 選擇正確的烹煮方法並準備好要用的器具，根據食譜的要求烹煮魚</p> <p>(iii) 使用適當的技巧並考慮各種烹調因素，根據食譜要求判斷魚是否已煮得恰到好處</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備及烹調家禽類菜餚
2. 編號	NC23
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。家禽是一種用途廣泛的肉類，適用於很多不同的烹調方法。烹調時，最重要是確保不要過度烹煮家禽。家禽包括雞、火雞、鴨、鵪鶉、鵝及鴿子，其中雞是最常見的類型。這個能力單元關注使用預先處理好的包裝生家禽來準備及烹調家禽類（主要是雞）菜餚的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備及烹調家禽類菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識烹調家禽類菜餚的不同方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 烘、烤、焗 - 炒 - 水煮、蒸、燉 - 炸、嫩煎 ● 基本認識家禽的結構，以及家禽的哪部分屬於白肉、哪部分屬於紅肉 ● 基本認識判斷家禽是否已煮熟的不同技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 利用溫度計 - 憑肉的汁來判斷 - 憑大腿（胙）及翅膀（翼）的鬆動程度來判斷 ● 基本認識儲存及解凍（若雪藏）的要求，以及能夠殺死各種家禽內的細菌的安全烹煮溫度（165°F） ● 基本認識解凍家禽的技巧及方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 在雪櫃中 - 在冷水中 - 在微波爐中 ● 對廚房的職業安全健康及衛生原則與守則（特別是關於交叉污染）有基本認識

	<p>6.2 準備及烹調家禽類菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解家禽類菜餚的食譜 ● 準備家禽及烹煮器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 選擇及取得家禽，包括符合食譜要求的數量、類型、年齡及大小 - 解凍 - 根據烹煮方法，選擇及準備烹煮器具（焗爐、平底鍋、蒸籠、烤架及旋轉烤肉架等），例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 選擇合適大小的烹煮器具 ▶ 預熱焗爐、加熱油 ▶ 在平底鍋表面塗上油脂 - 根據食譜，切割、切片、去骨、去皮及/或醃製家禽 - 根據菜餚的要求，稱重、量度及混合其他材料 - 如有需要，把食物釀進家禽中 ● 烹煮前，為家禽調味 ● 使用適當的烹調方法，根據食譜的要求烹煮家禽。此外，確保家禽不會過熟或不夠熟，當中應考慮各種烹調因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 溫度 - 時間 - 家禽的大小 ● 把煮好的家禽放在上菜碟上，並用合適的方法完成菜餚，以達到菜餚的要求 ● 根據組織的程序，清洗、清潔及儲存烹煮器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據菜餚的要求準備家禽及其他材料。準備食材時，遵循衛生程序及標準，特別注意不要發生交叉污染</p> <p>(ii) 選擇正確的烹煮方法並準備好要用的器具，根據食譜烹煮家禽</p> <p>(iii) 使用適當的技巧並考慮各種烹調因素，根據食譜要求判斷家禽是否已煮得恰到好處</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備及烹調肉類菜餚
2. 編號	NC24
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。肉類含有大量的蛋白質及很多其他營養物質如鐵、鋅及硒，對我們的身體十分有益。然而，準備及烹調肉類需要不同的技能及技巧，對很多廚師來說是一種挑戰。這個能力單元關注準備及烹調肉類菜餚的能力。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備及烹調肉類菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識烹煮肉類時，速度與熱力之間的關係的基本原理，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 速度快及熱力高 - 速度慢及熱力低 ● 基本認識如何為不同食譜選擇肉類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 動物的不同切法/部分/結構 - 大理石狀/雪花狀—散佈的脂肪—帶來更深層次、更佳的味道 - 應該堅實及乾燥，不要濕淋淋及搖搖晃晃的 - 肉的顏色愈深，味道愈豐富 - 熟成肉 ● 基本認識烹調肉類菜餚的不同方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 烘、烤、焗 - 炒、煎炒 - 水煮、燉 - 炸 ● 基本認識如何令肉質更嫩、醃製肉類及為肉類調味 ● 基本認識如何選擇及使用器具 ● 基本認識判斷肉是否已煮熟的不同技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 使用溫度計來量度肉的內部溫度 - 憑肉的汁來判斷 ● 對廚房的職業安全健康及衛生原則與守則（特別是關於交叉污染）有基本認識

	<p>6.2 準備及烹調肉類菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解肉類菜餚的食譜 ● 準備肉及烹煮器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 選擇及取得正確的肉塊，且數量正確 - 根據食譜的要求，按肉的紋理切肉 - 醃製、調味及風乾（作烘煮或油炸） - 根據烹煮方法，選擇及準備烹煮器具（焗爐、平底鍋、烤架及旋轉烤肉架等），例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 使用正確的刀去皮、切走脂肪及去骨等 ▶ 選擇適當類型及大小的烹煮器具 ▶ 預熱焗爐、加熱油 ▶ 在平底鍋表面塗上油脂 ● 使用適當的烹調方法，根據食譜的要求煮肉。此外，確保肉不會過熟或不夠熟，當中應考慮各種烹調因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 溫度 - 時間 - 肉的大小及份量 ● 把煮好的肉切開、雕刻或分份，並把肉放在上菜碟中，然後加上飾菜，根據要求完成菜餚 ● 根據組織的程序，清洗、清潔及儲存烹煮器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 根據菜餚的要求準備肉及其他材料。準備肉作烹煮時，遵循衛生程序及標準，特別注意不要發生交叉污染 (ii) 選擇正確的烹煮方法及使用適當的器具，根據食譜準備及烹煮肉 (iii) 使用適當的技巧並考慮各種烹調因素，根據食譜或客人的要求，判斷肉是否已煮得恰到好處
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備烹煮用材料
2. 編號	NC25
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。不論餐廳（組織）的規模大還是小，預先準備材料都是必須的，即使烹煮的只是簡單的菜餚。這個能力單元關注準備材料的能力，包括各種蔬菜、肉類及香草。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備烹煮用材料的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識預先準備材料的優點及缺點，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 由於預先準備而流失營養成分 - 要在廚房完成很多任務 - 烹煮時不會遺漏材料 ● 基本認識用於準備不同材料的不同準備技巧，包括但不限於以下項目： <ul style="list-style-type: none"> - 選擇材料 - 量度 - 清洗、去水 - 切割、切碎、切片、去皮 - 混合、醃製 - 解凍 - 塗層 ● 基本認識準備材料的次序，例如把材料如蔬菜、肉類及魚類放進雪櫃中放置/存放，以便加快烹煮速度 ● 具有基本的讀寫能力，能閱讀及理解食譜及工作程序 ● 基本認識有關處理及儲存食物的食物衛生規定，以及食物的保質期 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 準備烹煮用材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解食譜或指引以準備材料 ● 組合任務所需的適當工具或器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 刀具 - 用具 - 陶器 ● 根據食譜選擇及稱重正確份量的材料，避免浪費 ● 根據不同類型材料的需要，清洗及弄乾材料 ● 根據食譜或指引的要求，把材料切割、切碎或切片至適當的大小 ● 根據食譜或指引，混合、醃製、調味及使材料亮滑 ● 根據材料的類型及量，把材料分類及排列 ● 儲存材料時，遵循食物安全規定及組織的程序，進行庫存輪換，把材料放在預先準備好的存放地方，例如：乾食品倉、冷藏室、雪櫃及冰櫃 ● 根據組織的程序，清潔工作區及器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 避免預備過多的材料或超過存放保質期而造成食物浪費
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 了解把所有材料準備好以便在烹煮時使用的重要性</p> <p>(ii) 根據食譜或指引的要求，利用正確的準備方法或技巧來選擇、量度、清洗及切割材料</p> <p>(iii) 遵循衛生標準及組織的程序，把材料包裝好，並把材料在正確的溫度下保存在正確的存放地方</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備及烹煮糕點類菜餚
2. 編號	NC26
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。從前，糕點皮只在焗製其他食物時作外殼之用，後來人們終於發現它也值得食用。現在，林林總總的糕點，不論在其本身或與傳統焗製菜餚相比，在質感上及味道上都有所差異。這個能力單元關注以預製糕點麵團準備及烹煮一般糕點類菜餚的能力。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備及烹煮糕點類菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同類型的糕點，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 鬆脆酥 (shortcrust pastry) - 酥餅 (filo pastry) - 雞蛋餅 (choux pastry) - 千層酥 (flaky pastry) - 牛油鬆餅/泡芙 (puff pastry) ● 基本認識製作不同種類糕點麵團的技巧 ● 認識製作糕點麵團的基本材料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 麵粉：小麥麵粉 - 脂肪：牛油、人造牛油、固體植物起酥油、豬油或植物油 - 液體：水、牛奶、忌廉 ● 能閱讀及理解糕點食譜，以焗製糕點產品 ● 基本認識用於焗製糕點產品的器具 ● 基本認識焗製不同類型糕點產品所需的溫度，包括預熱焗爐至不同糕點食譜所需的溫度，以及切割、使用和儲存前，把糕點冷卻至所需的溫度 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 準備及烹煮糕點類菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解糕點食譜的要求 ● 根據食譜要求，確定、選擇及稱量所需的材料，包括合適的預製糕點麵團 ● 預備製作糕點產品 <ul style="list-style-type: none"> - 選擇適用於製作糕點的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 預熱焗爐 ▶ 擀麵棍及切餅皮器等 ▶ 把烤盤塗上一層油脂 ▶ 把工作區徹底清潔乾淨，並把器具整齊放在附近 - 糕點食譜所需的餡料、塗層/糖衣、使光滑的材料及裝飾品 ● 把麵團壓成所需的厚度及形狀，然後把麵團移到烤盤上 ● 根據食譜，加入餡料並進行焗製前的裝飾工序（如有） ● 把糕點或糕點產品放進焗爐中，根據食譜所示的時間，以正確的温度進行焗製 ● 切割前，在適當的環境下冷卻煮好的製品，裝飾製品並保留製品的新鮮度及產品特性以供上桌 ● 根據組織的程序清洗、清潔及存放焗煮器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜，選擇焗製糕點產品所需的材料及量度所需的份量</p> <p>(ii) 為不影響製作過程，進行糕點製作的所有必要的準備工作，包括徹底清潔工作區、適當解凍糕點麵團（如經雪藏）及把焗爐預熱至適當温度等</p> <p>(iii) 在正確的温度下焗製糕點產品，製作出食譜要求的預期效果</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	進行調味和醃製方法
2. 編號	NC27
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。調味及醃製是提升食物味道的方法。醃製是指把食物浸泡在調味料中，讓調味料滲透進食物的過程。調味是把香草、鹽、香料及其他材料在完成菜餚製作後、上菜前加進食物的過程。了解使用甚麼調味料，以及了解醃製不同食物所需的時間是調味過程的關鍵。這個能力單元關注在菜餚製作的開始階段，使用不同調味料醃製食物以提升食物味道的能力。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 進行調味及醃製的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識醃製的原理 ● 認識醃料的基本成分，包括油、酸及一些調味料 ● 基本認識醃製不同類型食物的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 醃製牛肉、豬肉及家禽 - 醃製魚及海鮮 - 醃製蔬菜及水果 ● 認識醃製的注意事項，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 該做的事 <ul style="list-style-type: none"> ▸ 包含一種酸性成分，使肉更嫩，並有助調味料的味道更深入滲透進食物中 ▸ 在醃料中使用高煙點的油，特別是在醃製用作烤煮及烘煮的食物時 ▸ 對於每一磅肉、海鮮或蔬菜，準備約半杯醃料 - 不該做的事 <ul style="list-style-type: none"> ▸ 不要用太多鹽 ▸ 不要重複使用醃料 ▸ 不要用金屬容器進行醃製 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 進行調味及醃製</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解醃料配方的要求 ● 取得醃料配方所需的油、酸性材料（醋及檸檬汁等）及調味料 ● 清洗肉、魚、蔬菜及水果，並把材料切成食譜所需的大小，以準備食譜所需的材料 ● 混合醃料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 每三份的油，加入一份的酸 - 加入鹽、胡椒及其他調味料如洋蔥、青蔥、大蒜、香芹及百里香 - 加一點糖或蜜糖，增加調味的深度 ● 把醃料移到非金屬的鍋或膠碗中 ● 把肉、魚、蔬菜或水果放入醃料中，並把食物放進雪櫃，讓食物浸泡所需的時間，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 蔬菜：15 至 30 分鐘 - 魚及海鮮：15 分鐘至 1 小時 - 家禽：30 分鐘至 3 小時 - 肉（牛肉、豬肉及羊肉等）：30 分鐘至一晚 ● 使用醃好的食物烹調所需的菜餚。醃料可以用作菜餚的醬汁，但必須先根據食物安全標準把醃料煮沸，以殺死其中的細菌 ● 根據組織的程序清洗、清潔及存放器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據醃料配方選擇並量度正確份量的材料（油、檸檬汁、鹽、胡椒及調味料等）</p> <p>(ii) 進行醃製時，注意該做及不該做的事項，或遵循組織指定的程序</p> <p>(iii) 根據食譜要求醃製食物一段適當的時間</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	使用醬汁
2. 編號	NC28
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。醬汁是菜餚的一個關鍵部分。如果選擇正確，醬汁是黏附在食物上的美味液體，能增強菜餚的整體味道，但卻不會蓋過食物本身的味道。這個能力單元關注處理沙律醬的能力。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 使用醬汁的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識汁和醬之間的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 醬：用於沙律 - 汁：可以是熱的或冷的 <ul style="list-style-type: none"> ▸ 可以作為調味品或與菜餚一起烹煮 ● 認識用於沙律的主要醬汁類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 忌廉醬 - 香醋醬 ● 認識製作醬汁的主要材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 醋或酸性液體（檸檬汁、青檸汁或橙汁） - 油 - 鹽 ● 認識加入醬汁的不同技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 先混合沙律，然後把醬與沙律一起拌勻 - 把醬的主要材料分別加進沙律中 ● 基本掌握把醬汁加進沙律中的時間，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 對於較輕的食材如綠葉蔬菜沙律：在準備上菜前才加入醬汁，以免材料中的水分被抽走，並保持蔬菜爽脆 - 對於主要由蔬菜及較厚和密度較高的食材組成的沙律：把醬汁在上菜前一小時或更長的時間加入沙律中，以醃製食材並讓食材吸收醬汁的味道 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 使用醬汁</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解沙律食譜 ● 取得用來製作醬汁的材料，例如：油、醋、鹽及胡椒 ● 取得、清洗、切割及弄乾沙律用的蔬菜 ● 集合所需的器具，例如：沙律碗、沙律脫水器、攪拌勺及/或叉子 ● 按沙律材料的類型及上菜的時間，適時把醬汁加入沙律中 ● 根據組織的程序清洗、清潔及存放用過的器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 用正確比例的主要材料製作醬汁，例如：1份酸（醋或柑橘汁）對3份或4份油</p> <p>(ii) 加入醬汁前，確保已充分弄乾蔬菜，使加入的醬汁能黏附在蔬菜上</p> <p>(iii) 在正確的時間加入醬汁</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	進行肉類初加工
2. 編號	NC29
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。幾乎所有廚師都有肉類初加工（屠宰）的能力，他們能分解整隻雞、去骨及切割大塊的牛肉等。這個能力單元關注在廚房內進行肉類初加工的能力，涉及的工作主要包括處理已屠宰及把內臟移取的豬隻、牛隻或兔子類小型野禽，而其中一些能力也適用於家禽。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 進行肉類初加工的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識合資格的肉類進口商或屠宰場 ● 具有處理刀具的基本知識及安全技巧 ● 具有把肉或魚切割、去骨或去皮的基本能力 ● 基本認識不同的屠宰器具及配件，以及其使用方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 屠夫刀及砧板 - 屠夫鉤 - 屠夫針線 - 去骨工具及鋸 ● 基本認識常見的不同部位的肉 ● 基本認識清潔及保養器具的方法，包括但不限於以下各項： <ul style="list-style-type: none"> - 木砧板 - 磨刀 - 清潔絞肉機 ● 具有使用個人防護裝備的知識及技能，包括但不限於以下各項： <ul style="list-style-type: none"> - 外套和圍裙 - 防水服 - 手部保護用具 ● 認識儲存肉類的適當溫度，例如牛肉： <ul style="list-style-type: none"> - 33°F 至 40°F 可儲存 3 或 4 天 - 低於 0°F 可儲存 6 至 12 個月 ● 基本認識與肉類處理及儲存相關的食物衛生及進行衛生處理的規定

	<p>6.2 進行肉類初加工</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 驗收送來的動物屍隻或肉類包裝，確保所得的貨物已獲監管部門認可的組織認證 ● 根據組織的安全程序對屍隻進行脫毛 ● 掌握組織所需的切割方式（烘煮、切塊及切粒等），然後執行以下操作： <ul style="list-style-type: none"> - 按所需的方式把肉從屍隻上切出 - 如有需要，去皮、去骨、去除多餘的脂肪及裁切切出的肉 - 切成所需的大小 - 如有需要，準備用於烹煮的肉： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 滾動用作烘煮的肉 ▶ 把家禽去皮或去骨 ● 如果不是立即使用，應使用合適的儲存物料，把肉包好，並存放在正確的温度下，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 冷凍紙 - 真空密封袋 - 冷凍袋 ● 根據組織的程序清潔工作區及器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 確認肉類來自獲授權的進口商或屠宰場</p> <p>(ii) 使用正確的器具，把肉從動物屍隻分離出來及/或把肉切成適當的部分，準備肉類作烹煮或包裝儲存</p> <p>(iii) 遵循組織及/或監管的要求，保持所有器具及工作區在使用前、使用中及使用後的衛生及清潔</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	進行清潔及處理衛生
2. 編號	NC30
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。保持餐廳廚房的清潔程度在最高水平，防止食物受到毒素或細菌的污染，是每位從業員的責任。他/她需要遵循組織的食物安全規定及程序。這個能力單元關注在餐廳廚房裡進行清潔及處理衛生的能力。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 進行清潔及處理衛生的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識在廚房裡處理食物的不同階段需注意的食物安全，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食物貯藏 - 準備 - 烹煮 - 食物展示 ● 基本認識廚房裡需要清潔的部分，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食品接觸表面： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 刀具、攪拌機、平底鍋、鍋、用具及碟子等 - 非食品接觸表面： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 器具、天花內部結構、護罩、牆壁、天花板、照明裝置、製冷設備及暖通空調 (<i>heating, ventilation and air conditioning, HVAC</i>) 系統 ● 基本認識有關進行清潔及處理衛生的不同方法及技巧： <ul style="list-style-type: none"> - 進行清潔： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 機械清潔 ▸ 手動清潔 - 處理衛生： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 熱力 ▸ 化學品 ● 基本認識組織的食物安全程序

	<p>6.2 進行清潔及處理衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解及熟悉組織的食物安全程序 ● 了解獲安排的職責，遵循進行清潔及處理衛生的目標及時間表，執行所需的清潔及處理衛生的工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 每次輪班後的工作，例如：用消毒劑擦拭用來準備食物的不同表面 - 每日的工作 — 取出垃圾或輪換庫存 - 每月的工作 — 如清潔雪櫃及冰櫃 - 每季或每年的工作，例如清潔廚房烤架的抽油煙機 ● 用溫肥皂水清洗所有表面、鍋、平底鍋、用具及器具 ● 沖洗表面、鍋、平底鍋及用具，以去除污垢及肥皂殘留物 ● 消毒沖洗好的表面，以殺死剩餘的細菌。使用化學品處理衛生時，謹慎遵守使用指引，安全地使用化學品 ● 如有需要，完成清潔及處理衛生後，向主管報告以便檢查 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 遵循業界的標準及守則，例如：食物安全重點控制 (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP</i>) 及香港食物安全條例等
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 理解並遵循組織進行清潔及處理衛生的程序</p> <p>(ii) 根據組織的要求，維持廚房的潔淨及衛生標準</p> <p>(iii) 正確運用進行清潔及處理衛生的方法，確保組織的廚房符合食物安全及衛生條例</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	控制存貨及庫存（食品的循環儲存）
2. 編號	NC31
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。確保食物新鮮是餐廳的食物安全程序中不可或缺的一部分。使用簡單的食物循環系統能盡量減低儲存的庫存量，從而節省時間、金錢並顯著減少因食物變質而造成的浪費。這個能力單元關注循遵程序應用食品的循環儲存，以控制餐廳廚房的食品存貨及庫存的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 儲存及循環食品的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識循環食品庫存的方法，以及其優點和缺點，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 先入後出（first in last out, FILO） - 後入先出（last in first out, LIFO） - 先入先出（first in first out, FIFO） ● 基本認識組織的庫存程序 ● 具有操作組織的食品庫存記錄系統的基本知識及技能，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 紙本清單 - Excel 文件 - 電子食品庫存管理系統 ● 具有食品循環標籤（記認）系統及程序的基本知識及技能 ● 基本認識食物的儲存地方、需儲存的食物及食物的儲存方式。例如，儲存在步入式冷藏庫的新鮮食物： <ul style="list-style-type: none"> - 食品妥善排放（分開生和熟的食物） - 存放在適當的容器中（密封） - 離地面最少 6 寸，防止受害蟲、液體冷凝或溢出的液體所污染 - 正確的温度 ● 基本認識存貨及庫存循環的重要性

	<p>6.2 進行庫存循環</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解並熟悉組織的食品庫存及循環的程序 ● 確定庫存循環的時間表 <ul style="list-style-type: none"> - 每日（開始或結束營業時） - 交付新貨之前 ● 進行清點庫存前的程序： <ul style="list-style-type: none"> - 清出及整理儲存區 - 確定有足夠空間儲存食物 - 扔棄已過期的食品 - 把相近的食品放在同一架子上 - 根據不同類型的食品，確定儲存區域的溫度是否正確 - 進行一般的整理及清潔工序 ● 按照組織的程序，進行庫存清點及食品存貨循環 ● 把較舊的貨品放到貨架的前端，因此若採用先入先出的原則，就可以先使用這些較舊的貨品 ● 按照組織的程序，標籤貨品及更新紀錄 ● 報告任何不一致或異常的情況 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 了解組織的庫存及食品存貨循環的程序，以協助組織有效執行食品庫存控制及減少食物浪費 (ii) 有效執行清點庫存前的程序，並能識別及丟棄過期的存貨，以免違反食物安全要求 (iii) 根據組織的程序，標籤或標記新的存貨，並把它們正確存放 (iv) 識別任何與預期庫存不符的地方，並向有關人士匯報情況
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	展示食物
2. 編號	NC32
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。食物展示是調整、加工、排佈或裝飾食物的藝術，用來增強食物在美學上的吸引力。當很多顧客都「以眼睛來吃東西」時，食物的視覺呈現變得十分重要。富創意及有心思的食物排佈能同時提升食物的外觀及味道。這個能力單元關注展示食物，並以食物的顏色、味道、質感、裝飾及飾菜來吸引人的注意力的能力。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 展示食物的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識展示食物的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 大小比例（食物大小應配合餐具大小） - 造型設計（平衡對比及種類變化） - 時間控制（花太長時間調整食物的展現方式可能會破壞食物的味道） - 選擇及使用餐具（碟、碗及特殊餐具等） ● 具有排佈食物的基本知識及技能 ● 基本認識不同的裝飾物料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 香草或香料 - 香芹小枝 - 生菜葉 - 車厘茄或檸檬片 ● 認識基本加飾菜的方法，提高食物的質感及味道 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 <p>6.2 展示食物</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解菜餚的食譜 ● 準備完成展示菜餚 <ul style="list-style-type: none"> - 準備餐具（碟及碗等） - 準備飾菜、醬汁及其他裝飾物料 - 工具（造型刀具、刀具及唧花袋等）

	<ul style="list-style-type: none"> ● 按比例把食物排佈在碟子上，確保食物與碟子的比例不會過大，也不會過小，以免給人食物份量很少的感覺 ● 按照組織的要求，整齊排佈及裝飾食物，提高食物的吸引力，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 把餐點的主要元素定為焦點所在，其他配料則用作襯托之用 - 加飾菜 - 調整裝飾材料的高度 - 以醬汁裝飾（滴在碟子的邊上及使用多種顏色的醬汁等） - 灑上剁碎的香草 - 把紅蘿蔔雕刻成花朵形狀 ● 根據組織的程序，抹掉餐具上的任何殘留物，並預備好菜餚準備上菜 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 要有創意，但要遵守衛生規則
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 準備好所有用來調整食物展現方式的合適器具、裝飾物料及材料</p> <p>(ii) 根據菜餚的要求，使用正確的餐具及合適比例大小的食物，並預留足夠的空間進行裝飾工作</p> <p>(iii) 在指定的時間內完成裝飾工作，以免影響食物的質素</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作一般生肉菜餚
2. 編號	NC34
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。眾所周知，烹調可能會令部分有用的營養物質流失，例如維生素及酶（酵素）。著名的生吃菜餚有很多，它們由水果、蔬菜、果仁、種子、雞蛋、魚、肉及奶製品所製成。這個能力單元關注製作一般生肉菜餚的能力，例如：膾（ <i>hoe</i> ）、意式生肉片（ <i>carpaccio</i> ）及韃靼牛排（ <i>steak tartare</i> ）。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作一般生肉菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識何謂生的食物，例如：沒有被加熱至 40–49°C（104–120°F）以上的食物 ● 基本認識進食生肉的好處，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 減少因烹煮導致某些類型維生素流失 - 有助控制血壓 - 低卡路里、脂肪及鈉，高纖維 ● 基本認識可能因進食生肉而導致的危險，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 增加患上食源性疾病（食物中毒）的風險，如大腸桿菌、沙門氏菌或李斯特菌 - 蠕蟲及其他寄生蟲 - 缺少某些維生素如維生素 D ● 基本認識準備生肉的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 醃製 - 使用檸檬酸及醋 ● 基本認識適合用作生吃的肉類 ● 認識如何選擇肉類製作生吃菜餚 ● 基本認識如何處理及儲存用來製作生吃菜餚的肉 ● 具有食物衛生及食物安全的基本知識 <p>6.2 製作一般生肉菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解生肉菜餚的食譜

	<ul style="list-style-type: none"> ● 準備製作生肉菜餚 <ul style="list-style-type: none"> - 選擇菜餚所需的肉 - 部分冷凍肉使其適合切割 - 集合及稱重製備醃料的材料 - 清洗及清潔工作枱面及切割工具 ● 若食譜需要，準備醃料或檸檬汁為肉調味 ● 根據食譜所需，把肉切成最薄的薄片或把肉剁碎。妥善處理並儲存所有未用的肉 ● 把肉浸泡在醃料、檸檬汁或醋油汁中 ● 根據食譜要求，上菜前為菜餚加上飾菜 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 選擇合適的肉類，並判斷肉的份量，以製作生肉菜餚</p> <p>(ii) 遵循衛生標準，準備切割生肉用的器具及工作枱</p> <p>(iii) 判斷醃肉所需的時間。若使用檸檬汁，避免肉被汁煮熟</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般海鮮菜餚
2. 編號	NC35
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。基於認為海鮮很難煮這個誤解，很多人都會在餐廳食用海鮮。這個能力單元關注烹調一般海鮮的能力，而這些海鮮可以是新鮮的或冰凍的，但從業員需要確保這些海鮮可以安全食用。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般海鮮菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同種類的神鮮，例如：魚、甲殼類動物、軟體動物（雙殼類）、腹足類動物及頭足類軟體動物 ● 基本認識烹煮海鮮的常用方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 蒸、白煮 - 烤 - 炸 ● 基本認識清潔海鮮的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 去除魚鱗及去除魚的內臟 - 在水流下擦洗貝類動物的外殼，清除污垢或泥土 - 清除軟體動物上的纖維線（鬚鬚），並去除沙粒 - 如食譜需要，為小海蝦或明蝦去腸及剝殼 ● 認識如何選擇及檢查海鮮，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 對於鮮活的軟體動物，其殼應該閉起。輕敲打開的貝殼，貝殼應該會自動合起 - 魚腮應該呈鮮紅色，魚肉的質感應該堅實而帶有光澤 - 冰凍的神鮮產品不應有任何凍傷的跡象 - 能理解包裝上的標籤 ● 具有判斷海鮮是否已煮熟的基本能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 小海蝦的觸感會變得堅挺，且蝦肉會變成不透明 - 扇貝會變得堅挺，且通體變成不透明 - 全個蠔的肉會稍微變成不透明 - 龍蝦殼會從綠色或藍色變成猩紅色 - 蜆及青口的殼會打開 - 魚肉從生的時候的半透明變成成熟的時候的不透明，且用叉子戳時，魚肉會變得容易剝落

	<ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識如何解凍海鮮 ● 具有食物衛生及食物安全的基本知識 <p>6.2 烹調一般海鮮菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解海鮮食譜 ● 選擇並準備要烹煮的海鮮 <ul style="list-style-type: none"> - 根據食譜要求，取得高質量的海鮮（新鮮程度及大小等） - 正確解凍冰凍的海鮮 - 清潔海鮮（根據食譜所需把魚切片） - 準備其他材料（調味料、飾菜及醬汁） - 根據食譜所需進行醃製及調味 ● 判斷合適的烹煮方法，並準備烹煮器具 ● 根據食譜，用所需材料烹煮海鮮 ● 使用合適的技巧，評估海鮮是否已正確煮熟但沒有過度烹煮，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 時間控制 - 目測（顏色轉變及貝殼張開等） - 觸感測試（肉的堅挺度及質感） ● 把海鮮放在上菜碟上，加上飾菜，根據食譜要求呈現菜餚 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 取得正確的海鮮，並根據食譜的要求及遵循組織的衛生標準進行清潔及分份（或全體）</p> <p>(ii) 使用正確的烹煮方法，並使用正確的器具，烹調海鮮菜餚，使其達到食譜在外觀、味道及呈現方式上要求的標準</p> <p>(iii) 根據食譜的要求，判斷海鮮是否已煮得恰到好處</p>
8. 備註	請同時參考 NC21 及 NC22

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作一般麵包
2. 編號	NC36
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。麵包是一種穩定的食物，數百年來一直是一般人飲食的主要部分。麵包採用焗製的方法製成，過程中乾的熱力會造出麵包乾的外殼及柔軟的內部。這個能力單元關注製作一般麵包食品的能力。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作一般麵包食品的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識製作麵包的基本材料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 麵粉 - 水 - 鹽 - 酵母 ● 基本認識焗製的原理及技術 ● 基本認識適用於製作麵包的不同麵粉 ● 基本認識影響麵團製作的因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 黏度及質感 - 溫度 - 發酵時間 - 膨鬆劑的類型 ● 基本認識不同的膨鬆劑及其對麵包製作的影響，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 酵母發酵 — 鮮酵母及活性乾酵母等 - 化學發酵劑 — 發粉及小蘇打等 - 天然發酵劑 — 野生酵母及乳酸桿菌 ● 基本認識焗製不同類型麵包的溫度，包括預熱焗爐及進行裁切和供食用前所需的冷卻時間 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 製作一般麵包食品</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解麵包食譜 ● 根據食譜，識別及選擇材料，並稱量及量度所需份量 ● 準備麵團，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 把材料放入攪拌機或大攪拌盤中 - 設定攪拌機操作時間或手動混合直至達到所需質感 - 根據食譜要求，使用適當的膨鬆劑（酵母、發粉及小蘇打等） - 捏揉麵團，使發酵氣體均勻散佈 ● 把準備好的麵團模壓成形，並放在烤焗用具上 ● 根據食譜，設定正確的焗爐溫度（包括預熱焗爐） ● 把麵團放進焗爐中 ● 在適當的條件下冷卻焗製品，然後才進行切割，以保持焗製品的新鮮度及特性 ● 根據組織的程序，清洗、清潔及存放烤焗器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜，選擇並量度正確份量的材料以進行焗製</p> <p>(ii) 按所需的質感準備麵團，並根據食譜的要求完成發酵</p> <p>(iii) 使用正確的溫度焗製，造出符合食譜要求的預期質量的焗製品</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調一般野味菜餚
2. 編號	NC37
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。野味肉的味道比普通肉的味道強，且由於其含有較少的脂肪、較多的健康膽固醇及較多的鐵和鋅，因此被認為是更加健康的肉類。然而，由於野味的肉十分瘦，因此很容易在烹煮過程中變乾，而且控制其味道更是富有挑戰性。這個能力單元關注使用市場上可買到、預先處理好的飼養野味的肉來製作一般野味菜餚的能力。
4. 級別	1
5. 學分	3
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調一般野味菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同類型的野味及其與常見肉類的分別，例如：大型野味、小型野味及野禽等 ● 具有準備及烹煮野味肉的基本知識及技能 ● 基本認識如何根據食譜選擇野味肉，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 動物的不同切法/部分/結構 - 適當的質感：結實及乾燥，不應濕淋淋及搖搖晃晃的 - 外觀：肉的顏色愈深，味道愈豐富 ● 基本認識烹調野味菜餚的不同方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 燜、燉 - 烘、烤、焗 - 炒、煎炒 - 炸 ● 基本認識如何令野味的肉質更嫩、醃製野味肉及為野味肉調味 ● 具有選擇及使用適當器具的基本知識及技能 ● 基本認識判斷野味肉是否已煮熟的不同技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 使用溫度計來檢查肉的內部溫度 - 憑肉的汁來判斷 ● 對廚房的職業安全健康及衛生原則與守則（特別是關於交叉污染）有基本認識

	<p>6.2 烹調一般野味菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解野味菜餚的食譜 ● 準備野味肉及烹煮器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 選擇及取得正確的肉塊 - 適當地解凍 - 如有需要，去除多餘的脂肪，並添加其他脂肪，使野味肉保持濕潤。進行醃製、嫩化、調味及風乾（作烘煮或油炸） - 根據烹煮方法，選擇及準備烹煮器具（焗爐、平底鍋、烤架、旋轉烤肉爐及壓力鍋等），例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 選擇適當類型及大小的烹煮器具 ▶ 預熱焗爐、加熱油 ▶ 在平底鍋表面塗上油脂 - 準備其他烹調材料及湯底（用於燜或燉） - 準備其他裝飾配料 ● 使用適當的烹調方法，根據食譜的要求烹煮野味肉。確保肉不會過熟或不夠熟，當中應考慮各種烹調因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 溫度 - 時間 - 肉的大小及份量 ● 把煮好的肉切成適當的大小，放在上菜碟上，並加上飾菜，根據要求完成菜餚 ● 根據組織的程序，清洗、清潔及儲存烹煮器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據菜餚的要求準備野味肉及其他材料。遵循食物安全標準把冰凍野味肉徹底解凍，防止在準備肉作烹煮時，發生交叉污染</p> <p>(ii) 選擇正確的烹煮方法及使用適當的器具，根據食譜烹煮肉</p> <p>(iii) 使用適當的技巧並考慮各種烹調因素，根據食譜要求，判斷肉是否已煮得恰到好處</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	以酒入饌
2. 編號	NC38
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。烹調菜餚時，常會用酒來提升食物的香氣及味道。在醃料中，酒有助把肉調味，增強其味道。它在熟的醬汁中的功用相似，能使食物的氣味及味道更佳。很多食譜都會以酒作為其中一種主要烹調材料。這個能力單元關注在一般烹調過程中使用酒作為其中一種材料或點燃酒以獲得熱或特別效果的能力。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 以酒入饌的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識用作烹煮的不同酒類，例如：葡萄酒、啤酒、雪利酒、烈性甜酒（利口酒）及煮食專用的酒等 ● 基本認識酒作為食材的特性，例如：甜度、酸度、果味、酒精含量、酒的沸點等 ● 基本認識在烹煮過程中，酒的蒸發率或保存程度，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 如果加入沸騰的液體中，然後離火，會保留 85% 的酒 - 如果經燃燒，會保留 75% 的酒 - 如果沒有加熱並保存過夜，會保留 70% 的酒 - 如果在沒有把酒拌進食物的情況下焗煮 25 分鐘，會保留 45% 的酒 ● 基本認識把酒與合適類型的食物配對進行烹調的原則，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 淺色的酒（或啤酒、烈酒或葡萄酒）與相似顏色的食物配對，不論是肉類、醬汁還是芝士 - 較深色的酒應與較深色的食物配對 ● 了解酒的一些基本使用技巧： <ul style="list-style-type: none"> - 比起其他液體，酒在較低的溫度凍結，所以避免在冰凍甜品中過量使用 - 在奶類或忌廉醬汁中使用酒時，需要先把酒燃燒才加入酒，避免結塊 - 把酒澆在食物上點燃前，預先加熱酒 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識

	<p>6.2 以酒入饌</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解菜餚的食譜 ● 取得食譜所需正確類型及份量的酒 ● 判斷在烹調過程中的甚麼時候加入酒 ● 根據食譜準備其他材料，並用酒製備醃料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 醃製肉類（例如：牛排及家禽等） - 醃製水果（例如：西瓜與伏特加及把熟的蜜桃浸在甜品酒中等） - 醃製海鮮（例如：醉蟹） ● 使用適當的方法烹煮食物，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 白煮 - 嫩煎/炸 - 焗 ● 在烹煮過程中，加入所需份量的酒至食物中，或在完成烹煮時點燃澆在食物上的酒，並根據食譜烹煮所需的時間。烹煮的時間長短，需考慮完成的菜餚中，預期會有多少酒留下 ● 把煮好的肉切成適當的大小，放在上菜碟上，並加上飾菜，根據食譜要求完成菜餚 ● 根據組織的程序，清洗、清潔及存放煮食器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 選擇烹調菜餚該用的酒</p> <p>(ii) 根據食譜的要求，在製備醃料或烹調過程中，加入正確份量的酒</p> <p>(iii) 應用烹煮酒的技巧並烹煮合適的時間，使烹調的食物達到要求的質量，且食物中保留了正確份量的酒</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備日本式沙律
2. 編號	NC39
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。日本式沙律有不同的做法，如お惣菜（osozai，配菜）及胡麻和え（gomaae，芝麻醬），其中最受歡迎的是使用和風醬、芝麻醬及三杯酢製作的沙律。這個能力單元關注使用簡單的日本式醬料，準備日本式海藻沙律的能力，這些能力也可應用於準備其他日本式蔬菜沙律。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備日本式沙律的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識常見的日本式沙律，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 薯仔沙律 - 海藻沙律 - 白和え沙律（Shiraae salad，白煮蔬菜拌豆腐泥） - 紅白なます（Namasu，醃白蘿蔔及紅蘿蔔沙律） ● 基本認識受歡迎的日本式沙律醬，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 和風 - 薑 - 味噌醬 - 芝麻 - 三杯酢 ● 具備混合簡單沙律醬的基本技能，如用醋製成的醬汁及味噌醬 ● 基本認識用來製作沙律的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 裙帶菜及裙帶莖 - 昆布 - 鹿尾菜（hijiki） - 白水藻（雞冠菜 meristotheca papulosa） - 紅水藻（雞冠菜 meristotheca papulosa） - 蔬菜 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 準備日本式沙律</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解沙律食譜及醬汁製法 ● 準備材料： <ul style="list-style-type: none"> - 取得所需類型及份量的材料（新鮮或乾的） - 清潔材料，並按需要弄乾材料 - 把材料切成適當的大小及形狀 ● 準備沙律醬： <ul style="list-style-type: none"> - 根據食譜取得製備沙律醬所需的材料，例如：味噌、豉油、味醂、芝麻、麻油及米醋 - 取得用來混合醬汁的器具 - 把材料放進適當大小的碗中攪拌，直至把混合物拌勻 ● 把準備好的材料放進碗中，倒入醬汁，並輕輕攪拌，如有需要，在上面撒上芝麻，然後放進雪櫃冷藏後才使用 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 經常製作符合健康標準的新鮮且富營養的沙律
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜或組織要求的標準，集合、清潔及切割材料</p> <p>(ii) 根據食譜或組織要求的標準，把所有材料，連同醬汁混在一起</p> <p>(iii) 根據食譜的要求，裝飾及呈現沙律</p>
8. 備註	請參考 NC18 — 製作新鮮沙律碟

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調日本式油炸菜餚(揚物)(Agemono)
2. 編號	NC40
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。日本式油炸食品是大部分日本餐廳可以找到的其中一類主要的日本料理。這個能力單元關注烹調一般日本式油炸食品的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調日本式油炸菜餚（揚物）的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識不同種類的日本式油炸菜餚，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 素揚げ (suage)，食物在沒有包裹麵粉或麵糊下油炸 - 唐揚げ (karaage) 食物在油炸前，先在其上澆上麵粉或竹芋澱粉 - 天婦羅 (tempura)，在食物上塗上麵糊 ● 基本認識油炸不同類型食材的溫度控制 ● 基本認識用作油炸的不同類型的器具 ● 基本認識把食物放進熱油中的方法 ● 認識適合用來炸食物的油的種類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 高煙點：芥花籽油、花生油、棕櫚油、大豆油及椰子油 - 低煙點：芝麻油、橄欖油（特級初榨）、葵花籽油（未經精煉）及粟米油（未經精煉） ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險及安全

	<p>6.2 烹調日本式油炸菜餚（揚物）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解食譜 ● 根據食譜取得所需材料 ● 準備烹煮，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 把材料切成食譜要求的大小及形狀 - 根據食譜，準確量度用來製作麵糊及其他粉漿的材料 - 選擇正確大小及類型的炸爐作烹煮 - 準備裝飾的材料 ● 考慮不同的因素及油的特性，選擇最適合用作烹煮菜餚的油，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 煙點 - 油的味道及香氣 - 油的重用及替換 ● 把油加進炸爐或鍋中，加熱至油炸食物的最佳溫度 ● 根據食譜要求，為食物塗上麵糊、麵粉澱粉或麵包糠 ● 把塗上麵包糠的食物放進炸籃中，然後放進油中，或者把塗上麵糊的食物直接放進油中。不要令炸爐過度擠擁，該給每件食物之間留有足夠空間，讓食物能均勻受熱烹煮 ● 在過程中，密切注意食物的烹煮情況並按需要調節油溫，直至食物變成食譜所需的褐色 ● 把炸好的食物從油中取出，放在瀝乾架或紙巾上 ● 裝飾並上菜 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜的要求，並考慮不同油的特性，選擇最合適的油來炸不同類型的食物</p> <p>(i) 把油調節至最佳的溫度，並用正確的方法把食物放進油中</p> <p>(ii) 把食物炸至食譜要求的顏色及質感</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備及製作壽司 (Sushi)
2. 編號	NC41
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日式食物的從業員。壽司是舉世知名的日本料理，而壽司的種類有很多。壽司的質量不僅關乎材料是否新鮮及高質量，也與米的質量有關。這個能力單元關注準備及製作壽司 (Sushi) 的能力。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備及製作壽司 (Sushi) 的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同類型/款式的壽司，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 握壽司 (握り寿司, <i>nigirizushi</i>)：手握而成的壽司 - 散壽司 (ちらし寿司, <i>chirashizushi</i>)：把配料放在米飯上 - 豆腐皮壽司 (稲荷寿司, <i>inarizushi</i>)：把壽司飯放進油炸豆腐皮製成的小袋中 - 笹壽司 (押し寿司, <i>oshizushi</i>)：壓製而成的壽司 - 卷壽司 (巻き寿司, <i>makizushi</i>)：卷製而成的壽司 ● 基本認識製作壽司的器具或方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 煮飯工具 - 木製壽司飯桶 (寿司桶, <i>hangiri</i>) - 竹飯勺 - 竹簾 - 刀 ● 具備製作壽司飯的基本知識及技能，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 使用正確種類的米 - 酸度平衡 — 加入適量的醋 - 儲存煮熟的壽司飯 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

	<p>6.2 準備及製作壽司 (Sushi)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解壽司食譜 ● 執行準備工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 取得及準備主要材料（魚、蝦及貝類等） - 準確量度材料的份量（已調味的醋、芥辣、酸姜、豉油、飾菜及調味品等） - 集合製作壽司所需的工具及煮飯設備等，並確保它們清潔 - 取得正確份量及種類的米（珍珠米），並取得正確大小的鍋作烹煮 - 重複沖洗米直至米水幾乎清澈。根據所需的溫度及時間煮飯 ● 準備壽司飯： <ul style="list-style-type: none"> - 把煮熟的飯倒入木桶中 - 用風扇快速冷卻飯 - 慢慢把調味料與飯拌勻（醋、鹽、糖及日本米酒） - 用濕布蓋著飯 ● 準備壽司： <ul style="list-style-type: none"> - 把壽司飯放在手中，用兩隻手指及彎曲的手掌把飯輕輕拍打成形，如有需要，加上芥辣，然後加上主要的新鮮材料（魚及蝦等） - 對於卷壽司，把飯鋪在一塊紫菜上。把主要材料放在中央，並用竹簾把它其捲成圓柱狀，然後橫向切成所需大小 ● 輔以所需的飾菜、醬汁、調味醬及配菜呈現壽司 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 對壽司飯的製作藝術力臻完美 ● 遵循食物安全要求，確保製作出的壽司達到最高品質，而且安全食用
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據組織標準及食譜的要求品質，選擇並取得所需的主要新鮮材料</p> <p>(ii) 用正確的調味料準備壽司飯，煮出符合組織及食譜要求的質感及味道</p> <p>(iii) 根據壽司食譜，使用正確的準備方法製備壽司，並按照組織要求的標準呈現及提供壽司</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備魚生碟 (Sashimi)
2. 編號	NC42
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日式食物的從業員。魚生/刺身 (sashimi) 是切成一口大小的新鮮生食 (通常是海鮮)，上菜時會配以豉油及芥辣，是日本料理中最有名的菜餚之一。這個能力單元關注使用可以即時食用的海鮮類型來準備魚生碟 (Sashimi) 的能力。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備魚生碟 (Sashimi) 的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識餐廳提供的常見魚生類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 吞拿魚 (maguro) - 三文魚 (sake) - 鯛 (tai) - 鯖魚 (saba) - 章魚 (tako) - 帆立貝 (hotate) - 北寄貝 (hokkigai) - 蝦 (amaebi) ● 具備使用刀具準備魚生碟 (Sashimi) 的基本知識及技能，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 切割 - 分份 - 一致性 ● 具備選擇海鮮的基本知識及技能，當中需考慮用來製作魚生的海鮮的新鮮程度及質量 ● 認識用於準備魚生的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 魚骨鑷子 - 磨石 - 磨芥辣器 - 魚生刀 ● 基本認識海鮮中常見的寄生蟲及準備食用生食的監管指引 ● 基本認識組織的衛生及食物安全程序

	<p>6.2 準備魚生碟 (Sashimi)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 判斷所需的魚生類型 ● 執行準備工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 清潔及準備工作區 - 擺設用於準備魚生碟 (Sashimi)的設備及工具 - 選擇正確類型及大小的刀具，按照使用次序進行清潔、磨利及整理 - 取得及準備一同上菜的材料如豉油、薑等 - 磨研新鮮芥辣 - 取得所需的海鮮，並保存在適合工作的溫度 ● 在上菜前，評估海鮮的新鮮程度及質量 ● 按所需大小及形狀把海鮮切件以準備魚生 ● 把魚生放在適當形狀、大小及顏色的餐具上 ● 輔以所需的飾菜、醬汁、調味醬及配菜呈現壽司 ● 根據組織的程序清潔及儲存所有用過的器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 使用符合食物安全重點控制 (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) 的海鮮 ● 遵循食物安全要求，確保製作出的魚生達到最高品質，而且安全食用
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 取得及編排製作魚生碟所需的所有材料及器具</p> <p>(ii) 評量用來製作魚生碟的海鮮的新鮮程度及質量</p> <p>(iii) 根據菜餚的要求及組織的標準，把魚生切至正確的形狀及大小，並以所需的方式呈現</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調日本式湯類
2. 編號	NC43
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。湯是日本的飯餐中一個重要的部分，從早餐到晚餐都會飲用。這個能力單元關注烹調正宗日本式湯類的能力。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調日本味噌湯的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識烹調日本式湯類的步驟 ● 基本認識不同類型的味噌醬，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 白味噌 (<i>shiomiso</i>) 或白味噌醃菜 (醋) - 紅味噌 (<i>akamiso</i>) 或紅味噌醃菜 (米糠) - 混合味噌 (<i>awasemiso</i>) 或混合味噌醃菜 (醬油) ● 基本認識用來烹調日本式湯類的不同類型的日本式上湯 (<i>dashi</i>，出汁)，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 混合上湯 (<i>awase dashi</i>，昆布與日本式柴魚的組合) - 昆布上湯 (<i>kombu dashi</i>) - 鯷魚上湯 (<i>iriko dashi</i>，乾小鯷魚/沙丁魚) - 香菇上湯 (<i>shiitake dashi</i>，乾香菇) ● 具備準備上湯的基本知識及技能，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 把昆布放入水中並用中火加熱 - 當水開始沸騰，取出昆布 - 加入日本式柴魚，微滾煮約 1 分鐘，然後把鍋移離火源，並讓柴魚再浸泡 5 分鐘 - 從上湯中取出柴魚 ● 認識烹調日本式湯類的基本材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 上湯 - 白肉的魚 - 裙帶菜 - 豆腐 - 蝦 - 貝類 - 家禽 - 蔬菜 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

	<p>6.2 烹調日本味噌湯</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解日本式湯類的食譜 ● 準備用來烹調日本式湯類的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 把材料切至所需的大小及形狀，如小粒狀或薄片 - 把裙帶菜浸泡在水中，使其回復原狀 ● 根據食譜量度日本式上湯的所需份量 ● 把上湯倒入深平底鍋中，用中高火加熱至快速微滾 ● 烹調味噌湯時，把所需份量的味噌與所需份量的上湯在小碗中混合。加以攪拌，直至味噌在上湯中完全溶解，沒有剩下一塊塊的味噌 ● 按需要把溶解了的味噌倒進微滾的上湯中 ● 減弱至中低火，並加入其他材料如豆腐及裙帶菜。把材料微滾至和暖而不是煮熟 ● 把其他預熱過的材料散佈在碗中 ● 在上菜前把熱湯加入碗中 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尊重食物，不要浪費美好的食物
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 了解日本式上湯對日本式湯類的重要性，能夠烹調出適合不同類型日本式湯類的所需上湯</p> <p>(ii) 根據湯類食譜的要求，選擇正確的味噌醬</p> <p>(iii) 控制溫度，確保不會過度烹煮味噌及其他材料，以免產生化學變化，引致飲用後口中留有苦澀味。製作上湯時，過度烹煮也會殺死味噌中的活性酶，影響湯的味道及保健功效</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調日本式蒸物 (Mushimono)
2. 編號	NC44
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。蒸煮是傳統的烹調方法，已在日本使用了數千年。這種使用蒸汽來煮食物的烹調方法，能最大程度地保留食物的天然味道及營養成分。這個能力單元關注使用蒸煮方式烹調日本式菜餚的能力。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調日本式蒸食的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識用蒸汽烹煮的基本原理 ● 基本認識日本式蒸煮的方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 日本式蒸蛋 (<i>chawanmushi</i>) - 把食物放在一個大盤上或多層的大盤上，並放在大蒸鍋中蒸煮，然後個別地取出 ● 基本認識適合不同蒸煮方法的材料類型，例如：日本式美味蒸蛋放在杯中蒸煮，甜點及蛋糕放在蒸籠中蒸煮 ● 基本認識用來蒸煮菜餚的器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 日本蒸籠 - 中國竹蒸籠 - 碗或耐熱杯 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序 <p>6.2 烹調日本式蒸食</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解蒸煮菜餚的食譜 ● 準備蒸煮菜餚的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 取得所需數量及質量的材料 - 清洗材料並把材料切至所需大小及形狀，包括：蔬菜、魚及雞肉等 - 把昆布浸在清酒中（用於蒸清酒魚/海鮮菜餚） - 按需要醃肉 - 準備甜點食譜的材料，並混合麵團 - 準備合適大小的蒸籠，並調節熱力至所需溫度

	<ul style="list-style-type: none"> ● 把食物放在適當的煮食用具中，並放入蒸鍋 ● 小心控制蒸煮食物的溫度及時間，確保食物根據要求烹煮 ● 按食譜要求加飾菜及上菜 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尊重食物，不要浪費美好的食物
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 理解食譜要求及完成蒸煮工序的準備工作</p> <p>(ii) 選擇及使用適合食譜的正確蒸煮方法</p> <p>(iii) 根據菜餚要求的標準，控制溫度及時間，完成蒸煮食物</p>
8. 備註	同時參考NC02 – 烹調一般蒸煮菜餚

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調日本式燒物 (Yakimono)
2. 編號	NC45
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。日本式燒物一般用炭火烤製，在烹調過程中或烹調後，通常會用燒汁或鹽來調味。這個能力單元關注烹調一般日本式燒物的能力。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調日本式燒物 (Yakimono)的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同類型的燒物，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 燒雞肉串 (yakitori) - 燒豬肉串 (yakiton) - 爐端燒 (robatayaki, 傳統煤火烤煮) - 鹽燒 (shioyaki) - 居酒屋 (izakaya, 像小吃的酒吧食物) ● 基本認識不同的烤製方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 直接燒烤 - 兩區燒烤 (two zone grilling) - 間接燒烤 ● 基本認識用來醃製燒物的醃料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 用於紅肉的大蒜醬油 - 用於雞肉、豬肉及魚肉等的柚子胡椒 (yuzu kosho) - 用醬油、檸檬汁及橄欖油製成的多用途蔬菜醃料 ● 基本認識用來烹調燒物的器具類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 串肉叉 - 烤架刷 - 用來翻魚的鉗子及鏟子 - 扇子 - 噴壺 - 烤爐溫度計 ● 具備控制溫度的基本技能 (從低熱 300°F 至高熱 500°F) ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

	<p>6.2 烹調日本式燒物 (Yakimono)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解燒物的食譜 ● 準備用來烹調燒物的材料及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 取得所需的材料。對於燒雞肉串，根據食譜選擇正確種類及質量的雞 - 混合醃料並醃肉，或混合烤製時使用的醬汁 - 準備串肉叉，如果使用竹籤，使用前需先浸一下 - 把材料切至適當的大小 - 取得充足的木炭 - 清潔烤製時使用的器具，特別是與食物有直接接觸那些 ● 選擇合適的烤爐，根據所用的燃料及不同的烤製方法設置烤爐，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 木炭 - 氣體燃料、電力 - 木 ● 預熱烤爐，在烤架上刷油以防止食物黏在架上 ● 監察熱源，並通過添加或拿走木炭、調整氣體燃料量或控制電力等，保持穩定的溫度 ● 當溫度達到食譜指定的所需溫度時，把食物放到烤爐上 ● 在食物表面刷上醬汁以防止食物燃燒，並為食物調味 ● 小心控制烤製食物的溫度及時間，確保食物根據食譜要求烹煮 ● 上菜時，根據食譜在食物旁邊配上所需的調味品 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尊重食物，不要浪費美好的食物
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 理解食譜要求並做好準備功夫，令烹調燒物的過程不會遇到阻礙</p> <p>(ii) 預熱烤爐至正確的溫度，並在整個烤製過程中監控烤製的溫度，包括把食物移至烤爐較低溫的地方，確保食物根據食譜要求烤製</p> <p>(iii) 使用正確的技巧，例如：在烤架上刷上油，防止食物黏在架上；在適當的時候，把醬汁刷在食物表面上，以造出食譜要求的顏色、味道及質感</p>
8. 備註	同時參考 NC10 – 烹調一般烤製菜餚

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調日本式煮物 (Nimono)
2. 編號	NC46
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。燉煮菜餚在日本已存在了很長時間，常會在飯餐中，伴以米飯及各種配菜一同食用。煮物 (<i>nimono</i>) 是日本料理中的燉菜，通常以一種基底材料，在以清酒、醬油及少量甜味劑調味製成的醬汁 (<i>shiru</i>) 湯底中以小火煮製而成。這個能力單元關注烹調日本式煮物 (Nimono) 的能力。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調日本式煮物 (Nimono) 的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識常見的煮物類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 角煮 (<i>kakuni</i>) - 煮魚 (<i>nizakana</i>) - 味噌煮 (<i>misoni</i>) - 薯仔燉肉 (<i>nikujaga</i>) ● 基本認識烹煮上湯所用的基本材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 日本式上湯 (<i>dashi</i>) - 醬油 - 糖 - 清酒 - 味醂 (加甜的米酒) ● 基本認識烹調煮物的常用材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 蔬菜：洋蔥、紅蘿蔔及蘑菇 - 含澱粉的材料：日本南瓜 (<i>kabocha</i>)、薯仔及芋頭 - 肉類：雞肉及豬肉 - 魚：鯖魚及三文魚 ● 具備切割蔬菜及肉來烹調煮物的基本知識及技能 ● 基本認識燉煮食物的所需溫度，例如：保持溫度剛剛在沸點以下 ● 基本認識烹調煮物時使用鍋內蓋 (落し蓋, <i>otoshi-buta</i>) 的技巧 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

	<p>6.2 烹調日本式煮物 (Nimono)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解煮物的食譜 ● 準備烹煮的材料及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 取得所需的材料 - 量度蔬菜及肉的份量，並把它們切至合適的大小及形狀 - 準備餐具 ● 烹煮方法 <ul style="list-style-type: none"> - 用適當大小的平底鍋把肉煎成褐色 - 加入所需的材料，組成烹調煮物用的醬汁（例如：味醂、糖、清酒及醬油） - 根據食譜加入所需的蔬菜 - 加入充足的日本式上湯或水，覆蓋主要材料 ● 把鍋內蓋直接放在食物上面，用蓋子的重量把食物壓下，使熱力能均勻分佈 ● 根據食譜把溫度控制在低熱的狀態指定的時間 ● 按食譜指示加飾菜，並在上菜時，在食物旁配上調味品 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尊重食物，不要浪費美好的食物
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 了解在烹調煮物期間使用鍋內蓋的作用</p> <p>(ii) 使用正確的切割技巧來準備煮物的材料，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 用角切的方式切蔬菜 ● 把肉切至正確的大小及形狀 <p>(iii) 控制熱力，確保烹調出的煮物符合食譜要求的質量</p>
8. 備註	同時參考 NC07 – 烹調一般燉製菜餚

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調日本式天婦羅 (Tempura)
2. 編號	NC47
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。天婦羅是日本式油炸食品之一，由裹了麵糊的海鮮或蔬菜，經油炸烹製而成。這個能力單元關注烹調一般天婦羅的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調日本式天婦羅 (Tempura) 的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解新鮮製備麵糊對烹調天婦羅的重要性 ● 基本認識製備酥脆麵糊的材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 傳統：冰水、麵粉及蛋黃 - 現代：變化可能還包括有汽的水、小蘇打、粟米粉、薯粉或油 ● 具備控制烹煮溫度的基本知識及技能，確保天婦羅能煮熟，且具有所需的顏色 ● 基本認識用作油炸的器具類型 ● 基本認識把食物放進熱油中的方法 ● 認識適合用來炸食物的油的種類，確保炸好的天婦羅不會軟軟的，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 高煙點：芥花籽油、花生油、棕櫚油、大豆油及椰子油 - 低煙點：芝麻油、葵花籽油（未經精煉）及粟米油（未經精煉） ● 對與天婦羅一同上菜的醬汁及調味品有基本認識 ● 對廚房的健康及食物安全程序有基本認識，包括火警危險 <p>6.2 烹調日本式天婦羅 (Tempura)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解食譜 ● 準備烹煮，例如 <ul style="list-style-type: none"> - 正確稱重材料，並按照材料的比例，製作麵糊 - 準備烹煮過程使用的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 炸爐或厚底鍋 ▸ 筷子或攪拌器 - 把蔬菜及海鮮（食物）切至所需的大小及形狀

	<ul style="list-style-type: none"> ● 根據組織的配方，選擇合適的油或混合不同的油 ● 把油倒進炸爐或鍋中，並預熱油至 150 – 180°C。油炸時，把溫度提升至約 200°C ● 根據所需的質感，混合麵糊的材料 ● 在食物上撒上麵粉，幫助麵糊黏在食物上 ● 把食物沾上麵糊，然後快速把食物放進油中。不要令炸爐過度擠擁，該給每件食物之間留有足夠空間，讓食物能均勻受熱烹煮，並防止炸出的食物軟軟的 ● 把食物炸至金黃色或食譜要求的程度 ● 把炸好的食物從油中取出，並放在紙巾或架上瀝乾 ● 輔以醬汁或調味品，馬上上菜 ● 按照組織的要求清潔及儲存器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 進行所有準備工作，包括選擇及稱重正確份量的材料，以及準備油炸時使用的所有器具，並把它們放在適當的位置</p> <p>(ii) 把麵糊混合至所需的質感，以造出食譜要求的質量</p> <p>(iii) 根據食譜的要求，選擇或混合油。控制熱力，把食物炸至酥脆及金黃色，或按食譜的要求炸食物</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調日本式壽喜燒 (Sukiyaki)
2. 編號	NC48
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。壽喜燒是一種很受歡迎的日本式火鍋料理，通常會在餐桌上煮食，與涮涮鍋相似。不同地區有不同的壽喜燒烹調方法。這個能力單元關注烹調日本式壽喜燒 (Sukiyaki) 的能力，其中有關的食物會在廚房預先準備及烹煮好才拿上桌。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調日本式壽喜燒 (Sukiyaki) 的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識壽喜燒及其與涮涮鍋的分別 ● 基本認識壽喜燒的兩種主要作法： <ul style="list-style-type: none"> - 關東風 - 關西風 ● 基本認識製作壽喜燒醬汁（割下，<i>warishita</i>）的基本材料，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 清酒 - 糖 - 醬油 - 味醂 - 水 - 日本式上湯 ● 基本認識烹調日本式壽喜燒 (Sukiyaki) 所用的器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 壽喜燒鍋（平底鑄鐵鍋），或一個大而深的煎鍋，方便擺放蔬菜等材料 - 桌上爐具（如在餐桌上烹煮） - 長筷子或鉗子 - 每人一個的食用碗 ● 對廚房的健康及食物安全程序有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 烹調日本式壽喜燒 (Sukiyaki)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解食譜 ● 準備烹調，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 切肉（如使用冰凍肉，則需適當地解凍） - 把蔬菜切至所需的形狀及大小，並放入碗中 - 沖洗並燙煮芋絲（白滝麵條）及/或烏冬 - 把所有壽喜燒的材料混在一起，並放入一個壺中 - 準備好糖 - 放置爐具、鍋、碗及用具 ● 在爐具上加熱鍋 ● 加油至鍋中，或把牛的油脂在鍋中搓揉一下直到油脂融化 ● 使用所選的烹煮方法： <ul style="list-style-type: none"> - 方法 1：加入肉前，先放壽喜燒醬並加熱 - 方法 2：先把肉煎一下，待肉煎熟後，加入壽喜燒醬 ● 按正確次序加入其他材料，例如：先加入蔬菜及香菇，然後加入豆腐及芋絲 ● 與生雞蛋或其他調味醬一同上菜 ● 按照組織的要求清潔及儲存使用過的器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 按照組織的食譜，創製獨特的壽喜燒醬，以帶出壽喜燒應有的味道
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據組織的標準選用正確的壽喜燒烹調方法，並按照所選的方法以正確次序加入材料</p> <p>(ii) 按需要進行烹煮前的準備工作，確保已正確集合、量度、清潔及切割所有材料，預備好可隨時使用。此外，準備烹煮過程中需用的器具</p>
8. 備註	<p>提供壽喜燒的另一種方式，是在餐桌上用手提爐具進行烹煮。各人會使用自己的筷子從鍋中取出食物，並在食用後加入更多的食物。使用這種方式時，必須嚴格遵守消防安全程序及規定</p>

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調日本式麵條 (Men-rui)
2. 編號	NC49
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。日本的飯餐中，有時會以麵條取代米飯。麵條可以冷食或熱食。日本的麵條有很多不同的種類，從即食麵到新鮮手工麵條都有。這個能力單元關注使用預製的麵條烹調一般日本式麵條菜餚的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調日本式麵條的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識常見的日本式麵條，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 蕎麥麵 (soba) - 烏冬麵 (udon) - 素麵 (somen) - 拉麵 (ramen) - 日本式什錦麵 (champon) - 中華冷麵 (hiyashi chuka) - 日本式炒麵 (yakisoba) ● 基本認識烹煮的方法： <ul style="list-style-type: none"> - 熱 — 配合不同的湯 - 冷 — 配合不同的混醬或蘸醬 - 與不同的材料如蔬菜或肉一起炒 ● 基本認識麵條菜餚的特性及其配料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 不同類型麵條的配料及醬汁 - 外觀及呈現方式 - 味道的強弱 - 味道及質感 ● 基本認識烹煮麵條所用的設備及工具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 餐具：麵條碗、麵條碟、麵條盤及筷子 - 烹煮用具：大鍋、濾盆或篩子，以及長筷子 ● 對廚房的健康及食物安全程序有基本認識，包括火警危險

	<p>6.2 烹調日本式麵條</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解麵條食譜 ● 準備烹煮，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 取得生/預煮的麵條，並判斷其品質 - 根據麵條食譜集合材料，包括醬汁、配料及飾菜 - 選擇合適大小的鍋來烹煮麵條 - 集合並清潔餐具，準備好可以隨時使用 ● 準備麵條：把煮麵條的水煮開。水沸騰時，放入麵條並依指示烹煮麵條。把麵條煮至所需的質感時，用篩子把水瀝走，並用冷水沖洗麵條，然後把麵條放在適當的餐具中 ● 準備麵條的湯，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 簡單美味的日本式上湯 — 把水加進鍋中並加熱，然後加入日本式上湯 - 通過慢煮豬骨及其他材料 8 至 10 小時而成的濃厚豬骨湯 ● 準備冷麵的蘸醬，例如：甜醬油（kaeshi）— 把醬油、味醂及糖在平底鍋中混合，以中高火加熱煮沸混合物，直至糖完全溶解 ● 準備其他各種肉，以及鋪在表面作裝飾的蔬菜 ● 按需要加入湯、配料、佐餐食品、飾菜及醬汁後，以合適的比例呈現麵條菜餚 ● 按照組織的要求清潔及儲存使用過的器具 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 正確地集合材料，確保它們的質量符合麵條食譜的要求</p> <p>(ii) 使用正確大小的平底鍋，烹煮或翻熱麵條至食譜要求的質感</p> <p>(iii) 按食譜要求的標準預備湯、蘸醬及配料，並且配以正確的餐具呈現菜餚，準備上桌</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調日本式米飯
2. 編號	NC50
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。米飯是傳統日本飯餐中一個關鍵的部分。日本人十分享受食用米飯，因此日語中的「飯 (gohan/meshi)」字也用來指一般的飯餐如早餐、午餐及晚餐。這個能力單元關注用傳統人手控制的方法烹煮日本式白飯的能力。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調日本式米飯的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識適合用來烹煮日本式白飯的不同種類的日本米，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 新米 (shinmai) - 笹錦米 (sasanishiki) - 越光米 (koshihikari) - 秋田小町米 (akita komachi) - 一見鍾情米 (hitomebore) ● 基本認識烹煮日本米的器具或方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 電飯煲 - 傳統的人手控制方式，使用有緊密鍋蓋的厚底煮食鍋 - 篩 ● 基本認識米的準備方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 量度 - 清洗 - 沖水 - 浸泡 (如有需要) ● 認識水量控制的基本原則，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 米粒的存放時間 (新米需要較少水) - 所用的鍋 (鍋口愈大，蒸發走的水蒸汽愈多) ● 認識煮飯步驟中的基本技巧： <ul style="list-style-type: none"> - 蓋上蓋子，先用中火把水與米一同煮沸 - 當水開始沸騰，氣泡在鍋中出現時，減弱至小火 - 用小火烹煮，直至鍋的底部沒有剩下多少水，或鍋內再沒發出冒泡聲 - 把火關掉，蓋著蓋子保留不動至少 10 分鐘 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 烹調日本式米飯</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 準備煮飯用的米，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 準確量度所需的米的份量 - 取得正確大小的鍋來煮飯 - 沖洗米，直至洗米的水接近清澈，而米變得有點不透明 ● 把米放入鍋中，並加入適當份量的水，比例約為 1 比 1 ● 按照所選的方法烹煮米飯，煮出所需質量的米飯 ● 用飯鏟扒鬆米飯，移除飯內多餘的水分 ● 用飯碗（ochawan）準備供上桌的飯，或準備用於其他米飯菜餚的飯。不是即時食用的飯必須用正確的方法儲存 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 把煮好米飯視為一件藝術工作看待，製作出完美的米飯
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 選擇並取得正確類型的米，以烹煮日本式白飯</p> <p>(ii) 正確執行煮飯前的準備工作，包括沖洗及浸泡米，以及準備煮飯用的鍋</p> <p>(iii) 使用基本的煮飯技巧，並準確控制煮飯的時間，使煮出的飯達到組織要求的質量</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備日本式醃菜
2. 編號	NC51
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。基本上在每一道傳統的日本式餐點中，都會有少量的日本式醃菜（漬物，tsukemono）提供，作為配菜或米粥上的配料。日本式醃菜具有強烈的味道，有助在各種食物之間取得平衡。這個能力單元關注製作日本式即食或隔夜醃菜作為配菜的能力。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備日本式醃菜的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同形式的日本式醃菜及它們之間的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 即席漬 (<i>sokuseki-zuke</i>) (即食醃菜) - 一夜漬 (<i>ichiya-zuke</i>) (隔夜醃菜) - 淺漬 (<i>asa-zuke</i>) (短時間醃菜) - 古漬 (<i>furu-zuke</i>) (長時間醃菜) ● 基本認識常見類型的日本式醃菜，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 鹽漬 (<i>Shio-zuke</i>) (鹽) - 酢漬 (<i>Su-zuke</i>) (醋) - 粕漬 (<i>Kasuzuke</i>) (清酒糟) - 糠漬 (<i>Nuka-zuke</i>) (米糠) - 味噌漬 (<i>Miso-zuke</i>) (味噌) - 醬油漬 (<i>Shoyuzuke</i>) (醬油) ● 基本認識用來製作日本式醃菜的器具，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 攪拌碗 - 砧板 - 刀 - 沙律/醃菜壓或重物 ● 基本認識洗菜的技巧 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

	<p>6.2 準備日本式醃菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解製作醃菜的食譜 ● 取得食譜指定的所需份量的蔬菜 ● 根據健康安全標準，清洗及清潔蔬菜 ● 把蔬菜切至適當的形狀及大小，放入儲存容器中 ● 把正確份量的醃製或發酵材料倒入蔬菜中 ● 使用適當的器具排出蔬菜的汁，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 沙律/醃菜壓 - 放一隻碟，再放一塊重物在上 ● 放在溫暖的地方，如廚房的操作枱上，不要放進雪櫃。幾小時至幾天內（視乎室溫），蔬菜便會釋出水分並浸沒在自己的液體中 ● 蔬菜釋放液體後，醃菜便可食用。釋出的液體可作其他用途，例如：淋在飯上 ● 把醃菜漂亮地放在小碟子中並上桌 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據組織的食物安全標準，完成醃製過程 ● 尊重食物，不要浪費美好的食物
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 為醃製過程選擇優質及適量的蔬菜</p> <p>(ii) 選擇正確的醃製/發酵材料，並使用正確的份量</p> <p>(iii) 根據食譜要求的外觀（大小及顏色），製備醃菜</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作日本式前菜及點心
2. 編號	NC52
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。這能力單元所指的日本式前菜及點心，是指與酒精飲料一同提供的食物，稱為おつまみ (otsumami) 或肴 (sakana)。日本式前菜及點心有很多不同的種類。這個能力單元關注製作常見的簡單前菜及點心的能力。製作其他前菜的能力可在其他能力單元中找到，如壽司、魚生及天婦羅。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作日本式前菜及點心的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識おつまみ (otsumami) 與肴 (sakana) 的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 肴 (sakana)：專門配合清酒食用的前菜 - おつまみ (otsumami)：一些與酒精飲料有強烈關係，且常會用手指來拿取的食物 ● 基本認識常見のおつまみ (otsumami) 及肴 (sakana) 的類型，以及它們分別適合與甚麼酒精飲料配合食用，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 常用來配合啤酒： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 毛豆 — 鹽漬及蒸大豆豆莢 ▶ 唐揚雞 — 炸雞塊 - 常用來配合清酒： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 鹽辛 (shiokara) — 經發酵的鹽漬魷魚內臟等 ▶ 魚子 (海膽子及三文魚子等) - 其他： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 烤雞肉串、烤肉串及烤蔬菜串 ▶ 魚生 — 生魚片 ▶ 泡菜及醃菜 ▶ 小吃 (乾魷魚、海藻、芝士及花生等) ● 基本認識伴隨啤酒食用的各種前菜及點心的特性，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 含富豐的維生素 B1 及 C，有助分解酒精 - 含有甲硫胺酸 — 一種有助保護肝臟免受毒性傷害的氨基酸 - 前菜及點心的甜味可以平衡啤酒稍苦的餘味 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

	<p>6.2 製作日本式前菜及點心</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 判定組織準備前菜及點心所用的烹製方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 白煮 - 蒸 - 烤 - 焗 - 炸 - 微波 ● 取得所需份量的材料 ● 集合所選烹製方法需用的正確器具 ● 把前菜及點心放在小碟子中，以熱盤或冷盤上桌 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據組織的食物安全標準，完成準備過程 ● 尊重食物，不要浪費美好的食物
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 按照組織訂定的烹製方法，並遵循組織指定的正確烹製步驟，製作日本式前菜及點心</p> <p>(ii) 配合所需的上菜份數，取得正確份量的材料，以盡量減少浪費毛豆</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作日本式茶水
2. 編號	NC53
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備日本式食物的從業員。日本種植了一些世界上最好的綠茶。日本人品嚐綠茶時的儀式細膩精緻，日本的綠茶還在世界各地備受讚賞。這個能力單元關注利用常見的散裝茶葉製作日本式茶水的能力。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作日本式茶水的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同類型的茶及其特性，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 煎茶 (<i>sencha</i>)：以其微妙的甜味、溫和的澀味和青花香氣聞名 - 覆下茶 (<i>kabuse cha</i>)：帶有芳醇的味道及較暗淡的顏色 - 玉露 (<i>gyokuro</i>)：帶有清甜、溫和的味道，以及清新、青花的香味 - 焙茶 (<i>hojicha</i>)：烘製而成的茶，帶有怡人清爽及烘烤的味道，且幾乎沒有苦澀味 - 玄米茶 (<i>genmaicha</i>)：番茶 (<i>bancha</i>) 及烤糙米混合而成的茶，略帶堅果味 ● 基本認識用來沖泡綠茶的水的類型，例如：一般建議使用軟水（鈣及其他礦物質含量較低）。自來水可能含有太多氯，未必適合。建議使用經過過濾的水或不含大量礦物質的瓶裝水 ● 認識用來泡茶的基本工具及設備，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 茶壺（急須，<i>kyusu</i>） - 茶杯（茶碗，<i>chawan</i>）及茶杯碟（茶托，<i>chataku</i>） - 茶葉罐（茶筒，<i>chazutsu</i>） - 茶勺（茶匙，<i>chasaji</i>） - 溫度計（如有需要） ● 認識泡茶所需的水溫及時間，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 煎茶：80-90°C，約 60 秒 - 玉露：50-60°C，約 150 秒 - 焙茶：沸水，約 30 秒 - 玄米茶：沸水，約 30 秒 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

	<p>6.2 製作日本式茶水</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 做好泡茶的準備，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 量出正確份量的水並把水煮沸（使用自來水時，建議先煮沸），然後根據不同種類的茶，把水冷卻至合適的溫度 - 根據人數，量出正確份量的茶葉。一般來說，每人約需 2 克茶葉（1 茶匙） - 取得並設置正確數量的茶杯 - 選擇合適大小的茶壺 ● 倒入熱水，令杯子及茶壺暖和 ● 茶壺變暖後，把熱水從茶壺倒出，並加入茶葉 ● 確定熱水溫度正確，把熱水加入茶壺中。根據茶的種類，沖泡充足的時間 ● 把茶倒入杯中，每杯約加至四分之三滿 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循行業慣例，沖泡所需質量的茶 ● 觀察自己的表現，以改進自己或採取糾正措施
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 正確辨別不同類型的茶葉，並根據菜譜或客人的要求，選擇正確的茶葉來沖茶</p> <p>(ii) 確定沖泡所選類型的茶葉的正確水溫，並把茶葉沖泡合適的時間，以製作出預期的顏色及味道的茶水</p> <p>(iii) 有系統地遵循從準備到上桌，以及暖和茶杯及茶壺的茶水製作程序，同時注意使用正確份量的茶葉</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備/醃製韓國式配菜
2. 編號	NC54
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備韓國式食物的從業員。韓國料理中常會出現配菜，其中最有名的是泡菜。泡菜具有獨特的風味、口感及健康益處，因此在世界各地的餐廳都很受歡迎。這個能力單元關注準備/醃製常見韓國式配菜的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備/醃製韓國式配菜的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同類型的韓國式配菜，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 泡菜 (<i>kimchi</i>) - 涼拌菜 (<i>namul</i>) - 煎炒菜 (<i>bokkeum</i>) - 蛋煎餅 (<i>jeon</i>) - 煮菜 (<i>jjim</i>) - 醬燉菜 (<i>jjorim</i>) ● 基本認識製作韓國式配菜的主要材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 醬類 - 大白菜 - 韓國蘿蔔 (白蘿蔔) - 豆芽 - 蒜、蔥及薑 - 韓國紅辣椒片和辣椒粉 - 菠菜 - 芝麻油 - 鹽 ● 基本認識發酵及醃製的方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 浸泡在鹽水中以殺死有害的細菌 - 氯化水會抑制發酵。使用泉水或蒸餾水 - 乳酸桿菌會把糖轉化為乳酸 ● 基本認識調整發酵及醃製結果的原則及技巧，同時了解使用正確份量的不同材料的影響，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 太多的蒜會令泡菜變苦 - 太多的薑會令泡菜變得黏稠

- 太多的紅辣椒粉可能令泡菜變得太辣
- 基本認識用來製作韓國式配菜的工具或設備，例如：
 - 砧板及刀
 - 大碗
 - 濾盆
 - 有蓋的瓶子
- 基本認識在食用前正確儲存配菜的方法
- 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

6.2 準備/醃製韓國式配菜

- 理解配菜食譜
- 準備材料，例如：
 - 選擇並集合所需的材料
 - 根據食譜量度及稱重材料
 - 清洗及清潔材料、器皿和工具
- 切割材料及浸鹽水
 - 把材料切至正確的大小及形狀，並把材料放入碗中
 - 加入鹽以殺死有害的細菌，把鹽在材料上輕輕按摩，直至軟化。加水覆蓋材料，並放置 1 至 2 小時
 - 在冷水下沖洗材料，並用濾盆瀝走水分
- 製作醬料
 - 把材料（蒜、薑及紅辣椒粉等）與充足的水一起放入小碗中
- 醃製
 - 把蔬菜及醬料混合，直至蔬菜被完全覆蓋
 - 把材料裝入罐中，並留有至少 1 寸的空間。用蓋子密封瓶子
 - 根據食譜，把瓶子在室溫下放置 1 至 5 天
 - 每天檢視材料，把材料壓下，保持它們浸沒在鹽水中，並釋放瓶子中的氣體
- 測試味道。把瓶子移到雪櫃或清涼的地方存放，準備隨時使用

6.3 展示專業能力

- 遵循食物安全要求，確保製作出最高質量的食物，且可以安全食用

7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 正確集合所有必需的材料及工具，為製作配菜做好準備，確保製作過程中不會遇到任何障礙或被打斷 (ii) 考慮不同的因素，確保材料適當地發酵，例如：室溫及使用的材料類型等 (iii) 根據食譜及/或組織的標準，選擇並集合製作配菜所需的適當份量及質量的蔬菜
8. 備註	<p>注意：很多配菜只需很短或不太長的發酵時間</p>

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備韓國式石頭鍋菜餚（石鍋）
2. 編號	NC55
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備韓國式食物的從業員。 <u>돌솥</u> (<i>Dolsot</i>) 是一種在韓國式料理中，用來煮食及上菜的韓國花崗岩石碗，其中最著名的是用來製作 <u>돌솥 비빔밥</u> (<i>dolsot bibimbap</i>) — 韓國式石鍋拌飯。這個能力單元關注使用傳統花崗岩石碗烹調一般韓國式米飯菜餚的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備韓國式石頭鍋菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識常見的石鍋飯種類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 韓國式拌飯 (<i>bibimbap</i>) - 韓國式肉脍拌飯 (<i>yukhoe bibimbap</i>) - 韓國式蠔飯 (<i>gulbap</i>) ● 基本認識使用石鍋的好處，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 有效保留熱力—移離熱源後，仍可繼續煮食 - 可以用作上菜的器皿 - 石鍋是一種能夠吸收水分的多孔材料，烹煮過程中會釋出水分，使食物變得濕潤、多汁及嫩滑 ● 基本認識如何打理石鍋，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 清潔 - 避免突然的巨大溫度變化 - 加熱及冷卻石鍋 ● 基本認識用來製作韓國式石鍋飯的米的種類，例如：短粒米 ● 基本認識如何烹煮韓國式白飯或雜穀飯 ● 基本認識烹煮韓國式石鍋飯的器具或方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 電飯煲 - 韓國石鍋 - 煎鍋 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 準備韓國式石頭鍋菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解韓國式石鍋飯的食譜 ● 準備烹調韓國式石鍋飯，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 取得所需的米並煮飯 - 取得石鍋飯的其他材料（肉、豆芽、紅蘿蔔、冬菇、菠菜及蘿蔔等） - 準備石鍋飯的蔬菜及醬汁，包括把蔬菜切至所需的大小及形狀，並分別煎炒材料 - 集合烹煮過程需用的所有器皿及工具，包括石鍋 ● 把石鍋放在爐上加熱。在石鍋表面塗一些麻油 ● 把所需份量的飯放進石鍋中 ● 根據食譜，把蔬菜和肉類配料放在飯的上面，中間預留空間放生雞蛋 ● 蓋上蓋子，用小火煮 10-15 分鐘，使鍋底的飯變成飯焦，但不要把飯燒焦 ● 在中央部分加上生蛋，準備上桌 ● 根據食譜要求，把石鍋飯配以熱的醬汁或其他配菜一同上桌 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循食物安全要求，確保製作出最高質量的食物，且可以安全食用
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 集合、取得及準備烹煮石鍋飯所需的材料</p> <p>(ii) 把石鍋加熱至正確的溫度，並在鍋的表面正確塗上充足的油，避免上桌時飯及其他材料黏在鍋上</p> <p>(iii) 控制烹煮的時間及熱力。把所有材料放進鍋後，把鍋底的飯煮成飯焦，但不要把飯燒焦</p>
8. 備註	<p>參考 NC50 — 烹調日式米飯</p>

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備韓國式人蔘雞湯
2. 編號	NC56
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備韓國式食物的從業員。韓國式人蔘雞湯是在韓國的夏季中最受歡迎的食物之一。這個能力單元關注烹調韓國式人蔘雞湯的能力，當中包括選擇正確類型的雞及人蔘，以及準備這道菜餚的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備韓國式人蔘雞湯的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識有關韓國式人蔘雞湯的習俗 ● 基本認識韓國式人蔘雞湯的主要材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 雞 - 人蔘（最好使用新鮮的） - 蒜 - 糯米 - 紅棗（韓國紅棗） - 栗子 ● 基本認識不同種類的人蔘及它們的特性，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 韓國人蔘（紅蔘） — 保暖功效最強及有助消除疲勞等 - 美國人蔘 — 清熱功效 - 西伯利亞人蔘 — 不是真正的人蔘 ● 基本認識適合使用的雞，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 春雞 - Cornish 春雞 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 準備韓國式人蔘雞湯</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解韓國式人蔘雞湯的食譜 ● 準備烹調韓國式人蔘雞湯，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 選擇及取得正確類型及大小的雞 - 清理雞隻 - 選擇及取得正確的人蔘 - 按需要浸泡米及人蔘（如用乾人蔘） ● 根據食譜，把米、蒜及其他材料釀進雞內 ● 根據組織的食譜，把人蔘、蒜及紅棗，與米一起放進雞內，或放在液體中來製作湯，或兩個地方都放 ● 用牙籤或小串肉針，緊緊密封雞腔，以防米飯在烹煮期間流出 ● 把雞放進鍋中，加入水/上湯，直至液體剛剛蓋過雞隻 ● 把液體煮沸後，改用中低火烹煮，直至把雞煮熟或烹煮食譜指定的時間 ● 把雞移至熱石鍋中或其他合適的器皿中，準備上桌 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循食物安全要求，確保製作出最高質量的食物，且可以安全食用
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 選擇最適合這道菜的正確類型及大小的雞</p> <p>(ii) 根據組織的食譜，選擇正確類型的人蔘來烹調韓國式人蔘雞湯</p> <p>(iii) 控制烹煮過程中的煮食溫度，確保雞及餡料按照食譜要求烹煮</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備意大利式麵條菜餚
2. 編號	NC57
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。意大利麵條是一種全球都在享用的食物，是最受歡迎的菜餚之一，比肉類、飯類及薄餅更受歡迎。意大利幼麵條是其中最著名的意大利麵條類型。實際上，在意大利，意大利麵條有超過 600 多種不同的種類及形狀，而每個地區烹調麵條的方式都不一樣。這個能力單元關注在香港使用可即煮的意大利麵條（乾或新鮮預製）烹調一般意大利麵條菜餚的能力。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備意大利麵條菜餚的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識新鮮意大利麵條與乾意大利麵條之間的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 儲存：乾意大利麵條可以在室溫下儲存 - 使用的醬汁：乾意大利麵條堅實的質地適合配搭任何醬汁；新鮮意大利麵條細嫩的質地，最適合配搭清淡的醬汁 - 烹煮時間：新鮮意大利麵條需要較少時間烹煮 ● 熟知何時使用乾或新鮮意大利麵條，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 新鮮意大利麵條適合忌廉、牛奶製醬汁 - 乾意大利麵條適合豐富的油製醬汁 ● 基本認識意大利麵條何時才算作煮好（<i>al dente</i> — 不會太軟且還有嚼勁） ● 基本認識為甚麼煮意大利麵條時要加鹽 ● 基本認識用來煮意大利麵條菜餚的設備及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 大鍋 - 鉗子 - 瀘盆 - 計時器 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 準備意大利麵條菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解意大利麵條菜餚的食譜 ● 準備烹調意大利麵條菜餚，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 集合烹煮工具 - 根據菜餚的要求，取得正確的意大利麵條 - 集合並準備好其他材料 ● 用一個大鍋裝滿水，並把水煮沸 ● 按照組織訂定的份量，把鹽加至水中 ● 把意大利麵條（緩慢地）加入沸水中。加以攪拌防止麵條黏在一起 ● 水再次沸騰時，開始計時。大多數意大利麵條在 8 至 12 分鐘內就會煮好，或者按照包裝的說明烹煮所需的時間 ● 監察並檢查意大利麵條是否已煮熟，且達到 <i>al dente</i> 的狀態 ● 利用瀘盆瀝乾意大利麵條。如需製作意大利麵條沙律，把麵條沖水，防止麵條黏在一起 ● 根據食譜完成意大利麵條菜餚，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 與燉製醬汁拌勻 - 與冷的醬汁混合 - 加入至其他沙律材料中 ● 根據要求把菜餚上桌 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 按照組織的標準，製作出最好的意大利麵條菜餚
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據菜餚的食譜，正確選擇合適類型的意大利麵條（新鮮或乾的）</p> <p>(ii) 正確烹煮意大利麵條，使其質感符合「<i>al dente</i>」的要求</p> <p>(iii) 按照正確的次序烹煮意大利麵條，確保製作出的麵條符合所需的質量</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作意大利式薄餅
2. 編號	NC58
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。薄餅是其中一種舉世知名的意大利菜餚之一。薄餅不單止在意大利受歡迎，在美國也同樣受歡迎。自意大利移民把薄餅帶到美國後，薄餅現在已成為美國人其中一種主要飲食。這個能力單元關注製作薄餅的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作意大利式薄餅的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識製作薄餅的常用材料 <ul style="list-style-type: none"> - 外殼：麵團 - 醬汁：傳統上由番茄製成 - 芝士：現代薄餅上最常見的一種傳統配料 - 配料：種類繁多，從蔬菜、海鮮、香草和香料、堅果、肉類以至非傳統的食物（朱古力及棉花糖等） ● 熟知組織製作薄餅的常用次序，例如： <p style="text-align: center;">麵團 > 醬汁 > 芝士 > 配料 > 芝士 > 飾菜</p> ● 基本認識組織用來製作薄餅麵團的常用材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 普通麵粉（高筋） - 鹽及酵母 ● 基本認識用來焗製薄餅的設備及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 焗爐（家用焗爐或薄餅焗爐） - 焗製薄餅用的薄餅烘焙石 - 薄餅木槳及薄餅鋼槳 - 薄餅切割器 - 不銹鋼托盤 - 麵團切割器 ● 認識焗製薄餅所用的焗爐溫度，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 家用焗爐：最少 240°C/475°F - 薄餅焗爐：450-500°C ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 製作意大利式薄餅</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解薄餅食譜，集合所有需要的配料及其他材料 ● 準備薄餅麵團： <ul style="list-style-type: none"> - 理解組織製作薄餅麵團的方法 - 取得並測量材料（水、酵母、麵粉及鹽） - 混合麵團並讓其膨脹 - 如果不是立即使用，把準備好的麵團放進雪櫃中儲存 ● 預熱焗爐準備烤焗，並加熱薄餅烘焙石 ● 準備薄餅： <ul style="list-style-type: none"> - 在已輕輕灑上麵粉的表面上，把麵團壓下並搓揉 - 分割麵團，並把麵團壓成所需的大小及形狀 - 把麵團移到已灑上麵粉的薄餅槳上 - 根據食譜加上芝士及配料 ● 焗製薄餅： <ul style="list-style-type: none"> - 把薄餅滑至焗爐中的烘焙石上 - 焗至芝士融化、外殼變成金黃色，且在薄餅的頂部及邊緣出現一些燒焦的碎屑 - 焗製時間通常為 20-25 分鐘，但會因焗爐的類型及麵團的厚度而變化 ● 從焗爐取出薄餅後，讓它冷卻。按需要，在上桌前用薄餅切割器切開薄餅 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循良好的薄餅製作手法，旨力達到要求的標準，例如：Verace Pizza Napoletana
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜的要求，正確準備具有適當質感的麵團</p> <p>(ii) 正確準備焗爐並檢查薄餅烘焙石是否處於正確的温度，然後把生薄餅移到烘焙石上進行焗製，以造出酥脆的外殼</p> <p>(iii) 根據組織的標準，依正確次序放上配料</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備意大利飯
2. 編號	NC59
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。意大利飯是意大利北部的一道菜。一般情況下，這道米飯菜餚是用高湯烹煮至具忌廉狀的黏稠度，其中的高湯可以用肉、魚或蔬菜製成。這個能力單元關注使用新鮮製作的高湯，烹調一般意大利飯的能力。雖然意大利飯的食譜數量數之不盡，但烹煮的基本技巧都大致相同。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 準備意大利飯的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識正宗意大利飯的特質，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 濃郁、呈忌廉狀（糊狀） - <i>al dente</i>（具夾生口感，不會太軟且還有嚼勁） - <i>all'onda</i>（具流動質感，傾斜時能像波浪般流動） ● 基本認識適合用作烹煮意大利飯的米的種類（支鏈澱粉含量高的短至中粒米），例如： <ul style="list-style-type: none"> - <i>Bomba</i> 米：西班牙米，主要用來烹調忌廉什錦飯 - <i>Arborio</i> 米：最常選用的米類 - <i>Carnaroli</i> 米或 <i>Vialone Nano</i> 米：在忌廉狀與完整口感之間有良好的平衡 ● 對製作高湯有良好的認識 ● 具備在烹煮意大利飯期間加入高湯的基本技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 在開始時，加入少量的高湯 - 攪拌米飯，讓米飯完全吸收湯汁 - 再加入一大湯匙的高湯，重複所需的步驟，直至米飯變得飽滿，且高湯變成忌廉狀 ● 基本認識用來烹調意大利飯的設備及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 高身煎鍋、荷蘭鍋或意大利飯鍋 - 深平底鍋 - 鍋鏟 - 大湯匙或量勺 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 準備意大利飯</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解意大利飯食譜 ● 準備烹調意大利飯： <ul style="list-style-type: none"> - 量度並切割意大利飯食譜所需的全部材料 - 在深平底鍋中製作高湯或加熱預先準備好的新鮮高湯 ● 在另一個平底鍋或意大利飯鍋中，用小火把切碎的洋蔥煎至軟化，但不要煎到變色 ● 加入米粒並調高火力，輕輕煎炒米粒，加以攪拌，直至米粒變成稍微半透明 ● 加入第一大湯匙的熱湯及一小撮的海鹽，轉為小火並繼續攪拌，直至高湯被完全吸收 ● 繼續用大湯匙加入高湯，持續攪拌直至忌廉狀的澱粉從米飯中釋出。每次加入下一湯匙的高湯前，先讓已加入的高湯被米飯完全吸收。這過程需要大約 20 至 30 分鐘 ● 持續檢查米飯的狀況，直至米飯達到 al dente 的狀態 ● 把鍋移離火源，加入一些牛油及芝士如巴馬臣芝士。充分攪拌，然後蓋上蓋子靜置 2 分鐘 ● 煮好後，即時把意大利飯單獨上桌，或根據食譜添加其他材料 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 遵循組織的良好做法，烹調意大利飯菜餚
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 正確集合、量度及準備烹調意大利飯的所有材料。準備所需份量的高湯，或者加熱從雪櫃取出正確份量的預製新鮮高湯</p> <p>(ii) 能夠選擇正確的米類來烹調意大利飯</p> <p>(iii) 使用能避免米飯黏在一起或結成塊狀、並能造出忌廉質感的烹煮技巧。並且能夠判斷意大利飯何時正確煮好</p>
8. 備註	<p>參考 NC16 — 準備湯底</p>

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作法國式頭盤
2. 編號	NC60
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備法式食物的從業員。在法國，頭盆可能會與傳統晚餐前飲用的開胃酒 (<i>apéritif</i>) 一同提供。頭盆有無數不同種類，包括簡單的蘸醬、魚子醬 (<i>caviar</i>)、橄欖醬 (<i>tapenade</i>)、芝士雞蛋餅 (<i>gougère</i>)、小烤串 (<i>brochette</i>)、小酥餅 (<i>bouchée</i>)、甜品杯 (<i>verrine</i>)、開胃餅 (<i>canapé</i>)、速發麵包 (<i>quick bread</i>) 及很多其他不同種類。這個能力單元關注以傳統的法國風格製作一種簡單的製作法國式頭盤開胃餅的能力。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作法國式頭盤的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識常見的製作法國式頭盤類型，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 抹醬及蘸醬：伴隨多士（烘麵包） - 小烤串：任何以牙籤或小木籤串起的食物 - 小酥餅：任何細小、一口大小的酥餅 - 麵包 - 甜品杯及湯匙小吃 (<i>cuillère</i>)：以小杯盛載著 2-3 口不同組合的食物 ● 基本認識法式開胃餅及其與現代的開胃餅的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 手拿食物 - 包括一塊麵包底、抹醬及主要材料作裝飾 - 現代創製開胃餅的方式會從世界各地獲取靈感，例如：餛飩籃、微型薄餅、芝士、糕點及各種不同的油炸餡餅 ● 基本認識創製頭盆的重要考慮因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 味道 - 鮮明的顏色 - 質感 ● 了解提供開胃餅的基本準則，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 少於 10 位客人：提供 3 種不同的選擇 - 10 至 20 位客人：提供 5 種不同的選擇 - 20 至 40 位客人：提供 7 種不同的選擇 - 超過 40 位客人：提供 9 種不同的選擇 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

	<p>6.2 製作法國式頭盤</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解開胃餅食譜 ● 準備創製開胃餅 <ul style="list-style-type: none"> - 確定客人數目 - 確定需要預先準備哪些材料或開胃餅配料（例如：多士及自製抹醬） - 集合所有需要的材料 ● 準備開胃餅的底部 <ul style="list-style-type: none"> - 選擇、集合或預備合適的底部，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 麵包切片、多士切片 ▶ 烘皮塔角 ▶ 片狀或杯狀墨西哥粟米餅（tortilla） ▶ 餅乾、小餅乾 ● 準備抹醬 <ul style="list-style-type: none"> - 選擇合適的抹醬 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 經調味牛油 ▶ 經調味忌廉芝士 ▶ 肉或魚沙律醬 - 對於自製的抹醬，集合並混合材料製成所需的抹醬 ● 準備飾菜。飾菜可以是任何食品或食品組合，放在抹醬的上面 <ul style="list-style-type: none"> - 蔬菜、醃菜及調味品 - 魚（煙熏蠔/蛤、煙熏三文魚、蝦、鯷魚柳卷、魚子醬、蟹肉及沙丁魚等） - 肉（火腿、莎樂美腸、雞或火雞胸肉及烤牛肉等） ● 盡可能在接近上桌的時候才製作開胃餅，以免底部潮濕變軟，以及抹醬及飾菜變乾。如果需要預先製作，使用保鮮紙包好並放在雪櫃內 ● 上桌時，把開胃餅放在適當的托盤上，配以適當的裝飾，讓客人按自己的喜好選擇開胃餅 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尊重食物，避免浪費
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 創製合適大小的開胃餅，並沿用傳統的三層製法</p> <p>(ii) 創製符合食譜要求的味道、顏色及質感的開胃餅</p> <p>(iii) 根據食譜的要求裝飾及呈現開胃餅</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調法國式海鮮湯 (Bouillabaisse)
2. 編號	NC61
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備法式食物的從業員。法國式海鮮湯是世界各地都在仿效製作的一道法國南部的簡單魚湯/燉菜。這道菜傳統上是魚湯，但現在很多食譜都會加入其他海鮮，使其變成一道海鮮菜餚。這個能力單元關注烹調傳統法國式海鮮湯（魚湯/燉菜）的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調法國式海鮮湯 (Bouillabaisse)的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識法國式海鮮湯的起源及其傳統做法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 捕獲的多骨礁石魚無法賣給餐廳或街市 - 使用最少 4 種不同類型的魚：角魚 (sea robin)、海鰻 (conger eel)、鮫鱈魚 (monk fish)、多寶魚 (大菱魷, turbot) 及烏魚 (鰻魚, mullet) 等 - 選用普羅旺斯香草及香料 - 魚湯首先會與麵包片及香蒜蛋黃醬 (rouille) 一起上桌，然後魚會另外上桌 ● 對烹煮海鮮有基本認識，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 判斷各種海鮮何時煮熟 ● 對準備湯底有基本認識 ● 對準備香蒜蛋黃醬有基本認識 ● 對烹煮法國式海鮮湯所用的工具及設備有基本認識 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 烹調法國式海鮮湯 (Bouillabaisse)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解法國式海鮮湯的食譜 ● 準備烹煮法國式海鮮湯，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 取得並清潔魚及海鮮（如食譜含此食材） - 把魚切至合適的大小及形狀 - 準備湯底 - 量度及準備其他材料，例如：橄欖油、蔬菜、蒜及番紅花 - 配菜，例如：麵包及香蒜蛋黃醬 ● 根據組織的程序或以下步驟，烹煮法國式海鮮湯： <ul style="list-style-type: none"> - 在一個厚底鍋中，用中火加熱葡萄籽油 - 加入蔬菜（切碎的洋蔥、韭菜、芹菜、茴香球根、蒜及番茄），慢慢加熱，直至變軟嫩，但不要煮至變成褐色 - 加入魚湯，以小火烹煮蔬菜 - 加入香草及調味料，繼續以小火烹煮 - 根據食譜，加入魚及海鮮。如果食譜中包含海鮮，先放貝類，並在湯/燉菜即將煮好的時候加入蝦 - 最後加入茴香酒（Pernod）並讓它靜置 ● 按照組織要求的程序，把法國式海鮮湯上桌（湯及魚分開或全部一起放入碗中），配菜另外附上（麵包及香蒜蛋黃醬） <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 發掘新的材料及製備方法以改善菜餚 ● 尊重食物，避免浪費
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據食譜，選擇、清潔及準備所有魚及其他材料以烹煮法國式海鮮湯</p> <p>(ii) 基於組織的食譜，調整烹煮方法，例如：食譜中包含還是不包含其他海鮮</p> <p>(iii) 按照組織訂定的方法，把法國式海鮮湯/燉菜上桌</p>
8. 備註	<p>參考 NC16 — 準備湯底、NC22 — 準備及烹調魚類菜餚</p>

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製做法國式小圓餅 (Macaron)
2. 編號	NC62
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備法式食物的從業員。法國式小圓餅（馬卡龍）是一種鬆化的蛋白脆餅三文治，通常以果醬、朱古力忌廉（gnash）、牛油忌廉（buttercream）或其他材料充填。這個能力單元關注使用預製餡料製做法國式小圓餅的能力。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製做法國式小圓餅的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同種類的法國式小圓餅之間的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 意大利式：使用熱糖漿及內部更緊密 - 法國式：只使用原糖、鬆化，且入口即融的口感更強 - 瑞士式：較小及較輕 ● 具有成功製做法國式小圓餅的基本知識及技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 室溫的重要性 - 使用放置了一段時間的蛋白 - 避免過度發打蛋白，使造出的外殼裂開；避免蛋白發打不足，使造出的外殼過硬 - 焗爐溫度的控制 ● 基本認識用來製做法國式小圓餅的設備及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 焗爐 - 廚房磅 - 攪拌機及攪拌碗 - 篩 - 刮刀、唧花袋 ● 基本認識廚房的衛生及食物安全程序

	<p>6.2 製作法國式小圓餅</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解法國式小圓餅的食譜 ● 準備製作法國式小圓餅，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 根據食譜量度所需材料 - 把蛋白放置一段時間才使用 - 混合糖及杏仁粉 - 預熱焗爐 - 準備唧花袋 - 鋪好焗盤 - 準備餡料 ● 發打蛋白，直到形成尖角，避免過度發打 ● 拌入經篩漏的糖粉，並按需要混入調味料或色素，不要過度攪拌 ● 拌入糖/杏仁粉混合物並拌勻，直至質感變得光滑及黏稠 ● 讓麵糊在室溫下放置 10-30 分鐘，不用蓋著 ● 把麵糊放進唧花袋中，並在焗盤上唧出大小一致的圓形麵糊。放置最少 45 分鐘至 1 小時，讓外殼定形並形成乾燥的表面 ● 把小圓餅烤焗指定的時間，然後放涼 ● 加入餡料並夾起一對外殼，便完成製作法國式小圓餅曲奇 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 加以練習以改善技巧，製作出完美的法國式小圓餅，過程中造成最少浪費，甚至不造成任何浪費
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 應用良好的烤焗技巧來製作所需的法國式小圓餅</p> <p>(ii) 正確拌入材料（麵粉及糖等），並判斷混合物的質感是否正確，確保烤焗時能獲得所需的效果（即外殼不會裂開及各外殼的大小一致且形狀正確）</p> <p>(iii) 控制焗爐溫度及烤焗時間，以達到所需結果</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作泰國式沙爹
2. 編號	NC63
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備泰國式食物的從業員。沙爹源自印尼，是一種用直接烤製的方式烹調的菜餚。在泰國，沙爹是一種烤多汁肉串的菜餚，食用時會配以泰國式花生蘸醬，而在泰國最流行使用的肉類是雞肉、豬肉、牛肉及魚肉。這個能力單元關注製作泰國式沙爹的能力。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作泰國式沙爹的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識沙爹的來源及其與泰國式沙爹的分別，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 印尼式沙爹：口味通常以豉油及印尼當地的材料為基礎 - 泰國式沙爹：常會配以花生蘸醬及泰式醃菜 ● 基本認識醃製沙爹肉的技巧 ● 基本認識烤沙爹的不同方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 直接燃氣烤製 - 直接炭火烤製（首選） ● 基本認識串肉串的不同技巧及它們的優點，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 縱向串肉：能增加烹煮的表面面積，提高烤製速度，但可能令食物變得較乾 - 把肉緊密地串起：減低了烹煮的表面面積，能保持肉的內部濕潤，但烤製的時間較長 ● 基本認識用來製作沙爹的設備及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 串肉叉（最好是用竹製成的） - 烤爐（室內或室外）、烤肉架、烤盤/煎盤 - 醃肉用的碗 - 刷子 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 製作泰國式沙爹</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解沙爹菜餚的食譜，包括花生蘸醬 ● 準備烤製沙爹，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 取得所需的材料 - 準備醃料及醃肉 - 浸泡竹籤 - 把材料切至合適的大小及形狀，並串在竹籤上 - 取得充足的木炭 - 清潔烤製時使用的器具，特別是與食物有直接接觸那些 ● 準備花生醬： <ul style="list-style-type: none"> - 把所有材料放入攪拌機或食物加工機中 - 攪拌直至醬汁變得細滑 - 試味並調校味道（例如：如果不够鹹，加些魚露或鼓油；如果不够辣，加些辣椒；如需較多甜味，加些糖） ● 準備及點燃木炭烤爐，加熱至所需溫度（預熱） ● 把肉串在竹籤上，在竹籤的下半部分，預留約 1/4 的位置不要串肉，方便烤製時轉動肉串 ● 烤製沙爹，並在第一次轉動沙爹時，把剩餘的醃料塗在沙爹上 ● 定時轉動沙爹，直至把沙爹煮熟 ● 與花生蘸醬以及青瓜和醃菜等配菜一同上桌 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尊重食物，不要浪費美好的食物
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 理解食譜的要求並做好所有準備功夫，令烤製過程不會遇到阻礙，包括：設置烤爐並把它預熱至正確的溫度，把肉及材料切至正確的大小及形狀，混合正確的材料以製備醃料並正確醃肉，浸泡竹籤</p> <p>(ii) 把肉正確地串在竹籤上</p> <p>(iii) 根據組織的標準，使用良好的技巧烤製沙爹，包括：正確控制烤爐的溫度，掌握轉動沙爹的時間，以及確定沙爹何時烤好</p>
8. 備註	同時參考 NC10 — 烹調一般烤製菜餚

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作泰國式冬蔭功湯
2. 編號	NC64
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備泰國式食物的從業員。冬蔭功湯（或辣蝦湯）是泰國的著名菜餚，深受外國人所喜愛，而且很容易製作。雖然有很多不同的冬蔭功湯食譜及烹煮方法，但它們的基本材料十分相近。這個能力單元關注利用新鮮材料製作冬蔭功湯的能力。製作冬蔭功湯的能力也可以應用於製作其他材料的冬蔭湯，如雞肉、牛肉及豬肉。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作泰國式冬蔭功湯的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識製作冬蔭湯的步驟 ● 基本認識兩個冬蔭功湯的主要製法： <ul style="list-style-type: none"> - 冬蔭功清湯 - 冬蔭功濃湯 ● 基本認識製作冬蔭湯所用的主要香料及香草，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 檸檬草 - 高良薑（泰國薑） - 泰國青檸葉 - 青檸汁 - 魚露 - 辣椒 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 製作泰國式冬蔭功湯</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解冬蔭功湯食譜 ● 準備烹煮冬蔭功湯，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 取得並量度所需的材料 - 取得所需數量的蝦（最好是淡水類），清洗蝦並除去蝦腳。有些食譜要求把蝦頭及蝦殼去掉，用來製作湯底；有些則使用全蝦 - 如製作冬蔭功濃湯，取得並準備好椰漿 - 準備好預製的湯底 - 把檸檬草切碎，並用重物錘擊它，使它的香味釋出 ● 把湯底倒入一個深煮食鍋中 ● 把檸檬草、高良薑、泰國青檸葉及其他材料加入鍋中，加熱至輕微沸騰 ● 加入蝦及其他材料，以小火烹煮，直至蝦變成粉紅色 ● 如製作冬蔭功濃湯，調低火力並加入椰漿及魚露 ● 調味，並加入辣椒、魚露及青檸汁等調校味道 ● 舀入碗中，並撒上芫荽。上桌時，配上蒸泰國香米或其他配菜，以及1/4個新鮮青檸 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 尊重食物，不要浪費美好食物 ● 嘗試製作最正宗的冬蔭功湯
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 分辨不同類型的冬蔭功湯</p> <p>(ii) 控制烹煮溫度，並控制把蝦及最後加入的材料（即蘑菇及/或椰漿）加入冬蔭功湯的時間，確保不會把蝦過度烹煮</p> <p>(iii) 控制調味料的份量，確保冬蔭功湯的外觀及味道符合食譜及/或組織的要求</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	烹調泰國式魚類
2. 編號	NC65
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備泰國式食物的從業員。烹調泰國式魚類的方法有很多種，包括嫩煎、焗製、烤製、油炸、蒸，甚至製湯。這個能力單元關注製備整尾烤魚（ <i>Pla pao</i> ）及一同上桌的醬汁的能力。這些能力也可應用於烤製其他魚類菜餚。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 烹調泰國式魚類的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識適合以泰國式方法烹調的各種魚類，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 鯛魚 - 海鯛 - 鱸魚 - 或任何白肉魚類 ● 具有準備魚的基本知識及技能，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 去除內臟 - 去骨 - 醃製 ● 基本認識不同烹煮方式控制溫度的技巧 ● 具有判斷魚何時煮熟的基本知識及技能，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 觸摸魚時，覺得魚肉結實 - 塗上鹽的白色魚皮，變成脆皮及金黃色 - 檢查魚的最厚部分的內部溫度 ● 具有判斷魚的新鮮度的基本知識 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 烹調泰國式魚類</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解泰國式魚類菜餚的食譜 ● 準備魚及材料作烹煮，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 根據食譜取得魚（正確類型及大小） - 去除內臟及清潔魚 - 集合、切割及切碎材料，例如把檸檬草、青蔥及泰國青檸葉填塞在魚中 - 如果只需魚肉，去除魚骨 ● 煮魚： <ul style="list-style-type: none"> - 確保熱源達到最佳溫度 - 把魚轉移，開始烹煮 ● 根據菜餚的要求，如有需要，把煮好的魚上桌時，配以適當的醬汁或調味品 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 選擇正確的魚類，並按照不同的烹煮方式做好準備</p> <p>(ii) 準備食譜所需的其他材料</p> <p>(iii) 按食譜所需，應用適當的技巧及判斷正確的烹煮時間</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作越南式牙車快
2. 編號	NC66
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備越南式食物的從業員。越南式牙車快（沙律， <i>Gỏi/Nộm</i> ）是各種新鮮蔬菜及肉類（不是必須）的組合。與其他越南菜餚相似，它總是嘗試平衡五種不同的味覺：辣、酸、苦、鹹及甜。牙車快有很多不同的種類，各使用不同的蔬菜。這個能力單元關注製作一般越南式雞肉牙車快的能力。
4. 級別	2
5. 學分	1
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作越南式牙車快的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同種類的越南式牙車快，例如： <ul style="list-style-type: none"> - <i>Gỏi</i>：通常含肉或魚的沙律菜餚 - <i>Nộm</i>：通常不含肉沙律菜餚 ● 基本認識越南式牙車快的獨特之處，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 使用新鮮的本地蔬菜及水果 <ul style="list-style-type: none"> ▸ 蔬菜、磨碎的大頭菜、苜藍（德國大頭菜）、椰菜及青瓜等 ▸ 水果：木瓜及芒果等 - 通常不用生菜 - 蔬菜會先用鹽水浸泡或醃製 ● 基本認識製備鹽水的配方，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 1份糖、1份醋及1份水 ● 基本認識準備牙車快醬料的技巧及製作牙車快醬料的主要材料，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 魚露 - 醋 - 糖 - 蒜 - 辣椒 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 製作越南式牙車快</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解牙車快食譜 ● 準備醬料： <ul style="list-style-type: none"> - 把材料（魚露、醋、糖及水等）放進平底鍋中，以中火加熱 - 加熱混合物，直至溫度剛好在沸點以下。把所有材料拌勻後，放在一旁讓它冷卻 - 充分冷卻後，加入其他材料（蒜、辣椒及青檸汁） ● 準備製作牙車快： <ul style="list-style-type: none"> - 選擇蔬菜及水果，並把它們切至所需的形狀及大小 - 準備鹽水，並把蔬菜及水果浸泡在鹽水中 - 準備裝飾材料（磨碎的花生及炸青蔥等） ● 按食譜需要，準備肉類材料 ● 準備牙車快 <ul style="list-style-type: none"> - 把所有牙車快材料放在一個大碗中混合並拌勻 - 加入牙車快醬料，並輕輕攪拌 ● 把牙車快放在上菜碟上，按需要加入飾菜及配上調味品/配菜，例如：魚露及蝦餅等 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據組織要求的標準，按照食譜製作菜餚
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 選擇牙車快食譜所需的蔬菜及水果，並確保它們新鮮</p> <p>(ii) 正確準備鹽水，並按次序浸泡不同的蔬菜及水果，以免影響它們的質感及菜餚的整體味道</p> <p>(iii) 準備牙車快的醬料，並調整調味料的份量，以達到食譜及組織要求的質量</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作越南式河粉
2. 編號	NC67
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品，且涉及製備越南式食物的從業員。越南式河粉 (<i>pho</i>) 在越南非常受歡迎，不論從南部地區到北部地區、從街頭攤檔到高檔餐廳都能找到它。越南式河粉由特製的肉湯、河粉、香料、香草及肉類配料組成。這個能力單元關注製作越南南部的牛肉河粉的能力，但這些能力也適用於製作牛肉以外的其他類型越南式河粉。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>能力要求</p> <p>6.1 製作越南式河粉的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 基本認識不同種類的越南式河粉，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 北部的河粉：一般使用較寬的河粉及較多的蔥。只會加入醋、魚露及辣椒醬作為調味料 - 南部的河粉：所用的湯稍微甜一點，並會加入豆芽及較多種類的新鮮香草 ● 了解湯底對這道菜的重要性 ● 具有製作湯底的基本知識及技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 去除骨頭及肉的外面的雜質、軟組織及血 - 燙煮骨頭及肉，或把它們煮成半熟 - 控制溫度，長時間燉煮 ● 基本認識用來製作越南式河粉的麵條種類： <ul style="list-style-type: none"> - 類型：乾或新鮮河粉 - 型狀：長方形（1.5mm 厚、3-4mm 寬及 20cm 長） - 顏色：乳白色 - 味道：來自大米的甜味及有一點嚼勁 - 沒有添加防腐劑或人造香料 ● 基本認識用來製作越南式河粉的設備及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 深的過濾籃 - 高身湯鍋 - 長木筷子 - 大湯匙或量勺 - 平底鍋 ● 對廚房的衛生及食物安全程序有基本認識

	<p>6.2 製作越南式河粉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解越南式牛肉河粉的食譜 ● 準備湯底： <ul style="list-style-type: none"> - 取得肉及骨頭（例如牛尾及牛骨），燙煮一下以去除雜質 - 把洋蔥、薑及香料爆香 - 把所有骨頭、洋蔥、薑（去除燒焦的皮）及八角放入剛煮的沸水中 - 減低火力並以小火烹煮 2-4 小時（愈久愈好） ● 準備製作越南式牛肉河粉 <ul style="list-style-type: none"> - 從湯中取出骨頭，把蔬菜篩出，並加入調味料 - 如果使用乾河粉，把河粉浸在冷水中 10 分鐘，然後瀝乾 - 把生牛肉切成薄片 - 準備飾菜（配料）及調味品（豆芽、魚露、辣椒醬、青檸或檸檬及芫荽等） ● 烹煮越南式牛肉河粉 <ul style="list-style-type: none"> - 用另一個深平底鍋把水煮沸 - 把河粉放在濾籃中 - 持續地在沸水中拋動攪拌河粉，直至河粉變軟及煮熟 ● 把河粉放在碗中，並在其上放上配料 ● 如有需要，加熱湯底。把沸熱的湯舀進各碗中，把湯均勻地淋在牛肉上把牛肉燙熟 ● 把越南式牛肉河粉上桌時，配上調味品 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據組織要求的標準，按照食譜製作菜餚
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據組織要求的標準，準備湯底</p> <p>(ii) 使用正確的烹煮技巧，確保河粉不會黏在一起，並且把河粉煮至食譜要求的質感（不會未熟或過熟）</p> <p>(iii) 把生牛肉切至正確的厚度。把湯底重新加熱至可烹熟碗中牛肉的溫度以便上菜</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作越南米紙卷
2. 編號	NC68
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作越南式食品的廚房部員工。於食肆或相關的工作地點，通過專業知識和技巧，及食肆所定標準及用料等來製作越南米紙卷，令成品在色香味等方面均達到既正宗又地道的風味，使顧客感到滿意及欣然享用。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對製作越南米紙卷的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解越南式餐飲在香港餐飲業的發展及競爭狀況 ● 具備良好及嫺熟的越式烹調技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 切配蔬菜和肉類 - 調較煮食溫度和火候 - 蒸、煮、炒，炸等廚藝 ● 瞭解越南式餐飲的文化與特色，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 飲食習慣 - 菜餚和食物的烹調或製作方法 - 調味料和食材的搭配等 ● 掌握製作越南米紙卷的程序和秘訣 ● 具備對煮食及廚房工作的興趣及尊重

	<p>6.2 製作越南米紙卷：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 檢視食肆所提供有關越南米紙卷的食譜或餐單，及食肆的製作指引（如有的話） ● 顧客落單後，按餐單所提的特點，顧客的要求，及食肆儲存的材料等因素來製作越南米紙卷，過程可能包括： <ul style="list-style-type: none"> - 準備所需的食材材料如米紙、紅蘿蔔、青瓜、蝦仁、扎肉、羅勒葉等 - 準備所需的醃料如豉油、胡椒粉、酒、糖及鹽等 - 準備所需的拌醬材料如青檸、魚露、蒜頭、指天椒等 - 將食材加入醃料，用高火煮至全熟 - 將拌醬材料置於盛器內，並混勻備用 - 將米紙浸至軟身，再將所有食料放置於米紙中心後妥善包裹 ● 完成上述工序後，將成品及拌醬交樓面同事上菜供顧客享用 ● 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 醃料的選材及份量 - 拌醬的配搭及攪拌手法 - 煮食火候及時間的控制 - 包裹米紙卷的手藝等 ● 對越南米紙卷餐單的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的越南米紙卷為己任 ● 嚴格依從製作越南米紙卷的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能透過專業廚藝製作既正宗又地道的越南米紙卷</p> <p>(ii) 所製作的越南米紙卷能使顧客感到滿意及欣然享用</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作美國式漢堡包
2. 編號	NC69
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作美國式包類食品的廚房部員工。於食肆或相關的工作地點，通過熟練的廚藝，及食肆所定標準及用料等來製作美國式漢堡包，令成品在色香味等方面均達到既正宗又地道的風味，使顧客感到滿意及欣然享用。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對製作美國式漢堡包的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解美國式包類食品在香港的市場及發展狀況 ● 具備與美式包類相關的良好烹調技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 切配蔬菜和肉類 - 調較煮食溫度和火候 - 煎、炸、焗等的廚藝 ● 瞭解美式包類的餐飲文化與特色，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 份量較大 - 食材選擇多 - 配菜佔重要的一環等 ● 掌握制作美國式漢堡包的程序和秘訣 ● 具備對煮食及廚房工作的興趣及尊重

6.2 製作美國式漢堡包：

- 檢視食肆所提供有關美國式漢堡包的食譜或餐單，及漢堡包製作指引（如有的話）
- 顧客落單後，按餐單所提的特點，顧客的要求，及食肆的指引等來制作美國式漢堡包，包括：
 - 準備合適成份，大小，以及形狀的麵包
 - 準備所需的食物材料如漢堡扒、煙肉、火腿、牛肉、魚塊、雞扒、豬扒、海鮮、煎蛋等
 - 準備（包括洗淨，和／或煮熟等）所需的配菜如奶油果、蘑菇、雞蛋、菠蘿、生菜、番茄、開胃小菜、辛辣洋蔥、酸甜黃瓜、芝士、迷迭香等
 - 準備所需的醬料如番茄醬、芥末、蛋黃醬、美式燒烤醬等
 - 於平底鑊下適量的油，把漢堡扒（或其他肉類等）煎至兩面金黃色和熟透
 - 於麵包上塗上牛油，放上生菜等配料
 - 在漢堡扒（或其他肉類等）灑上胡椒粉，再加入醬料
 - 按食肆的習慣用紙妥善包裹漢堡包或直接上碟
- 漢堡包組合完成後，將成品及其他拌醬、伴碟食品等交樓面同事上菜供顧客享用，或於門市發售
- 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量，例如：
 - 對醬料選材及份量的控制
 - 對煮食火候及時間的控制
 - 配菜的選擇與份量的安排
 - 有技巧地排放食材及配料，增強美感等
- 對美國式漢堡包餐單的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等

6.3 專業精神

- 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的美國式漢堡包為己任
- 嚴格依從製作美國式漢堡包的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能透過專業廚藝製作既正宗又地道的美國式漢堡包 (ii) 所制作的美國式漢堡包能使顧客感到滿意及欣然享用
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作美國式燒烤肉
2. 編號	NC70
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作美國式燒烤肉食品的廚房部員工。於食肆或相關的工作地點，通過熟練的廚藝，及食肆所定標準及用料等來製作美國式燒烤肉，令成品在色香味等方面均達到既正宗又地道的風味，使顧客感到滿意及欣然享用。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對製作美國式燒烤肉的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解美國式燒烤肉食品在香港的市場及發展狀況 ● 具備與美式燒烤相關的良好烹調技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 切配蔬菜和肉類 - 調較煮食溫度和火候 - 煎、炸、焗等的廚藝 ● 瞭解美式燒烤肉的餐飲文化與特色，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 份量較大 - 烤肉要外焦內嫩 - 醬汁佔重要的一環等 ● 掌握製作美國式燒烤肉的程序和秘訣，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 採用燻烤 - 使用乾香料 - 以美式烤肉醬進行擦醬等 ● 具備對煮食及廚房工作的興趣及尊重

6.2 製作美國式燒烤肉：

- 檢視食肆所提供有關美國式燒烤肉的食譜或餐單，及燒烤肉製作指引（如有的話）
- 顧客落單後，按餐單所提的特點，顧客的要求，及食肆的指引等來製作美國式燒烤肉，包括：
 - 準備所有相關的食材及配料如豬肋扒、洋蔥、番茄、大蒜、糖、白醋、醬油、番茄醬、咖哩粉等
 - 將肉類洗淨，再將洋蔥、大蒜、番茄等配料切好放入容器內，加入適量的鹽醃漬入味
 - 將配料及調味料放入攪拌機中攪打成泥狀，製成烤肉醬（或使用現成購買的烤肉醬）
 - 將肉醬倒入容器內以醃漬肉類一段時間
 - 將醃好的肉類烤掃上烤肉醬，再排在烤盤裡按指定時間烘烤（約數十分鐘）
 - 有需要時，將烤肉取出後加以調理，再重新烘烤
- 燒烤肉烹調完成後，將成品及拌醬、伴碟食品等交樓面同事上菜供顧客享用
- 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量，例如：
 - 對醬料、調味料等選材及份量的控制
 - 對慢烤、燻烤等手法在火候及時間的控制
 - 決定配菜的選擇與份量
 - 恰當控制溫度，令肉質經長時間烤製而不乾老
 - 有花巧地排放食材及配料，增強色、香、味等美感等
- 對美國式燒烤肉餐單的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等

6.3 專業精神

- 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的美國式燒烤肉為己任
- 嚴格依從製作美國式燒烤肉的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能透過專業廚藝製作既正宗又地道的美國式燒烤肉 (ii) 所製作的美國式燒烤肉能使顧客感到滿意及欣然享用
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作美國式甜甜圈（東甩）及百吉圈
2. 編號	NC71
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作美國式甜甜圈及百吉圈的廚房部員工。於食肆或相關的工作地點，通過熟練的廚藝，及食肆所定標準及用料等來製作美國式甜甜圈及百吉圈，令成品在色香味等方面均達到既正宗又地道的風味，使顧客感到滿意及欣然享用。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對製作美國式甜甜圈及百吉圈的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解美國式甜甜圈及百吉圈在香港的市場及發展狀況 ● 具備製作美國式甜甜圈及百吉圈的良好技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 手搓麵糰 - 調較焗爐的溫度和火候 - 炸及烤焗等的廚藝 ● 瞭解美國式甜甜圈及百吉圈的文化與特色，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 兩者外型相似（是中空環狀、或中間有餡料的封閉型甜圈），是可作早餐或小吃的食品 - 甜甜圈是油炸的麵包，一種用麵粉、砂糖、奶油和雞蛋等混合後再經油炸的甜食 - 百吉圈則是將經過發酵的麵粉糰水煮，再進行烘烤 ● 掌握製作美國式甜甜圈及百吉圈的程序和秘訣，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 如何在製造過程中加入不同特式的醬料如朱古力醬、果醬等 - 如何在短時間內讓甜甜圈完全炸熟 - 如何使百吉圈有著特別的口感，耐嚼的質地及光澤的外觀等 ● 具備對製作食品及廚房工作的興趣及尊重

6.2 製作美國式甜甜圈及百吉圈：

- 檢視食肆所提供有關美國式甜甜圈及百吉圈的食譜或餐單，及其製作指引（如有的話）
- 按餐單所提的特點，顧客的要求，及食肆的指引等來製作美國式甜甜圈及百吉圈，程序可能包括：
 - 甜甜圈：
 - ▶ 準備相關食材及配料如麵粉、砂糖、牛奶、糖霜等
 - ▶ 將麵粉、酵母、蛋、糖、鹽和水等混合，使用麵包機或用手搓方式攪拌成麵糰
 - ▶ 放於碗中後包上保鮮紙，於暖處發酵數十分鐘
 - ▶ 於桌上撒上麵粉後放上已發酵麵糰，桿平至數厘米厚
 - ▶ 以圓形模吸成甜甜圈形狀
 - ▶ 於托盤上撒上麵粉後放上麵糰並包上保鮮紙，於暖處發酵十數分鐘
 - ▶ 將焗爐加熱油至 180°，放入甜甜圈烤焗至兩面金黃
 - ▶ 混合所有糖霜面材料，放入甜甜圈半浸再涼乾，完成
 - 百吉圈：
 - ▶ 準備相關食材及配料如麵粉、砂糖、鹽、乾酵母等
 - ▶ 將麵粉加酵母粉加水，和成麵糰
 - ▶ 蓋上保鮮膜發酵，之後搓成條做成麵包圈的形狀
 - ▶ 在煮沸的糖水中過一下略煮
 - ▶ 撈起後鋪上朱古力、葡萄乾等的配料
 - ▶ 放入焗爐烤焗合適的時間，完成
- 甜甜圈或百吉圈製作完成後，將成品及其他伴碟食品等交樓面同事上菜供顧客享用，或於門市發售
- 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量，例如：
 - 對醬料及配料等在選材及份量的控制
 - 對麵粉在發酵及烤焗等時間方面的控制
 - 在炸甜甜圈時恰當地控制其膨脹效果
 - 在水煮過程中使百吉圈麵團產生特殊的韌性和風味
 - 有技巧地以配料的排放增強色、香、味等美感等
- 對美國式甜甜圈及百吉圈餐單的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的美國式甜甜圈及百吉圈為己任 ● 嚴格依從製作美國式甜甜圈及百吉圈的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能透過專業廚藝製作既正宗又地道的美國式甜甜圈及百吉圈</p> <p>(ii) 所製作的美國式甜甜圈及百吉圈能使顧客感到滿意及欣然享用</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	編寫標準化食譜
2. 編號	NC72
3. 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。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對編寫標準化食譜的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握編寫不同種類食譜的能力，包括： <ul style="list-style-type: none"> － 瞭解食譜的結構、用途、設計 － 瞭解食肆出品部運作，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 ● 具備編寫標準化食譜的技巧 ● 具備與各部門階層員工溝通的能力 ● 定期更新食譜 <p>6.2 編寫標準化食譜</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 評估及挑選需要編寫標準化食譜的菜餚 ● 計算成本 ● 選用食材 ● 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 ● 編定菜餚的名稱及描述 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業認真的態度來編寫標準化食譜，並考慮出品部門運作及照顧顧客口味。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能瞭解各種食譜的結構、用途、設計、出品部運作，如：利潤要求、採購程序、人手編制等；及</p> <p>(ii) 能夠編製不同種類的食譜，以提升食肆日常運作效率。</p>

8. 備註	
-------	--

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作組合式烹調技巧菜餚
2. 編號	NC73
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，通過掌握較複雜烹調技巧，獨立製作組合式烹調技巧菜餚。根據各種菜餚的要求及組織的標準，製作組合式烹調技巧菜餚，並以所需的方式呈現。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對製作組合式烹調技巧菜餚的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握濕熱的烹煮方法 ● 掌握乾熱的烹煮方法 ● 具備混合濕熱和乾熱的烹煮方法技巧 ● 認識適合組合式烹調技巧的食材 <p>6.2 製作組合式烹調技巧菜餚</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解菜餚的食譜 ● 準備烹煮的材料及器具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 取得所需的食材 - 量度蔬菜及肉的份量，並把它們切至合適的大小及形狀 - 準備餐具 ● 烹煮方法 <ul style="list-style-type: none"> - 用適當的鍋或烹調器具 - 根據食譜加入所需的配料 ● 根據食譜把溫度控制在指定的狀態和時間 ● 按食譜指示加飾菜，並在上菜時，在食物旁配上調味品 ● 對廚房的健康及食物安全程序有基本認識，包括火警危險 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據菜餚的要求及組織的標準，製作組合式烹調技巧菜餚，並以所需的方式呈現</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作乳化醬料
2. 編號	NC74
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有餐飲業中從事食物出品的從業員。醬料是菜餚的一個關鍵部分。除了選用新鮮的食材、基礎的調味和恰當的烹飪，醬料能增強菜餚的整體味道，有畫龍點睛的作用。這個能力單元關注製作乳化醬料的能力。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 製作乳化醬料的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識主要醬料類型，例如：油醋醬或荷蘭醬 ● 認識乳化作用的原理 ● 基本掌握乳化醬料的技巧 ● 基本認識各種乳化劑，例如：蛋黃、黃芥末、蜂蜜、大蒜醬 ● 對廚房的職業安全健康有基本認識，包括火警危險 <p>6.2 製作乳化醬料</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 取得用來製作醬料的材料，例如：油、醋、鹽、蛋黃及胡椒 ● 使用適量的乳化劑 ● 分次加入食材，讓液體與乳化劑均勻結合 ● 利用攪拌以打散液體分子 ● 部份醬料需要以高速的混合讓空氣進入到醬料裡，醬料再將空氣包起來。 <p>6.3 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 遵循組織或廚房的規則，保持器具及環境的清潔 ● 尊重食物、材料、同事及客人
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 選用正確份量的材料及乳化劑製作醬料</p> <p>(ii) 根據醬料的要求及組織的標準，製作乳化醬料，並用作配搭相關菜餚。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作意大利式燴製菜餚
2. 編號	NC75
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作意大利式燴製菜餚的廚房部員工。於食肆或相關的工作地點，通過熟練的廚藝，及食肆所定標準及用料等來製作意大利式燴製菜餚，令成品在色香味等方面均達到既正宗又地道的風味，使顧客感到滿意及欣然享用。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對製作意大利式燴製菜餚的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解意大利式燴製菜餚在香港的市場及發展狀況 ● 具備與意大利式燴製菜餚相關的良好烹調技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> － 切配蔬菜、肉類、海鮮 － 調較煮食溫度和火候 － 煎、燴等的烹飪技巧 ● 瞭解意大利式燴製菜餚的餐飲文化與特色 ● 掌握製作意大利式燴製菜餚的程序和秘訣，例如： <ul style="list-style-type: none"> － 採用蕃茄及香料 － 使用紅酒燴製 ● 具備對煮食及廚房工作的興趣及尊重 <p>6.2 製作意大利式燴製菜餚：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 檢視食肆所提供有關意大利式燴製菜餚的食譜或餐單（如有的話） ● 顧客落單後，按餐單所提的特點，顧客的要求，及食肆的指引等來製作意大利式燴製菜餚，包括：意大利式燴飯、燴肉丸等 ● 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量 ● 對意大利式燴製菜餚的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的意大利式燴製菜餚為己任 ● 嚴格依從製作意大利式燴製菜餚的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能透過專業廚藝製作既正宗又地道的意大利式燴製菜餚</p>

	(ii) 所製作的意大利式燴製菜餚能使顧客感到滿意及欣然享用
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作鵝肝類菜餚
2. 編號	NC76
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責製作鵝肝菜餚的廚房部員工。於食肆或相關的工作地點，通過熟練的廚藝，按食肆所定標準及用料等來製作鵝肝菜餚，令成品在色香味等方面均達到指定的水平，使顧客感到滿意及欣然享用。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對製作鵝肝菜餚的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解鵝肝材料類型及其特質，如：原隻急凍鴨肝、急凍鴨肝片、鵝肝慕絲及罐裝肥肝醬 ● 具備與鵝肝菜餚相關的良好烹調技巧，例如：煎、燴、製作冷盆等 ● 瞭解鵝肝菜餚的餐飲文化與特色，包括：法國式鵝肝菜餚 ● 掌握製作鵝肝菜餚的程序和秘訣，例如：35°C時入口即化的美味 ● 具備對煮食及廚房工作的興趣及尊重 <p>6.2 製作鵝肝菜餚：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 檢視食肆所提供有關鵝肝菜餚的食譜或餐單，及鵝肝菜餚製作指引（如有的話） ● 顧客落單後，按餐單所提的特點，顧客的要求，及食肆的指引等來製，鵝肝菜餚包括：香煎鵝肝、無花果鵝肝 ● 於製作過程中，盡量發揮技巧以提升成品的質量 ● 對鵝肝菜餚餐單的內容及款式等作定時檢視及調整，以配合食肆的宣傳花招及顧客喜好等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常全力以赴，以製作既正宗又地道的鵝肝菜餚為己任 ● 嚴格依從製作鵝肝菜餚的用料及程序，絕不馬虎了事或偷工減料等
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能透過專業廚藝製作既正宗又地道的鵝肝菜餚</p> <p>(ii) 所製作的鵝肝菜餚能使顧客感到滿意及欣然享用</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	瞭解市場營銷
2. 編號	CCZZPS311B
3. 應用範圍	此能力單元適用於中式食肆出品部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能掌握食品市場營銷的知識，達成產品銷售。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對市場營銷的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白食品市場營銷知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 市場的定義及功能 - 餐飲市場營銷的職能範疇及市場預測等 ● 瞭解市場營銷知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 產品的概念 - 品牌建立等 ● 具備對市場變化的敏銳觸覺 <p>6.2 瞭解市場營銷：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常留意食品市場的營銷狀況，及對食肆機構的可能影響等 ● 妥善運用市場營銷知識，執行各出品部產品營銷計劃 ● 及時向上級匯報食品市場的變化，並提供應對的措施 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專注及不偏不倚的態度來瞭解及解釋市場的營銷狀況
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能理解餐飲市場營銷的職能範疇，市場預測等；及</p> <p>(ii) 能掌握產品的概念，品牌的建立等市場營銷知識。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	建立餐飲業從業員儀表形象
2. 編號	CCZZSM201B
3. 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。根據機構的要求，注重個人衛生的儀表及談吐，掌握中西及其他各式餐桌禮儀，建立符合業界要求的個人儀表形象，協助食肆的公關工作。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業從業員儀表形象的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構對僱員在儀表形象方面的要求 ● 瞭解餐飲業從業員儀表外貌的重要性，包括明白： <ul style="list-style-type: none"> - 個人衛生對儀表的重要性及對自我形象的影響 - 儀表基本元素發自個人內在行為及影響外在行為等 ● 明白餐飲業從業員應有的談吐技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識餐飲業從業員應有的質素 - 懂得與人溝通的基本元素 - 明白身體言語對溝通的影響等 ● 認識中西及其他各式餐桌禮儀，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 禮儀是人對人的無形元素 - 基本禮俗，如：見面、待客、婚嫁等 - 中式用餐及餐桌禮儀 - 西式用餐及餐桌禮儀 - 其他菜系用餐及餐桌禮儀等 ● 持有良好的待人接物態度 <p>6.2 建立餐飲業從業員儀表形象：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以相關的知識及修養，維持餐飲業從業員的儀表形象 ● 於工作期間發揮合適的待客禮儀 ● 施展個人形象的鑑別能力，例如：

	<ul style="list-style-type: none"> - 掌握個人修養對儀表之影響 - 判斷適合市場需要的形象 - 建立良好個人形象 - 判斷個人儀表對顧客與服務機構形象的影響等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以建立良好的餐飲業從業員儀表形象，作為對機構及顧客負責及服務的表示。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據機構的要求，能夠保持餐飲業從業員應有的個人衛生、儀表及談吐；及</p> <p>(ii) 能掌握中西及其他各式餐桌禮儀，建立符合業界要求的個人儀表形象。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	銷售餐飲業產品
2. 編號	CCZZSM301B
3. 應用範圍	此能力單元適用於酒樓食肆樓面部、營業部及客戶接待工作的從業員。於酒樓食肆或相關的工作地點，能獨立地掌握餐飲業銷售技巧，促成產品銷售。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲食業產品的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構對銷售餐飲食業產品的既定策略及方針 ● 掌握機構所提供餐飲業產品的類別，及質與量的定位等 ● 瞭解餐飲業的銷售渠道，包括明白： <ul style="list-style-type: none"> - 市場及消費者的背景與需求狀況、產品的性質、競爭對手及訂價等 - 從人物鏈關係中找出對外與對內行銷的重要性 - 廣告推廣的途徑，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 報紙 ▶ 電視 ▶ 電臺 ▶ 雜誌 ▶ 郵寄刊物 ▶ 較新方法如互聯網及手機應用程式等 ● 明白現在顧客與將來顧客價值觀的重要性對營銷及形象的影響 <p>6.2 銷售餐飲食業產品：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間運用銷售技巧，及通過既定渠道來銷售機構所提供餐飲業產品 ● 掌握促銷技巧來： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解機構的產品 - 清楚認識銷售對象

	<ul style="list-style-type: none"> - 判斷市場的走勢 - 開拓及提升食肆知名度等 ● 適時向上級匯報餐飲產品的銷售情況，並提出可行的促銷建議 ● 遵從商品說明條例 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常按照機構的既定策略及方針進行餐飲產品的銷售，不作失實的陳述，並能顧及顧客的利益。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能明白餐飲業銷售渠道；及</p> <p>(ii) 能掌握促銷餐飲產品的技巧。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	建立餐飲業行政人員儀表形象
2. 編號	CCZZSM401B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的員工。於食肆或相關的工作地點，能夠建立行政人員個人儀表及形象，並能建立良好的顧客服務溝通橋樑，協助食肆的公關工作。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對行政人員儀表形象的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構對僱員在儀表形象方面的要求 ● 掌握個人形象的鑑別能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 建立良好個人形象 - 認識個人儀表對顧客與服務機構形象的影響等 ● 明白餐飲業行政人員儀表外貌的重要性，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識從個人行為發展認知理論模式 - 瞭解國際禮儀形成的起源 - 認識不同禮儀的分類等 ● 明白餐飲業行政人員應有的談吐及表達技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識餐飲業從業員應有的質素 - 懂得與人溝通的基本元素 - 明白身體言語對溝通的影響 - 瞭解個人修養對儀表之影響 ● 持有良好的待人接物態度 <p>6.2 建立餐飲業行政人員儀表形象：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以相關的知識及修養，維持餐飲業行政人員儀表形象 ● 於工作期間發揮合適的社交禮儀 ● 注意及兼顧男士和女士在禮儀上的分別 ● 憑藉建良好的儀表形象：

	<ul style="list-style-type: none"> - 建立暢順的顧客服務溝通橋樑 - 協助食肆的公關工作 - 提升個人以至整體行業的形象等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以建立良好的餐飲業行政人員儀表形象，作為對機構及顧客負責及服務的表示。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠建立良好的行政人員儀表及形象；及</p> <p>(ii) 掌能夠握社交禮儀，建立良好的顧客服務溝通橋樑。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行市場推廣計劃
2. 編號	CCZZSM402B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆從事管理工作的管理階層。於食肆或相關的工作地點，能夠公司擬定的推廣計劃，與顧客和伙伴維持良好的工作關係，達致促銷、及或提升食肆形象的目標。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對市場推廣計劃的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構既定的市場推廣計劃 ● 明白行銷的概念，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 認識行銷的核心理念及作用 - 認識顧客價值和顧客滿足感 - 建立與顧客的長期關係，並提升顧客留存率等 ● 瞭解行銷觀念對企業的影響，清楚界定行銷觀念內的重要內涵，如目標市場等 ● 瞭解行銷整體環境及市場發展趨勢，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白飲食業的競爭結構及各項競爭力量 - 瞭解政治、法律因素對行銷的影響 - 明白社會文化對行銷的影響 ● 掌握顧客購買行為，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭消耗費者市場、購買行為特性及其他影響因素 - 瞭解組織市場、購買行為特性及各項影響因素等 ● 具有良好的待人接物態度，及領導下屬的能力 <p>6.2 執行市場推廣計劃：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以相關的知識及能力，切實機構既定的市場推廣計劃 ● 經常主動去掌握： <ul style="list-style-type: none"> - 人口環境的各項因素

	<ul style="list-style-type: none"> - 市場的經濟因素及趨勢 - 科技進步對行銷思維和作業模式的影響 - 顧客導向與競爭導向的不同與相互作用等 ● 執行市場推廣計劃，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 在食肆經營策略中，具體執行市場推廣工作 - 指導前線工作人員，以作配合 - 向管理層提供市場資訊和具體執行有關改善建議等 ● 通過執行市場推廣計劃，提升個人以至機構的整體形象
	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業及負責任的態度來執行機構的市場推廣計劃，不作任何舞弊的行為。
<p>7. 評核指引</p>	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠按個別食肆的營運需要，策劃並推行整體的推廣計劃，有效地提升目標市場對食肆的認知及促銷食肆服務和產品；及</p> <p>(ii) 執行公司擬定的推廣計劃，與顧客和伙伴維持良好的工作關係，達致促銷、及或提升食肆形象的目標，並能向管理層匯報市場脈搏，從而協助檢討及修訂推廣計劃。</p>
<p>8. 備註</p>	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	統籌餐飲業宴會服務
2. 編號	CCZZSM403B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作及營業部的從業員。於食肆或相關的工作地點，根據顧客需求，統籌各種中外宴會服務。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業宴會服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解食肆機構本身提供宴會服務的能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食物的質素與級別 - 場地的大小及佈置 - 員工的調動 - 其他配套設施等 ● 掌握宴會酒席統籌相關知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 掌握各式宴會設備的準備 - 聯絡及與其他部門溝通的工作 - 組織會議及明白部門的分工 - 能與外界相關行業聯絡及溝通等 ● 掌握宴會酒席菜單成本的控制，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 明白菜單設計及菜式配合 - 理解季節性物料貨源對成本的影響 - 掌握菜單成本攤分與毛利的計算等 ● 具有良好的待人接物態度，及領導下屬的能力 <p>6.2 統籌餐飲業宴會服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以相關的知識及能力，根據顧客需求來統籌、策劃及提供餐飲業宴會服務 ● 編寫宴會酒席菜單： <ul style="list-style-type: none"> - 根據顧客需求，介紹及編寫一般菜單 - 編寫各種喜慶菜單，例如：

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 婚宴 ▶ 壽宴 ▶ 彌月或百日宴 ▶ 聚餐 ▶ 公司週年宴會等 <p>通過提供餐飲宴會服務，提升食肆機構的整體形象</p>
	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業及負責任的態度來統籌餐飲業宴會服務，並能經常顧及顧客的需求及利益。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能統籌各式中外宴會；及</p> <p>(ii) 根據顧客需求及機構既定毛利率編寫宴會菜單。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握宴會筵席的推廣技巧
2. 編號	CCZZSM404B
3. 應用範圍	此能力單元適用於酒樓食肆管理及營業部工作的從業員。於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠有效地運用不同技巧如電話及資訊科技等進行推廣，並能利用門面設計及單張宣傳，幫助推廣宴會筵席。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對宴會筵席推廣技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解食肆機構本身提供宴會服務的能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食物的質素與級別 - 場地的大小及佈置 - 員工的調動 - 其他配套設施等 ● 掌握基本食肆門面設計，包括明白設計的： <ul style="list-style-type: none"> - 主題 - 層次 - 形象 - 吸引力等 ● 瞭解各式宴會筵席的目標銷售對象 ● 掌握宣傳單張的設計，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 認識宣傳單張之作用 - 配合廣告的市場與節令時機，進行宣傳推廣 - 理解成本、質素、質量、用具、宣傳配套及對象等 ● 掌握電話推銷的技巧，例如用語、聲調等 ● 掌握其他有效可行的推廣技巧，包括資訊科技的應用等 <p>6.2 掌握宴會筵席的推廣技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以相關的知識及能力，根據實際情況來發揮宴會筵席的推廣技巧

	<ul style="list-style-type: none"> ● 在有需要時，組織設計隊伍來進行： <ul style="list-style-type: none"> - 基本門面設計 - 宣傳單張設計 - 其他相關設計等 ● 適當運用電話推廣和溝通，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 確定電話推銷對象名單 - 收集市場資料等 ● 配合其他有效可行的推廣技巧，對營業額作出貢獻，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 互聯網 - 手機應用程式等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業及負責任的技巧及態度來推廣宴會筵席，不作誇張失實的陳述。 ● 遵從商品說明條例
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能有效地運用電話推廣、單張宣傳及門面設計等技巧，有效地推廣食肆及宴會筵席；及</p> <p>(ii) 能提高酒樓食肆的整體營業額。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定食肆宣傳策略
2. 編號	CCZZSM405B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠制定有效的食肆宣傳策略。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食肆宣傳策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解食肆機構所能提供的餐飲服務，並可加以宣傳之處，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食物的質素 - 食肆場地的大小及裝璜 - 員工的服務態度 - 其他配套服務的提供等 ● 認識宣傳的重要性，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白廣告的定義與成本的關係 - 明白室外與室內廣告的優點及缺點 - 掌握「現在」及「將來」顧客的需要 - 瞭解競爭對手等 ● 認識宣傳的不同方法，包括如何： <ul style="list-style-type: none"> - 認識宣傳的種類及其功能分別 - 運用各種宣傳媒介 - 利用不同宣傳方法 - 達致有效的宣傳效果等 ● 具備對市場環境敏銳的觸角，及應對變化的能力 ● 具備與不同機構各階層人員溝通的能力 <p>6.2 制定食肆宣傳策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以相關的知識及能力，根據實際情況來制定食肆宣傳策略

	<ul style="list-style-type: none"> ● 妥善運用各種有效可行的宣傳媒介，及利用不同宣傳方法來達致 ● 有效的宣傳效果 ● 選擇市場目標，制定宣傳食肆計劃，並對計劃加以監控及評估 ● 制定合適的宣傳食肆策略，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 挑選合適的宣傳方法及媒介 - 挑選合適的代言人 - 確定食肆宣傳策略等 ● 掌握競爭對手的宣傳策略，在品質與環境變遷中制定應變措施定期向上級匯報宣傳策略的成效，並提出改善的方案 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業及負責任的態度來制定食肆宣傳策略，盡力平衡機構及顧客的利益。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能運用不同的宣傳方法，制定有效的食肆宣傳策略；及</p> <p>(ii) 能提高食肆的知名度及經濟效益。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	分析行銷推廣策略
2. 編號	CCZZSM501B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆從事管理及推廣工作的員工。於食肆或相關的工作地點，能掌握行銷資訊系統的組成內容，分析市場調查所得資料，靈活運用於新產品或服務的發展上，制定行銷目標策略。
4. 級別	5
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對行銷推廣策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解行銷資訊系統在企業內所扮演的角色 ● 掌握行銷資訊系統的組成，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 行銷決策人員所需要的各類資訊 - 行銷資訊系統運作的方式和程序等 ● 掌握新產品或服務的發展，包括明白： <ul style="list-style-type: none"> - 新產品的定義 - 影響其成功與失敗的因素 - 新產品發展的各個步驟 - 產品生命週期的各個階段、特徵、利潤貢獻、行銷目標 - 各項策略使用等技巧等 ● 掌握目標行銷的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 目標行銷的各個步驟 - 消費者市場區間化的各項準則 - 組織市場區間化的各樣標準 - 目標市場的選擇及策略的應用 - 產品或服務的市場定位策略及各種定位方法 - 價值定位及重新定位的方法技巧等 ● 具備市場調查的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白行銷決策與市場研究的關係 - 掌握市場調查的各個程序

	<ul style="list-style-type: none"> - 目掌握各式原始資料的收集方法和應用等 <p>6.2 分析行銷推廣策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以相關的知識及能力來分析行銷推廣策略 ● 應用各類資訊協助決策於市場調查中 ● 應用分析及運用行銷推廣策略，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 運用行銷資訊系統的組成內容 - 分析市場及進行調查 - 制定有效的行銷策略等 ● 應用不同的行銷方法於不同市場群體的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 大量行銷 - 針對性行銷等 ● 掌握市場最新情況及競爭對手的行銷推廣策略，隨即作出適當的調整 ● 定期向上級匯報行銷推廣策略的成效 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業及負責任的態度來分析行銷推廣策略，善用企業資源以達致最佳的回報。 ● 遵從商品說明條例
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握行銷資訊系統的組成內容，分析市場調查所得資料；及</p> <p>(ii) 靈活運用於新產品或服務的發展上，制定行銷目標策略。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定營銷策略
2. 編號	CCZZSM601B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆從事管理及推廣工作的管理階層。於食肆或相關的工作地點，能夠制定有效的市場推廣策略及整體行銷組合，以利於企業未來推廣發展路向。
4. 級別	6
5. 學分	8
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對制定營銷策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握行銷在策略規劃中所扮演的角色 ● 掌握企業的願景、使命、目標、核心專長等 ● 掌握策略性行銷的過程，如：規劃、執行、控制等各個階段 ● 掌握及應用不同的競爭策略，例如 <ul style="list-style-type: none"> - 核心專長 - 行銷聯盟 - 有效策略聯盟等 ● 掌握產品規劃與服務品質，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解產品定義、產品組合特性，消費品與工業品的分類及特質 - 掌握產品線的決策、延伸、填補、刪減等 - 掌握品牌決策、意義與價值、授權、品牌延長與產品線延長的關係、品牌命名等 - 掌握包裝與標籤的技巧 - 掌握服務的特性、服務品質管理及其影響因素等 ● 掌握價格的訂定，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 掌握價格的意義、影響定價的因素、定價的程序等 - 掌握各種定價方法 - 掌握創新產品的不同定價方法 - 掌握產品組合的不同定價方法

- 掌握不同的價格調整安排和其採用的背景因素
- 掌握銷售渠道，包括：
 - 中間機構的功能、好處等
 - 不同產品類型的行銷渠道及其特性
 - 電子商務行銷渠道的特性、與傳統渠道的分別和相互作用、現有行銷渠道的重組等
 - 各種影響行銷渠道的因素、行銷渠道的選擇過程、分銷渠道的密度選擇等
 - 行銷渠道不同的整合方式
- 掌握零售、批發的活動，包括：
 - 各種零售形式的運作及好處等
 - 各種批發商的類型、功能等
 - 物流管理各個環節並應用在行銷活動中等
- 掌握運用整合性行銷溝通，例如：
 - 認識推廣組合內不同溝通工具的功能
 - 掌握行銷推廣的過程、步驟等，如：設計溝通訊息、評估溝通效果等
 - 認識廣告的分類、主要廣告決策的步驟等
 - 認識促銷的類型、各主要的促銷決策等
 - 應用各種公關工具
- 掌握銷售人員的類型、任務、隊伍的結構、人員的管理、銷售過程等

6.2 制定營銷策略：

- 於工作期間以相關的知識及能力來分析市場需求及發掘市場機會，制定企業整體營銷策略
- 制定有效的市場推廣策略及整體行銷組合，配合企業未來的發展
- 訂定行銷目標、發展行銷策略（如：定位等），擬定行銷組合方案
- 應用網際網路及其他科技系統協助定價
- 處理各種行銷渠道的合作與衝突，及對企業的影響
- 運用各種方式提升營業額及利潤，例如：
 - 連鎖店
 - 特許經營

	<ul style="list-style-type: none"> - 非商店零售等 - 充分利用各種的直效行銷的方式、好處、途徑等 ● 處理進行行銷時的社會責任，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 回應社會對行銷的批評，如：加速生態環境惡化、造成不公平競爭等 - 評估行銷對各相關群體的責任等 ● 掌握市場最新情況及競爭對手的營銷策略，隨即作出適當的調整 ● 定期向上級匯報營銷策略的成效 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業及負責任的態度來制定營銷策略，盡量平衡企業、顧客及社會各方的利益。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能夠透徹分析市場行銷環境及競爭對手；及 (ii) 能夠有效地制定市場推廣及整體行銷組合策略管理方案。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定創業管理策略
2. 編號	CCZZSM602B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆的資深管理人、合夥人、創辦人、經營者等。於食肆或相關的工作地點，能夠在飲食企業市場上，制定創業管理策略，為企業訂下發展目標，制定發展方向及管理策略。
4. 級別	6
5. 學分	8
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對創業管理策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解企業家的定義、背景、性格特質等 ● 瞭解企業家的思維、支援系統、激勵方法、追求目標等 ● 掌握新概念的產生及擬定計劃書，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 新意念的來源、產生方法、可行性研究的技巧 - 產品規劃與發展的不同過程 - 知識產權概念、各種相關法律知識、版權問題、保險、合約、法律顧問的選擇等 - 撰寫事業計劃書的內容和格式、各相關群體的需要、各種資訊的來源等 ● 掌握籌募資金的來源及方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 借貸、募資的優點和所需條件，以及對企業的影響等 - 內部、外部資金的來源、優缺點等 - 各類私人資金、銀行資金，以及各類政府貸款的條件、運作、優缺點等 ● 掌握風險資金的運用，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白企業不同階段的資金需要 - 各類風險資金的特性、操作、引入方法等 - 企業估價的不同方法及標準等 ● 掌握創業前期的工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 食肆設計能配合主題構思、目標市場

- 食肆配套設施設計、消防、衛生、環保等條例的要求
- 食肆選址技巧、對社區環境影響、人口、交通、未來發展、配套、物業保養維修、面積、設計、租約條款等
- 各類會計賬目紀錄技巧、電腦軟件應用等
- 招聘、激勵、領導員工團隊等人事管理技巧
- 市場推廣、聘請專家協助企業發展技巧等
- 掌握企業早期發展，包括：
 - 企業早期發展的財政策略、組織轉變等
 - 企業營運策略、時間管理技巧、談判技巧、客戶資訊管理技巧等
- 掌握企業擴張策略，包括：
 - 合資、各式收購合併、特許經營等的優缺點、方法、技巧等
 - 企業上市的知識，如：撰擇適當時機、保薦人選擇、準備文件、時間表、招股書等，並瞭解企業上市的優缺點
 - 上市後的相關工作等
 - 開發與推出新產品或服務、以各種創新方式令企業發展
- 掌握結束企業的方法，包括：
 - 各種破產、結業、重組的方式及策略等
- 分析企業危機訊號，令企業再生、轉化、傳承等

6.2 制定創業管理策略：

- 於工作期間以相關的知識及能力來制定創業管理策略，為企業未來發展訂下目標
- 擬定特有商業模式與商業策略，將概念落實為可行的計劃
- 撰寫市場推廣計劃，包括：
 - 量度事業計劃書進度及加以修正
 - 實行及監控計劃、分析可能失敗的原因及擬定應急計劃
 - 鎖定目標顧客與市場區隔，建立具成本效益的行銷組織
 - 以合適的推廣方式創造市場的需求及推廣產品或服務等
- 擬定組織規劃，例如：
 - 確定企業的法定營運形式，分析各種營運形式的利與弊、成本比較等

	<ul style="list-style-type: none"> - 擬定互相配合的管理層團隊和企業架構 - 撰寫各職位的職能與要求 - 成立董事局或顧問團 - 掌握不同法定營運形式的稅項安排等 <ul style="list-style-type: none"> ● 擬定財務規劃，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 制定營運預算、資本預算、銷售預算、開支預算等 - 制定收益表預算、損益平衡分析、現金流預算、資產負債表預算、資金來源支出表等 - 應用有關財務會計軟件，協助企業營運等 ● 建立完善財務管理，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 會計制度 - 現金流管理 - 資產管理 - 長短期債務管理 - 成本與利潤管理 - 稅務管理 - 各項比率分析等 <p>定期向上級匯報創業管理策略的成效，並提出改善的方案</p> <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業及負責任的態度來制定創業管理策略，善用企業的資源，及絕不牽涉非法的行徑。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠透徹分析企業新概念及擬定的計劃書，制定創業發展及營運策略；及</p> <p>(ii) 有效地制定創業發展之財務規劃、企業擴張策略。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定品牌策略
2. 編號	CCZZSM701B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆的資深管理人、合夥人、創辦人、經營者等。於食肆或相關的工作地點，能設計及實行決策，建立機構的品牌定位和價值，量度品牌表現及延伸品牌的發放。
4. 級別	7
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對制定品牌策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 理解品牌對企業整體形象的重要性 ● 理解品牌管理，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白品牌相關概念 - 掌握品牌管理的挑戰與機遇 - 掌握策略品牌管理的程序等 ● 掌握如何建立品牌權益、定位與價值，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 品牌建立的步驟及其意義 - 品牌權益的組成 - 建立品牌定位的方法 - 品牌價值的定義及建立技巧等 ● 掌握品牌市場推廣的規劃與實施，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 選擇品牌元素的條件及策略 - 應用品牌元素建立品牌權益等 <p>6.2 制定品牌策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以相關的知識及能力來為創業制定品牌策略 ● 設計市場推廣計劃及建立品牌權益 ● 整合市場宣傳計劃及建立品牌權益 ● 利用品牌聯想建立品牌權益 ● 量度品牌表現，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 建立品牌管理系統及品牌價值鏈

	<ul style="list-style-type: none"> - 確立定量、定質方法，量度顧客對品牌的印象 - 訂立量度品牌市場表現的方法等 ● 維持品牌的成長與續存，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 設計及實行品牌策略 - 進行品牌延伸及新產品的發放 - 管理不同階段、市場、地域的品牌等 - 掌握不同法定營運形式的稅項安排等 <p>定期檢討所制定品牌策略的成效及表現，並向上級提出改善的方案</p> <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業的態度來處理與品牌策略相關的事宜，常以維持企業的形象為工作目標。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能設計及實行品牌決策； (ii) 建立機構的品牌定位和價值；及 (iii) 量度品牌表現及延伸品牌的發放。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定產品及服務的開發研製
2. 編號	CCZZSM702B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆樓出品部工作的管理層員工、資深廚師等。於食肆或相關的工作地點，能研製或發現新物料，開發新烹調技術，推動餐飲業的發展，及能以改良及創新的服務形式，培訓員工。
4. 級別	7
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對產品及服務開發研製的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握特殊餐飲原料的生產、採購、供應等 ● 掌握研製或發現新餐飲物料的技巧 ● 掌握開發新烹調技術的竅門，能對烹調技術有： <ul style="list-style-type: none"> - 突破性發現 - 具有創見地提出有系統的理論、技術標準等 ● 掌握廚藝研究、培訓與推廣，能夠： <ul style="list-style-type: none"> - 把新技術、新理論、新物料相關的知識傳授或培訓他人 - 推動中西式飲食業的發展、推廣 - 獲得業界及社會上對其廚藝發明的高度讚譽等 ● 掌握食肆服務形式、概念的創新、培訓與推廣等 <p>6.2 制定產品及服務的開發研製：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間以相關的知識及能力來對食肆產品及服務作開發研製，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 開發及研製餐飲業新物料、新烹調技術 - 改良和創新服務 - 積極培訓員工等 ● 對廚藝作出有系統及嚴謹的研究，並把研究成果以合適方式記錄下來 ● 研製或發現新的餐飲物料，對其特性及分類等作深入研究 ● 對物料具有創見地提出有系統的理論或技術並利用該等物料創作

	<ul style="list-style-type: none"> ● 新產品或菜式 ● 開發新烹調技術，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 開發新的烹製技術創製新產品或菜式 - 應用新技術及物料創製新食品及產品 - 改良現有技術與材料的應用創製新菜式與產品等 ● 對上述事項作有系統、嚴謹的研究，並把研究成果以合適方式記錄下來 <p>定期檢討所制定品牌策略的成效及表現，並向上級提出改善的方案</p> <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業態度來制定食肆產品及服務的開發研製，常以維持企業的形象為工作目標。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能開發及研製餐飲業新物料、新烹調技術，以新廚藝，新出品，推廣飲食文化及作技術培訓；及</p> <p>(ii) 能創作，改良並實行嶄新的服務概念，用以機構發展，推廣及培訓員工。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定營銷計劃
2. 編號	SS01
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業中參與制定營銷計劃及活動的從業員。有效的營銷計劃對食肆業務的盈利及興旺十分重要。營銷計劃應該通過傳統營銷手法，配合數碼營銷技術來開拓新客源，擴大顧客群，同時力保忠實顧客的回流，並能與競爭對手有明顯差異。這個能力單元涉及在食肆中制定營銷計劃的能力。
4. 級別	5
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 制定營銷計劃的所需知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具備良好的業務及人員管理技能 ● 深入了解適用於小型食肆的不同營銷策略/技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 專門市場營銷 - 社交媒體市場營銷 - 明信片營銷 - 直銷 - 游擊營銷（guerrilla marketing） ● 具備良好的分析技能，且熟悉各種分析技巧及方法，例如：強弱危機分析（SWOT）及 PESTEL 分析 ● 對食肆的品牌/營銷目的及目標有良好的認識 <p>6.2 制定營銷計劃：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 與持份者（店主、經理、主廚及 1 至 2 位忠實顧客等）展開腦力激盪會議，以開放的態度討論營銷方向。討論的議題可能包括： <ul style="list-style-type: none"> - 食肆以甚麼主題/形象呈現給顧客？ - 目標顧客是誰？來自哪裡？ - 哪些方面（食肆、營銷及菜單等）可作改善？ ● 確定營銷要求。進行這點前需要了解營銷的目的/目標，如果尚未設定，則需與持份者一起定義並確立 ● 對食肆及產品進行強弱危機（強項、弱項、危機及機會）分析及 4P（價格、產品、促銷及渠道）分析，以獲知並推銷品牌或產品的獨特賣點，以及與其他競爭者之間的分別 ● 確定並取得進行營銷計劃所需的各項細節，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 需進行營銷的產品/品牌 - 預算及資源

	<ul style="list-style-type: none"> - 目標區域/地區/位置 ● 確定所用的營銷方向或技巧來接觸目標顧客，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 傳統印刷媒體 - 數碼媒體及網上營銷（網站、搜索引擎優化、電子郵件及社交媒體等） - O2O（線上對線下） - 店內促銷活動（桌上銷售及特別活動等） ● 對促銷活動進行周詳計劃，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 宣傳物料 - 優惠計劃或難忘的套餐 - 負責項目及時間表 - 取得及監察結果 - 與合適的同事及持份者對計劃進行溝通，並協助實施計劃 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 照顧組織的利益並確保組織的聲譽獲良好的保護
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 確定營銷的要求/目標，並制定營銷計劃，以便基於可用的預算及資源，實施營銷計劃，以達到所定的要求/目標</p> <p>(ii) 準確分析食肆的情況，並用所得資源制定有效的營銷計劃</p> <p>(iii) 確定使用最合適的營銷技巧，以便接觸食肆的目標顧客</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	以社交媒體進行品牌推廣
2. 編號	SS02
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業中參與利用社交媒體進行公司品牌推廣的從業員。社交媒體為所有營運特色食品業務的店主提供機會，與本地的目標顧客接觸及交流，這些數以千計的潛在顧客包括來自香港、大陸，以至世界各地的人，能有助推廣業務的品牌。這個能力單元關注利用社交媒體公共平台建立產品品牌的能力。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 以社交媒體進行品牌推廣的所需知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具有良好的業務及人員管理能力 ● 具有良好的溝通能力及人際交往能力，能與不同階層的人士合作及溝通 ● 基本認識數碼營銷及品牌推廣的技能 ● 具有良好的分析能力，能分析社交媒體活動所得的結果 ● 充分了解組織推廣品牌的目標 ● 具有利用社交媒體進行營銷的良好知識 ● 熟悉利用不同社交媒體推廣品牌的技巧 <p>6.2 以社交媒體進行品牌推廣</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 進行品牌推廣前的工作，其中包括但不限於以下各項： <ul style="list-style-type: none"> - 熟悉組織的營銷及品牌推廣策略 - 熟悉組織推廣品牌的目的及目標 - 確定分配給推廣工作用的預算 - 時間限制（如有） - 目標受眾及目標人口統計等 - 評估進行品牌推廣計劃最適切的不同社交媒體方式，例如：網誌、微博及視頻 ● 根據可用的資源制定實施方案 <ul style="list-style-type: none"> - 利用以下各項創建品牌形象（如未有）： <ul style="list-style-type: none"> ■ 標準標誌 ■ 顏色配搭 ■ 字體 <p style="text-align: center;">找出品牌可以與目標受眾進行溝通、連繫及互動的社交網絡平</p>

	<p>台，例如：Twitter、Facebook、Instagram、LinkedIn 及 Pinterest</p> <ul style="list-style-type: none"> - 把這些社交網絡平台的網站與組織的網站連結起來 - 確定哪些內容最適合用來宣傳品牌，例如創立的故事（經過及成就等）及顧客的用餐體驗。鼓勵顧客或員工撰寫網誌文章，以及貼上顧客享受餐飲或活動的照片或視頻，在 Facebook 上設立「粉絲專頁」，以及讓再次光顧的顧客下載優惠券的網站連結等 - 設立品牌支持者或影響者團隊，協助發佈內容。理想情況下，這個團隊包括顧客及員工，或者有需要的話，從其他機構聘請員工 - 設定定期發佈內容的日子，例如：每星期發佈網誌文章 2 次、每星期發佈相片 3 次 - 確定用於監測社交媒體活動的工具，例如：計算「讚好」的次數、優惠券的下載次數 <ul style="list-style-type: none"> • 把計劃記錄下來，與同事或持份者分享，並尋求他們的意見。有需要時，修訂計劃的實施細節 • 實施計劃並測試計劃的成效 • 定期檢討計劃，確保所有活動按計劃進行，及/或活動達到預期的效果。有需要時，調整計劃並施用不同的社交媒體技術 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 照顧組織的利益，並確保品牌的聲譽獲良好的保護
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 進行計劃前，收集所有的細節，且明確了解推廣品牌的目標及要求 (ii) 制定可行的實施方案 (iii) 找出合適的社交媒體平台接觸目標受眾，並放上合適的內容，推廣組織的品牌
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	進行食肆品牌設計
2. 編號	SS03
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業中參與市場營銷的從業員。品牌塑造是要把一幅圖像烙印在顧客的腦海中，令他們在看到及/或想起這幅圖像時，立即聯想起食肆。這幅圖像需要經過細心設計及苦心經營，才能把捕捉到的用餐體驗經過圖像帶給顧客，讓顧客再次光臨。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 進行食肆品牌設計的所需知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具有良好的業務及人員管理能力 ● 具有良好的溝通能力及人際交往能力，能與不同階層的人士合作及溝通 ● 具有項目管理能力 ● 具有良好的營銷及品牌設計技巧 ● 對組織有基本認識 ● 熟知組織（食肆）發展品牌的目標 <p>6.2 進行食肆品牌設計</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握組織的營銷及品牌發展的目標，並與持份者確認品牌發展的策略 ● 確認分配予實施計劃的預算，以及實施的時間表 ● 制定品牌設計的實施計劃 <ul style="list-style-type: none"> - 對組織進行會影響品牌設計的強弱危機分析（SWOT），例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 位置 ▪ 顧客及他們對組織的看法 ▪ 菜單 ▪ 員工 - 制定品牌定位，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 廚師 ▪ 食品（漢堡、燒鵝及蛋撻等） ▪ 主題（雨林及黃金時代等） - 制定獨一無二的設計，且設計須能傳達品牌的定位 - 與有關方面（內部或外部）合作，製作各元素的樣本設計，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 標誌

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 銀器及餐具 ▪ 員工制服 ▪ 裝飾品 - 找出並評估不同的品牌推廣渠道，包括但不限於以下各項： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 網站及社交媒體等 ▪ 本地報紙及海報等 ▪ 派發現金券 ▪ 定期在食肆舉辦活動 - 提出推廣及營銷活動 • 向管理層及/或持份者展示實施方案，輔以工作時間表及設計樣本，以尋求他們的意見。此外，選擇合適的設計來實施方案，並就實施方案的預算及時間表達成一致意見 • 按照議定的時間表及預算進行各項元素的設計 • 對員工進行品牌培訓 • 企業社會責任 <ul style="list-style-type: none"> - 推廣環保，包括但不限於以下各項： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 實行減碳 ▪ 節約能源 ▪ 可持續性食材 ▪ 環保回收 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 照顧組織的利益，並確保品牌的聲譽獲良好的保護
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 制定可獲管理層或持份者批准的實施方案</p> <p>(ii) 創作一個可以成功在食肆的各項元素上實現的設計，且設計能把品牌視覺投影給所有顧客或潛在顧客</p> <p>(iii) 成功地按照時間表並在預算範圍內完成品牌設計，且品牌能實現組織的營銷目標</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	進行食肆推廣活動
2. 編號	SS04
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業中參與市場營銷的從業員。吸引顧客進入食肆並嘗試其中的食物，是一個成功的食肆推廣活動的第一步。推廣食肆並增加收入的可能方式數以千計，進行的途徑可以是通過大眾傳播媒介，或者在店內舉行的簡單、舊式推廣活動。這個能力單元關注進行推廣活動（當中可能涉及多項不同活動）的能力。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 進行食肆推廣活動的所需知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具有良好的業務及人員管理能力 ● 具有良好的溝通能力及人際交往能力，能與不同階層的人士合作及溝通 ● 具有良好的協調能力 ● 對公共關係的概念及技巧有良好的認識 ● 對不同的食肆營銷活動有良好的認識 ● 熟知食肆的營銷目標 <p>6.2 進行食肆推廣活動：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握組織的營銷計劃，並確定與推廣活動有關的各個項目，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 活動的目標 - 預算 - 人手 - 時間表 ● 回顧並分析以往的推廣活動（如有），以了解其中的成功部分及需要改進的部分 ● 評估及確定可能適用於食肆推廣活動的各種活動，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 網站、社交媒體及 O2O（線上對線下）等 - 本地報章、雜誌及海報等 - 派發現金券及折扣日等 - 店內進行的活動、品嚐活動及烹飪示範等 ● 計劃並組織推廣活動，包括但不限於以下各項： <ul style="list-style-type: none"> - 為推廣活動設定目的及目標，它們應與食肆整體的營銷目的及目標一致

	<ul style="list-style-type: none"> - 與推廣活動的代理商及供應商等協商活動安排 - 設計推廣活動的主題 - 為不同的活動制定公共關係的計劃及程序，例如：盛大的開幕典禮及持續的招待活動等 - 為員工制定推廣的程序並安排員工培訓 - 制定評估程序及確定評量推廣活動成效的工具，例如：有多少顧客對店內進行的活動作出回應，以及獲取顧客在社交媒體上的評語 <ul style="list-style-type: none"> ● 協調各項促銷活動並取得各項活動的結果，用來對整個促銷活動作匯報 ● 按食肆的營銷目的及目標，對推廣活動進行記錄、評估/檢視及匯報 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 照顧組織的利益，並確定營銷活動達到預期目標
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 充分掌握組織的營銷計劃及其目的和目標。此外，能夠消除並釐清與推廣活動相關的所有不確定事項 (ii) 準備可以符合組織標準下進行的推廣活動的詳細計劃 (iii) 協調並監督推廣活動中的所有活動，確保它們順利完成。製作報告以說明活動的成功程度，以及活動與組織的營銷目標的一致程度
8. 備註	<p>1. 參考資訊科技及通訊業數碼媒體科技門類的《能力標準說明》，了解更多有關數碼營銷的能力</p>

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	組織廣告宣傳活動
2. 編號	SS05
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業中參與市場營銷的從業員。在這個「數碼資訊」時代，在互聯網上進行市場營銷十分普遍，但傳統的營銷方法（非使用互聯網）對食肆來說仍然十分有效，特別是當目標顧客為本地人時。這個能力單元關注使用非互聯網廣告工具來組織廣告宣傳活動的能力。
4. 級別	3
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 組織廣告宣傳活動的所需知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具有良好的業務及人員管理能力 ● 具有良好的溝通能力及人際交往能力，能與不同階層的人士合作及溝通 ● 具有良好的協調及組織能力 ● 對公共關係的概念及技巧有基本認識 ● 具有製作廣告宣傳物品的良好技能 ● 熟知組織（食肆）的營銷計劃 <p>6.2 組織廣告宣傳活動：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解組織的推廣計劃，並與合適的持份者確定廣告宣傳的目標、資源及時間表 ● 研究並找出最適合目前的推廣活動的廣告宣傳手法，以實現宣傳的目的及目標。廣告宣傳手法包括： <ul style="list-style-type: none"> - 口碑相傳的宣傳方式 - 放在桌上的紙傳單及座枱卡 - 報章 - 收音機及/或電視 ● 尋找合適的服務供應商來發送廣告宣傳活動內容及取得成本建議 ● 計算並驗證建議的廣告宣傳活動中每個項目所需的資源 ● 制定建議的廣告宣傳活動的時間表，過程中考慮以下事項： <ul style="list-style-type: none"> - 每項廣告宣傳活動的舉辦時間及長度 - 就創意媒體製作進行的會議及工作時間 - 給予印刷商工作的時間 ● 與服務供應商合作執行廣告宣傳活動，包括：

	<ul style="list-style-type: none"> - 提供組織的品牌資料 - 草擬劇本/文章 - 菜餚的照片 - 顧客的評論 <ul style="list-style-type: none"> • 利用客觀的量度方式，監察廣告宣傳活動的進展，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 接受或查詢推廣優惠的受訪者總數 - 顧客數目及收入的增長 - 宣傳期間，推廣的食物售出數目的增長 • 根據組織的標準，回顧及記錄廣告宣傳活動的結果，以便向主管或持份者報告 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 確保廣告材料提供正確的資訊，符合不同的法律要求，例如：照片如實反映菜餚的真實情況
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 充分了解廣告宣傳活動的推廣計劃、要求、目標及目的 (ii) 組織及與廣告宣傳服務供應商協商，確保廣告宣傳活動按計劃完成，時間及預算均符合原定計劃 (iii) 利用正確的工具監察所有廣告宣傳活動，並製作符合組織標準的報告，且能提供針對活動預期目的/目標的精確測量結果
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定線上對線下 (O2O) 之跨境營銷策略
2. 編號	SS06
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業中參與市場營銷的從業員。在這個流動商貿的年代，一種新的商貿模式已經形成，即是O2O（線上對線下）的概念。這種模式在中國大陸已證明是成功的。以大陸遊客為目標的食肆可以應用內地的網上營銷平台，讓他們在香港的食肆享受美食服務。這個能力單元關注在業務層面制定O2O營銷策略的能力。
4. 級別	6
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 制定線上對線下 (O2O) 之跨境營銷策略的所需知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 對組織的業務策略有深入的了解 ● 對 O2O 的方法及營銷技巧有深入的認識 ● 熟悉內地的 O2O 營銷渠道 ● 具有良好的分析能力，熟悉各種不同的技巧及方法，例如：強弱危機分析 (SWOT) 及 PESTEL ● 具備良好的項目管理技能 ● 具備良好的數碼營銷技能 <p>6.2 制定線上對線下 (O2O) 之跨境營銷策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 充分了解組織針對內地市場的業務目的及目標 ● 制定跨境 O2O 營銷目的及目標，以配合組織的整體業務目的及目標，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 吸引新顧客 - 與顧客、資料庫中的聯絡人及通訊訂閱者溝通 - 保持客戶群的忠誠度並確保他們定期回來光顧 - 取得建議 ● 執行強弱危機分析，確定 O2O 策略在內地的競爭力 ● 確定最常在內地應用的 O2O 營銷技術，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 通過流動應用程式進行基於地點的營銷方式 - 網站推廣 - 短訊促銷 ● 識別可以在香港應用而接觸到內地顧客/潛在顧客的 O2O 營銷渠道，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 微信、微博及美團點評

	<ul style="list-style-type: none"> - 社交媒體、微博或網誌網站 - Groupon、eGroupon - 組織的流動應用程式或網站 ● 確定組織具備足夠的能力進行跨境 O2O 營銷活動，否則或需使用內地中介服務商 ● 以適當的成本、時間、里程碑及監控安排，制定營銷計劃及建議，以實現跨境 O2O 營銷的目的及目標 ● 向高級管理層提交計劃及策略，尋求他們的批准 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 照顧組織的利益，確保聲譽受到良好的保護
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 掌握組織的業務目標，並將其轉化製成跨境 O2O 營銷策略的目的及目標 (ii) 識別能夠接觸目標顧客/潛在顧客的合適內地網上營銷渠道，並能夠判斷組織是否具備足夠的能力實現跨境營銷策略 (iii) 制定 O2O 營銷策略，並把策略提交給高級管理層，展示跨境 O2O 營銷策略能夠實現組織的業務目的及目標，並獲得管理層的批准繼續進行計劃
8. 備註	<ol style="list-style-type: none"> 1. 雖然這個能力單元講述有關跨境 O2O 營銷的能力，但內容也可應用於不設地點限制的一般餐飲業 O2O 營銷情況 2. 參考資訊科技及通訊業數碼媒體科技門類的《能力標準說明》，了解更多有關數碼營銷的能力

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定挽留顧客策略
2. 編號	SS07
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業中參與制定營銷/業務策略的從業員。食肆的最終目標是要為顧客提供獨一無二的用餐體驗，令他們不停再次光顧。然而，在激烈的競爭，加上顧客有大量選擇的情況下，要做到以上這點毫不容易。因此食肆需要有良好的挽留顧客的策略。
4. 級別	5
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 制定挽留顧客策略的所需知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具備良好的業務及人員管理技能 ● 對不同的挽留顧客的方法有深入的認識，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 顧客保持關係時，獎勵他們 - 顧客退出關係時，懲罰他們 ● 非常熟悉顧客關係管理（customer relationship management，CRM）的知識及技能 ● 具有良好的分析能力，熟悉各種不同的技巧及方法，例如：強弱危機分析（SWOT）及 PESTEL ● 熟悉各種計算顧客保留率的方法 ● 熟悉組織的營銷/業務目標及目的 <p>6.2 制定挽留顧客策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 與高級管理層或持份者一起檢視及分析目前的顧客保留率 ● 分析造成顧客流失的各種營運因素，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 菜單食品不符顧客所需 - 場地衛生問題 - 服務員的互動問題 - 營銷及推廣失敗 - 沒有聽取顧客的意見 ● 評估各種可能的挽留顧客的方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 建立更好的關係，與顧客建立互信及聯繫 <ul style="list-style-type: none"> ▸ 聆聽顧客的意見、反饋及投訴，並作出及時的回應 ▸ 用不偏不倚的顧客評論及建議來改善菜單、服務及場地等 - 改善客戶服務的關鍵績效指標（key performance indicator，KPI） - 建立社群及顧客宣傳計劃，例如支持本地足球隊、季節性活動及端午

	<ul style="list-style-type: none"> - 節活動 - 舉辦食品/烹飪示範或教育活動，增加宣傳食肆品牌的機會 - 利用自動化系統再次聯絡顧客，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 顧客關係管理工具 ▶ 電郵宣傳工具 ▶ 顧客分析 ▶ 在特別紀念日，自動寄出邀請函給顧客 ● 制定執行計劃、程序及培訓時間表 ● 尋找工具來監測及量度推行挽留顧客策略的成效 ● 作出記錄，並向高級管理層或持份者提交所選的挽留顧客策略及成本預算，以尋求他們的批准推行策略 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 照顧組織的利益，確保聲譽受到良好的保護 <ul style="list-style-type: none"> - 妥善落實企業社會責任，推行可持續發展的概念
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 檢視挽留顧客問題，並與所有持份者達成共識，同意需要制定並實施新的挽留顧客策略 (ii) 評量各種挽留顧客的方法並識辨最合適的一種，以維持並提高食肆的顧客保留率 (iii) 把挽留顧客策略提交給高級管理層/持份者，並成功取得他們的批准推行策略
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定非中式會議/宴會之銷售及營銷計劃
2. 編號	SS08
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業中參與市場營銷的從業員。香港餐飲業的市場競爭十分激烈，食肆不斷探索新的商機，而其中一個領域是為會議及特別場合提供宴會或會議餐飲服務。這個能力單元關注制定非中式會議/宴會服務之銷售及營銷計劃。
4. 級別	4
5. 學分	6
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 制定會議/宴會之銷售及營銷計劃的所需知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具備良好的業務及人員管理技能 ● 對宴會及會議的銷售及營銷有深入的認識 ● 具有良好的分析能力，熟悉各種不同的技巧及方法，例如：強弱危機分析（SWOT）及 PESTEL ● 具備良好的項目管理技能，並能預測會議/宴會的數目 ● 在制定會議及宴會業務計劃及建議方面，擁有豐富的知識及技能 ● 熟悉組織的營銷渠道 <p>6.2 制定會議/宴會之銷售及營銷計劃：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 充分了解組織的營銷目的及目標，制定的會議/宴會營銷計劃必須與之配合 ● 執行強弱危機分析，以確定制定的宴會/會議餐飲服務在市場中的定位 ● 通過列出對宴會/會議餐飲服務十分重要的各種因素，與潛在競爭對手進行競爭力比較的分析，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 價格可比性 - 菜單靈活性 - 提供的服務質素 - 場地及設施 ● 與內部營銷團隊合作，識別宴會/會議餐飲服務的不同營銷渠道，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 店內廣告 - 戶外橫額、座枱卡及放在接待處資料架上的宴會小冊子 - 網站上有關宴會的頁面 - 製作視頻並發佈在視頻社交媒體平台 ● 識別外部的協作及營銷渠道，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 婚禮策劃師

	<ul style="list-style-type: none"> - 在辦公室大樓詢問處放置小冊子及橫額 • 如有需要，制定營銷執行計劃、營銷活動日程表，以及成本分析，以取得管理層的批准 • 把計劃傳達給合適的同事及持份者，並協助執行計劃 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 照顧組織的利益，確保聲譽受到良好的保護
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 進行全面的強弱危機分析，並能夠說明組織的宴會/會議餐飲服務的市場定位，當中的資料能用於銷售及營銷計劃中 (ii) 識別能有效推銷宴會/會議餐飲服務的不同場內及場外營銷渠道 (iii) 制定全面且符合組織整體營銷目的及目標的宴會/會議銷售及營銷計劃，並能成功實現計劃
8. 備註	<p>1. 雖然這個能力單元針對非中式食肆，但其中的內容也可以應用於酒店或一般餐飲業的宴會營銷</p>

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	以口碑相傳進行食肆營銷
2. 編號	SS09
3. 應用範圍	這個能力單元適用於所有食肆及餐飲業中參與市場營銷的從業員。最有效的食肆營銷方式往往是通過口碑相傳，因為消費者傾向會先聽取擁有食肆食肆親身經歷的朋友或食客的評價，才願意成為食肆的顧客。但需注意的是，口碑相傳的營銷過程需要妥善管理。這個能力單元涵蓋使用傳統或在線方法以口碑相傳進行營銷的能力。
4. 級別	3
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 以口碑相傳進行食肆營銷的所需知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 具備良好的人員及項目管理技能 ● 具有良好的溝通能力及人際交往能力，能與不同階層的人士合作及溝通 ● 對以口碑相傳來進行營銷的潛在效果（好與壞）有深入的認識 ● 熟悉不同的口碑相傳平台，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 傳統/人與人之間的口碑相傳 <ul style="list-style-type: none"> ▸ 口頭意見 ▸ 媒體評論 - 線上的口碑相傳 <ul style="list-style-type: none"> ▸ 社交媒體 ▸ 流動應用程式 ● 具備以口碑相傳進行營銷的良好技能，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 監察及收集顧客想法 - 協調在社交媒體上進行的口碑相傳的廣告宣傳 ● 熟悉組織的營運活動及營銷計劃 <p>6.2 以口碑相傳進行食肆營銷：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 了解組織的營銷計劃，並與適當的持份者釐清營銷目標、資源及時間表 ● 確定食肆以口碑相傳進行營銷時，需要接觸並追蹤的目標顧客的特徵，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 基於本地、中國大陸或兩者 - 年齡組別 - 顧客類型 ● 通過不同的口碑相傳營銷方法或平台，找出顧客對食肆的想法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 與顧客交談

	<ul style="list-style-type: none"> - 進行調查（線上及離線） ● 識別最佳的口碑相傳營銷方式來接觸食肆的顧客，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 在店內與顧客互動 - 傳統媒體（報章及雜誌） - 社交媒體、電子郵件及網站等 - 流動應用程式 ● 設置與食肆的營銷及宣傳活動相配合的口碑相傳營銷渠道，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 請顧客在社交媒體上提供食物評價，以獲得下次光顧時可使用的優惠券 - 邀請傳統媒體參與特別示範或品嚐食肆的招牌菜 ● 制定處理及執行的程序，以便進行以口碑相傳的營銷活動，並為員工提供相關培訓 ● 通過利用線上工具（社交媒體、電子郵件、網站或口頭溝通）收集顧客的意見、投訴及對食肆的看法，監察以口碑相傳進行的營銷活動，並製作活動的報告 ● 與持份者定期檢視以口碑相傳進行的營銷活動的報告，以提升食肆的產品及服務，並根據需要調整口碑相傳的營銷技巧 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 確保所進行的口碑相傳營銷活動能在顧客心目中產生正面的印象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 充分掌握組織以口碑相傳進行營銷的計劃、要求、目的及目標</p> <p>(ii) 尋找適當的口碑相傳營銷工具來監察及收集顧客/公眾對食肆的想法（意見、評價及讚好與否等）</p> <p>(iii) 制定程序以便進行以口碑相傳的營銷活動，並為員工提供相關培訓，從而產生宣傳食肆品牌的效應，並提高公眾對食肆品牌的評價，最終期望能增加顧客數目及收入</p>
8. 備註	<p>1. 參考資訊科技及通訊業數碼媒體科技門類的《能力標準說明》，了解更多有關社交媒體策略及其實施的能力</p>

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本職業安全健康
2. 編號	CCZZGS101B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有在食肆工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，認識職業安全健康條例守則，並能符合職業安全要求，進行中式飲食有關工作。
4. 級別	1
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對基本職業安全健康的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識有關職業安全及健康法例 ● 瞭解職業安全及健康的重要性 ● 瞭解職業健康問題，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 體力勞動 - 人力搬運 - 長期站立 - 重複動作等 ● 明白人力提舉及搬運的正確方法 ● 認識職業健康問題，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 物理因素 - 化學因素 - 生物因素等 ● 認識基本急救 <p>6.2 認識基本職業安全健康：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 健康法例 <ul style="list-style-type: none"> - 明白有關食肆的“職業安全及健康條例”及“工廠及工業經營條例”及其附屬規例的內容及意義 - 瞭解僱員在法律上的責任 - 能按照職業安全健康法例的要求，進行中式飲食業有關工作 ● 體力勞動及人力搬運

- 瞭解於搬運的空間、物件的性質、錯誤排列、動作錯誤、持久動作及姿勢失當的後果
- 瞭解體力勞動、人力搬運、長期站立或重複動作對身體的影響
- 人力提舉
 - 明白人力提舉受傷的成因
 - 認識基本提舉技巧
 - 明白避免背部受損傷的有效方法
 - 懂得判斷在適當情況下使用輔助設備
 - 明白正確的體力處理操作技巧
- 職業健康問題
 - 物理方面
 - ▶ 明白物理因素的定義
 - ▶ 確保在安全的情況下，使用、處理、貯存或運載作業或傳遞物品
 - ▶ 明白食肆工作時常遇到的各種物理因素（如：光、電、噪音、空氣質素、熱力等）引致的身體健康問題
 - ▶ 避免因物理因素引致的損害
 - 化學方面
 - ▶ 認識化學品的定義及正確使用方法
 - ▶ 明白食肆常用的化學物品的種類、標籤及危險性
 - ▶ 避免因化學物理因素引致的損害
 - ▶ 正確處理及儲存化學品
 - 生物方面
 - ▶ 明白生物因素的定義
 - ▶ 明白食物衛生的重要性及衛生操作守則
 - ▶ 認識基本細菌學及引致食物中毒的成因
 - ▶ 處理食物因生物因素而引致直接或間接的職業健康問題
 - ▶ 明白於食肆工作時接觸到的動物、活家禽及海產引致的傳染病、細菌感染等問題及其避免方法

	<ul style="list-style-type: none"> ● 急救 <ul style="list-style-type: none"> - 明白急救的定義及目的 - 認識急救箱的設 - 懂得各種傷口、骨折、中毒等的處理常識 ● 機器操作安全知識 ● 認識在有需要的情況下，適當地使用安全設備及用具 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，能全心全意地去認識及維護基本職業安全健康
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能明白飲食業職業安全條例，並能應用於中式食肆各種工作中。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本防火
2. 編號	CCZZGS102B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有在所有食肆工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，應用防火知識，並能在受指導下，正確地使用電力或氣體燃料工具，防止火警意外發生。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對基本防火的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白引致“火”的媒體 ● 明白工場整潔的守則 ● 明白一般食肆內使用電力或氣體燃料的工具或器具的正確使用方法 ● 明白“燃點溫度”的成因 ● 明白“火險來源”的形成 ● 明白“風險評估”意識的重要性 ● 瞭解職業安全及健康的重要性 <p>6.2 認識基本防火：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 正確使用各種電力或氣體燃料的工具或器具 <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解一般使用電力或氣體燃料的工具或器具可能引致的火災危險 - 掌握遇事時的適當處理方法 ● 瞭解火災危機及應變方法 <ul style="list-style-type: none"> - 掌握滅火筒的類型及應用方法 - 瞭解食肆火災的一般成因及其預防方法 ● 提高防火意識及遵守工作安全指引 <ul style="list-style-type: none"> - 認識基本防火知識，如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 清晰走火警指示 ▸ 走火通道等

	<ul style="list-style-type: none"> - 執行“防火措施”指引 - 遵守工廠及工業經營條例指引 ● 執行防火措施 <ul style="list-style-type: none"> - 確保走火通道及防煙門經常緊閉 - 懂得在火警發生時按既定指引，採取正確應變措施 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，能全心全意地去認識及執行防火措施，以維護大眾的生命安全
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在指導下，能夠明白電力或氣體燃料工具的正確使用方法，有效地預防火警發生及遵守職業安全及健康指引。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	於食肆應用一般清潔工具及物料
2. 編號	CCZZGS103B
3. 應用範圍	此能力單元適用於在所有食肆工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠認識一般食肆清潔劑，並能正確使用。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對一般清潔劑及清潔工具的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識食肆一般清潔劑的特性 ● 明白環境空間及空氣流通的影響 ● 明白不適當地使用清潔劑的影響及安全措施 ● 懂得場地整理的重要性 ● 認識一般清潔工具的種類、特性及使用方法 ● 明白食肆一般清潔劑對人體健康的影響 <p>6.2 應用食肆一般清潔劑及清潔工具：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握食肆一般清潔劑的特性 <ul style="list-style-type: none"> - 瞭解飲食業從業員常接觸的清潔劑名稱、種類及特性 - 分辨清潔劑的標籤 ● 正確使用一般食肆清潔劑 <ul style="list-style-type: none"> - 根據清潔劑標籤指引，正確地使用、儲存及搬運清潔劑 - 掌握因使用一般清潔劑而引致意外的處理方法 ● 掌握一般食肆清潔工具的： <ul style="list-style-type: none"> - 種類 - 特性 - 正確使用方法等 ● 使用一般清潔工具 <ul style="list-style-type: none"> - 根據工具標籤指引，正確地使用一般食肆清潔工具 - 懂得清潔劑與清潔工具配合使用 - 保養及維修一般食肆清潔工具

	<p style="text-align: center;">- 保持工作場所整潔、管理及貯存一般清潔工具</p> <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，貫徹地正確使用清潔劑及清潔工具，以維護包括顧客和員工在內的大眾健康
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在受指導情況下，根據清潔劑的標籤指引，正確安全地使用食肆一般清潔劑；及</p> <p>(ii) 清楚掌握一般清潔工具的使用、保養、維修及收藏方法。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	遵從餐飲業職業道德
2. 編號	CCZZGS105B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有在食肆工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，懂得餐飲從業員應具備的職業道德操守，並能遵守職業操守相關的法例。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業職業道德的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白餐飲業的基本職業道德及操守，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 餐飲業從業員應有的服務承諾 - 餐飲業對社會的影響 - 個人對工作的貢獻及敬業樂業的精神等 ● 認識餐飲業從業員職業操守相關法例，如： <ul style="list-style-type: none"> - 防止貪污的概念 - 防止賄賂條例的內容概念 - 個人資料（私隱）條例的內容概念 - 平等機會條例的內容概念等 <p>6.2 遵從餐飲業職業道德：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 通過上司的指引及個人的努力學習正確認識餐飲業職業道德的內容 ● 建立職業道德操守的信念 ● 於日常工作中，嚴格遵守餐飲從業員應具備的職業道德操守 ● 在可行的範圍內，向上級報告懷疑有違反餐飲業職業道德的地方 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，能全心全意地去遵從餐飲業職業道德，以維護個人，機構以至整體行業的聲譽

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能清楚明白餐飲業從業員的職業道德操守；及 (ii) 於餐飲業工作中，能遵守相關的法例
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	遵從基本食物安全與衛生
2. 編號	CCZZGS106B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有在食肆工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠明白食物衛生標準的指引，確保食物安放、保存及加工符合要求。
4. 級別	1
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食物安全與衛生的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白食物安全與衛生對食肆、顧客及員工的影響，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 餐飲業僱主及從業員的責任 - 食物安全與衛生對顧客的重要性 - 食物安全與衛生對食肆名譽的影響等 ● 明白食物安全與衛生相關的法例及指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 香港食物法例摘要 - “食物衛生標準”指引等 ● 認識一般細菌對食物的影響 ● 認識一般引致食物中毒的成因及預防措施 ● 認識防止食物交叉感染的方法 <p>6.2 遵從基本食物安全與衛生：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 通過上司的指引及個人的努力學習正確認識食物安全與衛生的內容 ● 掌握細菌對食物的影響，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 食物基本細菌學 - 引致食物中毒的細菌種類及特性(如：沙門氏菌、大腸桿菌等) - 危險性高與低的食物 - 環境衛生對食物的影響 - 應用防止食物被細菌感染的方法 - 掌握消毒的方法等 ● 掌握引致食物中毒的成因及預防措施，包括：

	<ul style="list-style-type: none"> - 引致食物中毒的成因、中毒的徵狀等 - 認識容易引致食物中毒的食物 - 明白“添加劑”對食物的影響 - 明白食物衛生的管理等 ● 掌握防止食物交叉感染的方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 明白細菌傳播的途徑 - 瞭解處理生、熟食物的正確方法，以避免受細菌染污 - 明白不同食物材料合適儲存的溫度、條件、工具等 ● 在可行的範圍內，向上級報告懷疑有違食物安全與衛生的地方 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，能全心全意地去遵從基本食物安全與衛生，以維護個人、員工及顧客等的健康，及機構以至整體行業的聲譽
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能清楚明白食物衛生標準的指引；及 (ii) 能確保食物安放、保存及加工等均符合要求
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	遵從一般僱員權益相關法例
2. 編號	CCZZGS201B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有在食肆樓面部、出品部及與營運管理工作相關的從業員。於食肆或相關的工作地點，認識勞工法例、強積金條例及職業安全健康條例，並於工作中遵守有關法例。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對一般僱員權益相關法例的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識一般勞工法例，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 香港勞工處提供予僱主及僱員的服務，包括就業服務等 - 勞工法例賦予僱員的權利，如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 勞工假期 ▸ 生育保障假期 ▸ 終止僱傭合約 ▸ 最低工資 ▸ 勞資糾紛的處理程序等 ● 認識香港勞工法例對僱員及僱主之重要性 ● 瞭解職業安全健康局的提供予僱員及僱主的主要服務 ● 瞭解香港強積金的背景、涵蓋範圍、意義、對僱主及僱員的影響等 ● 明白必須遵從所有法例，包括僱員權益法例的重要性 <p>6.2 遵從一般僱員權益相關法例：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 通過上司的指引及個人的努力學習正確認識與僱員權益相關的一般法例 ● 在工作期間根據僱員權益相關法例來努力促進： <ul style="list-style-type: none"> - 職業安全與健康 - 勞資雙方和諧關係 - 改善及保障僱員及僱主權益等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 利用職業安全健康局提供的主要服務，盡量確保工作場地內人的安全 ● 依從供款細則、年期、供款種類、提取和轉移供款的方法等來處理強積金 ● 在可行的範圍內，向上級報告懷疑有違反僱員權益法例的地方 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，能全心全意地去遵從與僱員權益相關法例，以維護個人及機構，以至整體行業的聲譽
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 於食肆日常營運工作上，能夠認識及遵守勞工法例、強積金條例及職業安全健康相關的法例</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	操作收銀機
2. 編號	CCZZGS204B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有在食肆從事收銀工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠正確操作收銀機紀錄營業額及處理各種結賬付款方法。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對操作收銀機的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解收銀機的組成部分、基本功能及運作原理 ● 瞭解收銀機內不同版面的按鍵排列位置的功用 ● 認識香港的常用的本地及外國貨幣 ● 瞭解交易及付款結賬的基本程序 ● 明白食肆或食肆對付款結賬的相關指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 不接受細額的輔幣如 1, 2 角 - 不接受大額的紙幣如 1,000 元 - 指定的外國貨幣兌換率 - 最低的信用咭簽賬額等 <p>6.2 操作收銀機：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 操作收銀機及編印單據，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 全面啟動收銀機及登入系統 - 開啟個別顧客的賬單 - 輸入枱號、位置或人數等基本資料 - 編印客戶賬單 ● 正確找換金錢： <ul style="list-style-type: none"> - 辨認香港的常用貨幣 - 辨析真假貨幣，包括目測、觸摸及使用貨幣辨析工具等 ● 處理以信用咭及「易辦事」咭的結賬方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 分辨各類信用咭及使用功能 - 處理及提醒顧客各類信用咭的優惠推

	<ul style="list-style-type: none"> ● 處理食肆接受的其他電子及非電子的結賬方法 ● 正確操作收銀機以完成整個付款結賬程序 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，能盡心確保可正確地操作收銀機以處理各種結賬付款及記錄營業額。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠正確操作收銀機；及</p> <p>(ii) 能夠處理各種結賬付款方式，如：不同貨幣的現金、信用咭、易辦事、八達通、支票及其他電子方式的付款等。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本定點銷售電腦系統
2. 編號	CCZZGS205B
3. 應用範圍	此能力單元適用於在食肆或相關的工作地點的從業員。能夠在指導下，用基本定點銷售電腦系統入單、管理顧客賬目、結賬及分析營業數據等。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對基本定點銷售電腦系統的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白定點銷售電腦系統的基本功能如： <ul style="list-style-type: none"> - 電腦系統的組成部分運作原理、基本功能等 - 電腦系統內不同版面的按鍵排列位置 ● 瞭解基本定點銷售電腦系統的操作程序 ● 瞭解酒樓或食肆對操作基本定點銷售電腦系統的相關指引（如有的話） <p>6.2 認識基本定點銷售電腦系統：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 按既定程序開啟及操作基本定點銷售電腦系統，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 登入系統 - 開啟個別顧客的賬單 - 輸入枱號、位置或人數等基本資料 - 編印客戶賬單等 ● 正確應用基本定點銷售電腦系統的功能，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 電腦系統入單及結賬 - 管理顧客賬目等 ● 在定點銷售電腦系統出現問題時採取應對措施，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 轉變為人手操作 - 從新啟動基本定點銷售電腦系統 - 向定點銷售電腦系統尋求協助等

7. 評核指引	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，盡心確保能正確及忠誠地操作定點銷售電腦系統以管理及分析營業數據。 <p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠在指導下，懂得基本定點銷售電腦系統的功能，包括：出品部入單、管理顧客賬目、結賬及分析營業數據等；及</p> <p>(ii) 能夠在定點銷售電腦系統出現問題時採取有效的應對措施。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引
2. 編號	CCZZGS301B
3. 應用範圍	此能力單元適用於在食肆樓面部負責清潔保養工作的員工。於工作地點，能獨立及正確地制訂清潔及保養各種樓面部設備、用具和器皿等的指引。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對清潔及保養各式樓面部工具的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識食肆樓面部常用的清潔工具及設施的種類、特性及正確使用方法 ● 認識樓面部各種設備的類別及材料特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 硬體設備（如：餐桌、椅子） - 服務的設備與器具（如：手推車、餐具、桌布）等 ● 明白樓面部常用設備、用具及器皿的使用常識與保養要點 ● 瞭解食肆對清潔及保養各式樓面部工具的要求 ● 瞭解相關的法例及規管要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 《食物業規例》 - 《職業安全及健康條例》等 <p>6.2 制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 按正確保養各式樓面部常用設備、用具及器皿的原則來： <ul style="list-style-type: none"> - 訂立清潔指引、程序及編排有關工作 - 建立「整頓」及「保養」方法指引及程序 - 建立識別區域，處理用具等 ● 將上述措施綜合及制訂成為正式指引，並確保能讓所有相關員工知悉 ● 根據既定指引，編排相關員工的清潔及保養工作 ● 制訂監察措施，以確保員工會遵從清潔及保養各式樓面部工具的指引

7. 評核指引	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，盡心確保能正確、忠誠及以顧客的利益出發來制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引，供相關員工來依從。 <p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能制訂指引令員工運用常用的工具及物料，清潔樓面部有關設備、用具及器皿；及</p> <p>(ii) 令員工懂得正確保養各種樓面部設備、用具和器皿。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引
2. 編號	CCZZGS302B
3. 應用範圍	此能力單元適用於在食肆出品部負責清潔保養工作的員工。於工作地點，能獨立及正確地清潔及保養各種出品部設備、用具和器皿等的指引。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對清潔及保養各式出品部工具的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識食肆廚房部常用的清潔工具及設施的種類、特性及正確使用方法 ● 認識廚房部各種設備的類別及材料特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 烹飪設備 - 刀具 - 鍋具 - 冷藏設施等 ● 明白廚房部常用設備、用具及器皿的使用常識與保養要點 ● 瞭解食肆對清潔及保養各式出品部工具的要求 ● 瞭解相關的法例及規管要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 《食物安全條例》 - 《職業安全及健康條例》等 <p>6.2 制訂清潔及保養各式出品部工具的指引：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 按正確保養各式出品部常用設備、用具及器皿的原則來： <ul style="list-style-type: none"> - 訂立「清潔」指引、程序及編排有關工作 - 建立「整頓」及「保養」方法指引及程序 - 建立識別區域，處理用具等 ● 將上述措施綜合及制訂成為正式指引，並確保能讓所有相關員工知悉 ● 根據既定指引，編排相關員工的清潔及保養工作 ● 制訂監察措施，以確保員工會遵從清潔及保養各式出品部工具的指引 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，盡心確保能正確、忠誠及以顧客的利益出發來制訂清潔及保養各式出品部工具的指引，供相關員工來依從。

7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能制訂指引令員工能運用常用的工具及物料，清潔出品部有關設備、用具及器皿；及</p> <p>(ii) 令員工能正確保養各種出品部設備、用具和器皿。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	應用食品安全守則
2. 編號	CCZZGS303B
3. 應用範圍	此能力單元適用於在食肆工作的員工。於食肆或相關的工作地點，能夠帶領屬員，按機構既定的守則，執行符合食品衛生的管理程序。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食品安全守則的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識「危害分析、重點控制」系統的執行細則 ● 認識食品安全的重要性及要點 ● 瞭解食肆對食品安全的要求 ● 瞭解相關的法例及規管要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 《食物安全條例》 - 《職業安全及健康條例》等 ● 掌握與員工溝通的技巧及灌輸知識的能力 <p>6.2 應用食品安全守則：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 執行食肆既定的食品衛生管理系統，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 正確地去執行食品衛生管理系統 - 正確設計、使用、填寫、保存各式有關表格、紀錄、文件等 - 根據系統要求，定時檢測各控制點 ● 向員工灌輸衛生管理系統知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 把衛生管理系統執行細節灌輸給員工 - 激勵員工齊心協力實行有關食品衛生管理系統 - 解答員工在執行細節時所遇到的問題等 ● 定期向上級匯報執行食品安全守則的情況 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，能盡心確保食品安全守則得以恰當地應用，並得到員工的支持和依從。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠根據相關條例，執行食品衛生管理系統；及 (ii) 能向有關員工灌輸衛生管理系統知識。
8. 備註	此能力單元內容應銜接食品衛生經理認證。

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用急救知識
2. 編號	CCZZGS304B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有在食肆工作的員工。於食肆或相關的工作地點，能運用急救方法，正確地處理一般常見飲食業的意外。
4. 級別	3
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對急救的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白急救的原則及常用的急救方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 人工呼吸 - 止血 - 復甦程序等 ● 認識飲食業常見的意外種類 ● 認識急救箱應有的裝備及用品，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 它們的用途 - 進行急救時應使用防護裝備等 - 明白一般意外引致的身體問題及處理方法 <p>6.2 運用急救知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在有需要時及時運用急救知識，處理一般中式飲食業常見意外 ● 正確運用急救常識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 檢查一般傷患者 - 判斷及進行上述的急救方法 - 取用急救箱的相關的裝備及用品 ● 處理意外引致的身體問題，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 正確地處理燒傷或燙傷 - 理解心理急救對患者的重要 - 正確地搬運傷患者 - 判斷及處理一般意外 - 辨識患者所受的創傷而決定適當的急救措施等

	<ul style="list-style-type: none"> • 向上級或相關政府部門匯報意外的情況及所採取的急救措施 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 於食肆或相關的工作地點，能盡心處理出現的意外，並正確地運用急救的知識。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能運用一般急救方法，正確地處理一般常見飲食業的意外。</p>
8. 備註	<p>培訓建議：</p> <p>教授知識時，應安排學員接受由合資格人員教授或參加香港有關機構舉辦之急救課程。</p>

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用基本定點銷售電腦系統
2. 編號	CCZZGS307B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部工作的員工，但其工作範圍並不包括系統設計。於食肆或相關的工作地點，能獨立運用基本定點銷售電腦落單、改單及結賬，並能處理電腦系統發生故障所產生的問題及執行有關應變方法，確保運作正常。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對定點銷售電腦系統的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白電腦系統的組成部分、基本功能、運作原理等 ● 瞭解電腦系統內不同版面的按鍵排列位置 ● 懂得登入系統、開啟個別顧客的賬單、分拆賬單、轉檯、改錯等 ● 瞭解食肆對操作基本定點銷售電腦系統的相關指引（如有的話） ● 懂得與電腦系統供應商作有效溝通 <p>6.2 運用基本定點銷售電腦系統：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在日常工作中，操作基本定點銷售電腦系統，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 啟動在食肆內的電腦系統部件 - 運用基本定點銷售電腦系統作落單、改單及結賬之用途 - 進行其他與業務相關的操作等 ● 處理因基本定點銷售電腦系統發生故障所產生的問題及執行有關應變的方法，例如當電腦出現故障時： <ul style="list-style-type: none"> - 懂得由電腦系統轉至手動系統操作 - 掌握電腦修復後，轉回電腦系統的程序及方法 - 與電腦系統供應商聯絡，令系統盡回復正常等 ● 定時向上級匯報定點銷售電腦系統的運作情況，及出現的異常狀況等

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 於食肆或相關的工作地點，盡心確保能正確及有效地運用基本定點銷售電腦系統，促進食肆的業務。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立地運用基本定點銷售電腦落單、改單及結賬；及</p> <p>(ii) 能處理基本定點銷售電腦系統發生故障所產生的問題及執行有關應變的方法。</p>
8. 備註	<p>祇適用於食肆樓面部工作的員工，但其工作範圍並不包括系統設計等。</p>

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用餐飲業電腦應用軟件
2. 編號	CCZZGS308B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有食肆內，掌管營運及業務管理的員工。於食肆或相關的工作地點，能獨立地運用基本電腦應用軟件，製作各種報告。
4. 級別	3
5. 學分	4
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對電腦應用軟件的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識基本電腦組合，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 主機記憶系統 - 輸入鍵盤 - 顯示器 - 滑鼠 - 打印機等 ● 懂得全面啟動餐廳內電腦系統所有的部件 ● 瞭解電腦各類軟件的基本功能 ● 掌握正確操作個人電腦的技巧 ● 掌握運用基本電腦應用軟件的技巧 ● 懂得與電腦應用軟件供應商作有效溝通 <p>6.2 運用餐飲業電腦應用軟件</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在食肆的日常工作中能： <ul style="list-style-type: none"> - 在文書工作中應用文書處理(Word)製作書信、通告及表格等文檔 - 運用試算表(Excel)建立資料庫，並於製作表格的過程中進行計算、統計及繪製統計圖表的工作 - 以簡報(Powerpoint)製作簡報檔案，包括：投影片、大綱及備忘稿，並能把投影片透過電腦放映出來 - 於使用上述軟件時作出簡單的編輯、排版及設計等 ● 以電腦應用軟件作出各種報告、表格分析及通告等工作

	<ul style="list-style-type: none"> ● 與電腦應用軟件供應商聯絡，解決所遇到的問題 ● 定時向上級匯報電腦應用軟件的運作情況，及出現的異常狀況等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，盡心確保能正確及有效地運用餐飲業電腦應用軟件，促進食肆的業務。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立地運用基本電腦應用軟件，製作各種報告、表格及通告等。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行食肆食物安全與衛生
2. 編號	CCZZGS401B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有食肆內掌管營運及業務管理工作的員工。於食肆或相關的工作地點，能夠有效地指導出品部及樓面部員工正確處理食品的方法及程序，加強下屬關注食品安全與衛生的意識，保障食品的安全衛生。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食物安全與衛生的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白食物衛生操作守則、香港食物安全法例的內容，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 《食物安全條例》 - 《公眾衛生及市政條例》等 ● 認識食物中毒的成因及來源 ● 掌握「危害分析、重點控制」系統的概念及執行程序 ● 瞭解食肆對食物安全與衛生的相關指引 ● 掌握與各階層員工溝通的技巧 <p>6.2 執行食肆食物安全與衛生：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 整體推行食物衛生的管理 ● 指導出品部及樓面部員工正確處理食品的方法及程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 提供有關食物安全、個人衛生及食肆衛生設備的相關資訊 - 作出指導、訓練及監督，以確保員工切實執行食品安全程序 ● 向員工灌輸食品安全與衛生知識，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 向員工講解處理食物衛生操作守則 - 教導員工認識有關食品安全與衛生的各種可行方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▸ 講座、宣傳海報、影片、短片 ▸ 安排員工參加由食物環境衛生署或其認可機構所舉辦的課程等 - 定期向員工提供培訓及食物衛生的指引，以加強各員工對食物衛生的意識

	<ul style="list-style-type: none"> ● 執行食肆食物安全與衛生，並制定鼓勵員工注重食物衛生及個人衛生的措施 ● 定時向上級匯報食肆食物安全與衛生的情況 ● 在有需要時，與政府的相關部門聯絡及溝通，如食物環境衛生署等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，能盡心及公平公正地執行食肆食物安全與衛生，確保符合法例的要求。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠有效運用食品安全與衛生知識，指導出品部及樓面部員工正確處理食品的方法及程序；及</p> <p>(ii) 能夠設計整套培訓計劃，提升員工對食品安全與衛生的意識。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行食肆環保
2. 編號	CCZZGS402B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有食肆內掌管營運及業務管理的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠有效地應用環保知識於工作中，遵守環保條例內容守則。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對食肆環保的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識建立環境管理系統的目的 ● 認識環保處對食肆的一般環保指引 ● 認識有關食肆環保資訊的渠道 ● 認識食肆環保措施、環保技術及環保管理要訣等 ● 明白現行環保法例，如：環境影響評估條例內容守則 ● 瞭解食肆對環境保護的相關指引 ● 掌握與各階層員工溝通的技巧 <p>6.2 執行食肆環保：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 向食肆員工灌輸環保知識，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 建立機構對環保的使命、理想及信念 - 提供與食肆有關的環保培訓，促進員工對環境保護的認識 - 建立環保目標，加強員工於工作中關注環境保護的觀念 ● 於食肆範圍內執行環保政策，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 致力推動食肆內環境保護文化 - 執行工作守則和程序，以貫徹於保護環境的目的 ● 定時向上級匯報執行食肆環保情況，及出現的異常狀況等 ● 經常留意社會上關於環保的討論，及在有需要時與相關部門聯絡及溝通，如環境保護署等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，能盡心及公平公正地執行執行食肆環保措施，確保符合政府法例及食肆指引等的要求。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 於食肆日常運作中，遵守環保條例，確定環保目標，執行工作守則，提高員工的環保意識。
8. 備註	

-餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	制定工作安全健康及保安程序
2. 編號	CCZZGS403B
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有食肆內掌管營運及業務管理的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠遵守職業安全及健康法例，制定有效的保安程序，應用於食肆工作上。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對工作安全健康及保安程序的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握職業安全及健康有關法例，如： <ul style="list-style-type: none"> - 《職業安全及健康條例》(香港法例第 509 章) - 《工廠及工業經營條例》 - 其他附屬規例等 ● 認識相關機構對工作安全健康及保安的指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 勞工處 - 職業安全健康局等 ● 瞭解食肆對工作安全健康及保安程序的相關指引 ● 掌握與各階層員工溝通的技巧 <p>6.2 制定工作安全健康及保安程序：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 制定職業安全及健康程序，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 依據有關職業安全及健康法例，設計工作流程、工作環境等 - 依據有關職業安全及健康法例，制定的正確工作指引，並清楚指示各員工跟從、定期訓練等 - 制定適當的指引處理化學品及熱力等，避免引致意外 ● 制定保安程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 根據營業環境、時間等因素，設計合適的保安程序 - 制定有關保安程序 - 與有關部門、團體、公司保持緊密聯繫 ● 訓練員工，提高員工的保安意識 ● 定時檢討各程序，作出適當的更新或改善，並通知員工切實執行

	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，能公平公正地制定工作安全健康及保安程序，確保符合政府法例及食肆指引等的要求。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能遵守職業安全及健康法例及制定有關工作安全健康及保安程序。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握複雜定點銷售電腦系統技巧
2. 編號	CCZZGS404B
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部及營業部工作的員工，但其工作範圍並不包括系統設計等。於食肆或相關的工作地點，能夠獨立運用複雜的定點銷售電腦系統作結數、報告及分析數據等；並能處理於系統發生故障時所產生的問題及作出有關應變方法。
4. 級別	4
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對複雜定點銷售電腦系統的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解電腦系統的高階功能 ● 懂得全面啟動電腦系統在食肆內所有的部件，並再登入系統 ● 懂得修復檔案數據、系統重設 ● 認識伺服器的功能，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 懂得開啟相關系統伺服器 - 熟悉基本輸入設定的操作 - 懂得更改版面及其他設定 - 瞭解操作有誤時的跟進程序 ● 具備與供應商作有效溝通的能力 <p>6.2 掌握複雜定點銷售電腦系統技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 運用定點銷售電腦系統作結數、報告及分析數據等，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 編製各式總結分析報告、作為制定決策的參考 - 儲存各種資料的備份檔案 ● 處理因複雜定點銷售電腦系統發生故障所產生的問題及執行有關應變方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 由電腦系統轉至手動系統操作 - 於修復後轉回電腦系統的程序等 ● 處理伺服器的一般輸入設定，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 進行基本輸入設定的操作

	<ul style="list-style-type: none"> - 更改版面及其他設定 - 執行操作有誤的跟進程序等 ● 運用複雜定點銷售電腦系統作食肆營業數據管理 ● 定時向上級匯報定點銷售電腦系統的運作情況，及出現的異常狀況等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，盡心確保能正確及有效地運用複雜定點銷售電腦系統，促進食肆的業務。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠運用複雜的定點銷售電腦系統作結數、報告及分析數據；及</p> <p>(ii) 能夠處理定點銷售電腦系統發生故障時所產生的問題及執行有關應變方法。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	遵從對個人行為及態度的要求
2. 編號	GS01
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內不同崗位的員工。於食肆或相關的工作地點，能經常遵從既定的行為及態度準則，確立個人及機構的整體形象。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對個人行為及態度的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構對員工行為及態度方面的要求（如有的話） ● 明白遵從機構對個人行為及態度要求的重要和必要性 ● 明白顧客對食肆員工的一般期望 ● 具備敬業樂業的精神 <p>6.2 遵從對個人行為及態度的要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於值班期間，常堅持應有的態度，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 按值日表回崗位報到，不遲到或早退 - 不會無故缺席工作 - 穿著指定的制服（如有的話）或要求的服飾 - 佩帶指定名牌以顯示姓名或職位 - 遵從上級或管理層的指示來工作 - 盡量符合其他行為方面要求等 ● 於值班期間，常堅持應有的個人行為，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 不吸煙或喝酒 - 不賭博或進行休閒活動 - 不偷閒睡覺等 ● 不做有損形象甚至觸犯法例的事，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 工作期間不處理個人事務 - 在履行職責的過程中不接受利益 - 不披露關於機構或任何顧客的機密資料等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 對上述事項有疑問時，向上級尋求解釋或澄清 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 嚴格遵從所有行為及態度的要求，不會故意違反 ● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的專業形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠遵從所有對行為及態度方面的要求；及</p> <p>(ii) 能夠提升個人和機構的整體專業形象</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識資訊科技在餐飲業的應用
2. 編號	GS02
3. 應用範圍	此能力單元適用於在食肆或相關的工作地點的從業員。能夠在指導下，認識資訊科技的新發展，尤其是在餐飲業內的應用，從而領略食肆機構可從中賺取有形及無形的回報。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對資訊科技在餐飲業應用的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構對採用資訊科技的取態及指引（如有的話） ● 明白資訊科技的最新發展，及所能覆蓋的應用範圍 ● 瞭解當今資訊科技技術並不限於主機或個人電腦，還包括： <ul style="list-style-type: none"> - 雲計算應用 - 互聯網 - 無線資訊系統 - 手機應用程式等 ● 瞭解應用資訊科技於餐飲業的好處，例如能： <ul style="list-style-type: none"> - 快速及準確地取得工作上所需的資料及資訊 - 深入的運用資訊進行進階分析 - 有效的進行成本控制 - 節省作業成本支出 - 提升食肆的形象等 <p>6.2 認識資訊科技在餐飲業的應用：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按照指引及自我學習等來掌握資訊科技如何應用於食肆不同方面範疇，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 互聯網及其他週邊設備加快餐飲業務的整體發展 - 無線網絡訂餐令外賣的比重迅速增長 - 出現適合餐飲業使用的雲端方案 - 大量資料（甚至大數據）應用於營運管理當中 - 前線資訊系統，如：

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 訂位／帶位管理系統 ▶ 點餐系統 ▶ 收銀機系統等 - 第二線資訊系統，如： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 樓面／廚房聯絡系統 ▶ 庫存及採購管理系統 ▶ 營養膳食系統 ▶ 顧客管理系統等 ● 學習使用／操作各類已安裝或採用的資訊科技設備，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 終端機 - 伺服器 - 路由器 - 電子手帳等 ● 樹立良好榜樣，啟發其他員工秉持接受及學習新事物／技術的態度 ● 向上級匯報於認識資訊科技在食肆應用時出現的問題 ● 對上述各事項有疑問時，向上級尋求指引或解釋 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常對包括資訊科技在內的新生事物及技術持開放及學習的態度，以配合餐飲崗位上的工作
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能夠在指導及自我學習下，懂得資訊科技在餐飲業的應用範疇和方式；及 (ii) 能夠掌握各類已安裝或採用的資訊科技設備的使用或操作。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	於工作期間遵從防貪及相關法例
2. 編號	GS03
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內不同崗位的員工。於食肆或相關的工作地點，能經常遵從防貪及相關法例的規定，確立個人及機構的整體廉潔及守法的形象。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對遵從防貪及相關法例的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解《防止賄賂條例》的主要條文，機構員工應留意的事項及相關的廉潔工作常規 ● 瞭解及掌握員工誠信事宜的重要性及違反誠信的後果 ● 瞭解餐飲業各項業務／程序上的貪污舞弊風險 ● 瞭解機構的內部廉潔監控措施及相關員工行為守則（如有的話） ● 具備專業操守及廉潔守法的道德標準 <p>6.2 於工作期間遵從防貪及相關法例：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於值班期間，常堅持應有的防貪態度，確保誠信守則和廉潔工作常規得以落實 ● 應付與誠信有關的問題與挑戰，並協助管理層處理相關事宜 ● 樹立良好榜樣，啟發其他員工秉持誠信操守和廉潔工作常規 ● 向上級舉報工作中所察覺懷疑貪污舞弊的情況 ● 對上述事項有疑問時，向上級尋求解釋或澄清 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 以專業態度，協助機構在各項業務／程序當中，落實廉潔工作常規，以及有效的內部監控措施 ● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的廉潔及守法形象

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠明白及應用反貪法例的基本知識與規定；及 (ii) 能夠幫助機構建立及推行良好誠信的行為守則
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備及提供戶外餐飲服務
2. 編號	GS04
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆的一般樓面服務或傳菜等員工。於食肆或相關的工作地點，能按指示去籌備及安排戶外餐飲服務，並落實對顧客的熱誠招待，使戶外餐飲服務得以順利進行。
4. 級別	1
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對戶外餐飲服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白戶外餐飲服務對整理營運的貢獻，包括能提高： <ul style="list-style-type: none"> - 生意及盈利額 - 顧客滿意度等 ● 瞭解食肆對戶外餐飲服務的指引及規定（如有的話） ● 明白儲存及攜帶戶外餐飲食物的衛生要求 ● 具備妥善包裝食物的基本技巧 ● 具備與同事及顧客溝通的技巧 <p>6.2 準備及提供戶外餐飲服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握食肆所提供的戶外餐飲服務，及其環境狀況，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 在臨時地點 - 在旅遊地點 - 在休憩地點等 ● 準備戶外餐飲服務，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 協助規劃供戶外的餐飲菜單 - 協助攜帶供戶外餐飲的食物及飲料 - 協助佈置戶外場地 - 維護食物及飲料的質素及清潔等 ● 提供戶外餐飲服務，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 按要求擺設餐飲用具 - 按衛生原則提供餐飲

	<ul style="list-style-type: none"> - 以熱誠招待顧客 - 清理和潔淨餐飲設備等 ● 在工作過程中盡量做到合乎環保及整潔等方面的要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 協助清理戶外場地 - 回收及儲存未經享用的食物及飲料 - 回收可再使用的餐具等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按指示及運用既有知識技巧，全心全意做好準備及提供戶外餐飲服務的工作
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能按指示妥善準備與戶外餐飲服務的相關工作；及 (ii) 能順利完成與戶外餐飲服務的相關工作，對食肆盈利及顧客滿意度均有所貢獻。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	於食肆內遵從政府法令
2. 編號	GS05
3. 應用範圍	此能力單元適用於所有在食肆樓面部及與營運管理工作相關的從業員。於食肆或相關的工作地點，能及時察覺及處理所出現違反政府法令的行為，確立機構的形象及符合執法部門的要求。
4. 級別	1
5. 學分	1
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對遵從政府法令的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白於食肆內遵從政府法令的重要及必需性 ● 明白政府執法部門對食肆協助執行法令方面的要求 ● 認識一般應用於食肆內，並由從業員執行的法例，例如關於： <ul style="list-style-type: none"> - 禁止吸煙 - 禁止賭博 - 公共衛生 - 合法飲酒年齡等 ● 具備與顧客溝通及建立人際關係的技巧 <p>6.2 於食肆內遵從政府法令：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 通過上司的指引及個人的努力學習，正確認識需於食肆內推行的政府法令內容 ● 在工作期間，協助監察顧客或其他人士有否違反政府法令如： <ul style="list-style-type: none"> - 在食肆非吸煙範圍內進行吸煙 - 在食肆內進行非法賭博 - 在食肆內違反公共衛生，如吐痰、縱容小孩隨處便溺等 - 有未滿 18 歲人士在食肆內飲酒 - 其他的違法行為及活動等 ● 有禮貌但堅決地： <ul style="list-style-type: none"> - 向相關人士指出其違法之處 - 勸戒相關人士停止違法行為

	<ul style="list-style-type: none"> ● 有需要時： <ul style="list-style-type: none"> - 向上級報告違反政府法令的情況 - 向有關政府部門或執法人員舉報 ● 隨時留意相關政府法令的修訂，或實施方面的改動等 <p>6.3 專業精神</p> <p>於食肆內工作期間，能全心全意地去監察違反政府法令的行為，及公平公正地加以處理</p>
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能及時察覺在食肆內出現的違反政府法令行為；及 (ii) 能即時妥善處理所出現違反政府法令的行為
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	操作與餐飲業相關的應用程式
2. 編號	GS06
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內掌管營運及業務管理的員工。於食肆或相關的工作地點，能獨立地操作與餐飲業相關的應用程式，配合食肆內不同工序的進行。
4. 級別	3
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業應用程式的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識最新資訊科技及各類自動化系統對餐飲行業發展趨勢的影響 ● 瞭解食肆對使用及操作資訊科技應用程式的程序及指引 ● 認識食肆所採用資訊科技系統的功能，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 訂位／帶位管理系統 - 點餐系統 - 收銀機系統 - 樓面／廚房聯絡系統 - 庫存及採購管理系統 - 營養膳食系統 - 顧客管理系統 - 其他如機械人送餐等 ● 認識食肆所採用資訊科技系統的相關軟硬件組合，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 終端機 - 伺服器 - 路由器 - 電子手帳 - 定點銷售(POS) - 射頻識別(RFID)等 ● 瞭解所採用各資訊科技系統之基本功能 ● 懂得全面啟動及操作食肆內不同資訊科技系統的部件及軟件

	<p>6.2 操作與餐飲業相關的應用程式：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於值班期間，按既定程序使用應用程式並操作相關的部件，以應用於食肆不同的工序之中，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 以電子手帳為／由顧客落單點餐 - 將落單資料通過電子方式傳送給廚房及收銀系統 - 儲存及列印點餐清單 - 以人工智能系統協助烹調及送餐 - 以電子方式或其他自動化系統結帳等 ● 於每日結業後或指定時間整理各應用程式累積的資料，以作分析及／或供其他第二線資訊系統進一步處理之用 ● 與系統供應商聯絡，做好資訊科技系統及相關應用程式的保養維修工作 ● 協助監察各應用程式及部件的運作，以減少和及時察覺可能出現的錯誤 ● 定時向上級匯報電腦應用程式的運作情況，及出現的異常狀況等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常運用既有的資訊科技知識及專業態度，全心全意做好操作相關應用程式的工作 ● 以開放態度面對日新月異的資訊科技及各類自動化系統
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立地運用及操作資訊科技應用程式；及</p> <p>(ii) 能適當及準確地依從既定的應用程式的操作程序及指引。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	為食肆顧客提供額外配套服務
2. 編號	GS07
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內不同崗位的員工。於食肆或相關的工作地點，能在一般餐飲服務外，為食肆顧客提供額外的配套服務，使顧客的即時需要得到照顧，從而提高食肆的形象及顧客的歸屬感。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對餐飲業配套服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解服務至上，顧客為先的基本原則 ● 瞭解機構對食肆額外配套服務的指引或準則（如有的話） ● 明白顧客期待的不單純是有形商品，還包括無形服務 ● 具備與顧客溝通及建立良好人際關係的技巧 ● 具備專業的操守以堅持維繫顧客的實務作法，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 親切和善的服務態度 - 盡量長的服務時間 - 盡量短的服務等待時間 - 適時提供額外配套服務，包括食肆本業以至非本業的額外服務 - 營造街坊朋友關係等 <p>6.2 為食肆顧客提供額外配套服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於值班期間，主動照顧顧客的需要，及迅速回應他們的要求 ● 常堅持專業的態度，並按照顧客的要求及需要提供適切的額外服務，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 在要求下為客人拍照 - 代客人或幫助某些客人（如小朋友）來切蛋糕 - 短暫參與顧客的慶祝活動，如唱生日歌 - 在預先協定下提供額外服務，如充當其節目司儀 - 寄存及提取酒類 - 其他合理可行，能滿足顧客需要的服務等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 在可能範圍內，向顧客提供非食肆本業的額外服務，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 代召的士 - 失物待領 - 其他物品寄存 - 收費或免費影印、傳真、電話 - 收費或免費口罩、雨衣、雨傘、消毒紙巾 - 急救藥箱等 ● 檢討以上配套服務，與餐飲服務相輔相成，增強顧客對食肆機構的： <ul style="list-style-type: none"> - 信賴性 - 正面反應性 - 歸屬感等 ● 樹立良好榜樣，啟發其他員工秉持服務至上的工作態度 ● 向上級建議可提升顧客服務的方法及安排 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常運用既有知識及專業操守，全心全意做好顧客服務，包括提供額外配套服務的工作 ● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立處理為食肆顧客提供各項額外配套服務的工作；及</p> <p>(ii) 能適當及準確地依從既定的額外配套服務工作指引。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	於食肆推行健康及營養飲食的指引
2. 編號	GS08
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內不同崗位的員工。於食肆或相關的工作地點，能經常遵從食肆及相關機構對推行健康及營養飲食的指引，令注重飲食健康及營養的顧客有所選擇，並提高食肆的形象及／或利潤。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對健康及營養飲食的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解食肆對健康及營養飲食的指引及程序（如有的話） ● 瞭解政府及不同機構對飲食健康及營養的指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食物環境衛生署 - 降低食物中鹽和糖委員會、降低食物中鹽和糖國際諮詢委員會 - 醫院管理局營養資訊中心等 ● 瞭解在工作過程中可以積極執行的環保及節約措施等 ● 具備與顧客溝通及建立良好人際關係的技巧 ● 具備專業的操守以堅持： <ul style="list-style-type: none"> - 健康的飲食 - 不過份及不扭曲的營養概念 - 顧客為先的態度等 <p>6.2 於食肆推行健康及營養飲食的指引：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於值班期間，常堅持專業的態度，並按照指引來推行健康及營養飲食，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 配合食肆在健康及營養飲食的措施或行動，例如參與衛生署推出的全港性有營食肆運動 - 協助檢視食肆所購入的食品，並盡量為食肆所提供的飲食進行在健康及營養方面的分類 - 主動向顧客推介合乎他們對健康及營養方面要求的食譜

	<ul style="list-style-type: none"> ● 向顧客推廣均衡飲食對健康及營養的重要性，包括 <ul style="list-style-type: none"> - 按飲食金字塔的比例來進食 - 每天多喝流質飲品 - 少吃鹽、少吃糖、少吃脂肪及多吃高纖維食物等 ● 在處理與健康及營養飲食相關事宜時不先看盈利，而是按以下指引行事，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 正確解讀營養資料標籤 - 認識及辨別基因改造食物 - 向不同年齡顧客建議合適的健康及營養飲食，包括： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 嬰兒及幼童 ▶ 學齡兒童及青少年 ▶ 婦女 ▶ 男士 ▶ 長者等 - 注意食物安全與衛生等 ● 樹立良好榜樣，啟發其他員工秉持推行健康及營養飲食的工作常規 ● 向上級匯報在推行健康及營養飲食時出現的問題 ● 對上述和各事項有疑問時，及時向上級尋求指引或解釋 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常運用既有知識及專業操守，全心全意做推行健康及營養飲食的工作 ● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) 能獨立處理與推行健康及營養飲食各項相關工作；及 (ii) 能適當及準確地依從既定的健康及營養飲食指引。
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	準備及包裝外帶的餐飲項目
2. 編號	GS09
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆的一般樓面服務或傳菜等員工。於食肆或相關的工作地點，能獨立去籌備每天可供顧客外帶的餐飲項目，並落實相關的準備、包裝、以至運送等工作，使外賣這部分的業務營運得以順利進行。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對包裝及外帶的餐飲的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白外帶餐飲對整體營運的貢獻，包括能提高： <ul style="list-style-type: none"> - 生意及盈利額 - 顧客滿意度 - 食肆形象等 ● 明白以恰當的方式及盛器儲存食物的重要性 ● 具備妥善包裝食物的基本技巧 ● 瞭解相關的法例及規管要求，如： <ul style="list-style-type: none"> - 公眾衛生及市政條例（第 132 章） - 食物安全條例（第 612 章） - 塑膠購物袋收費等 ● 瞭解在工作過程中可以積極執行的環保措施 ● 具備與同事及顧客溝通及建立良好人際關係的技巧 <p>6.2 準備及包裝外帶的餐飲項目：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 根據出品部提供的資料編制每日（或每週期）的外賣餐單 ● 將外賣餐單內容以不同方式或途徑發放，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 書寫於白板或紙張上 - 輸入電腦及列印 - 傳真予顧客 - 接受電話查詢 - 通過社交媒體發放等

	<ul style="list-style-type: none"> ● 接受外帶食物的訂購及與出品部協調食品的制作，並盡量滿足顧客的合理要求如烹調方式及油鹽份量等 ● 妥善包裝經烹調的食物，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 將食物放入合適的食物盒、膠碗或其他盛器中（或由出品部進行） - 將食物盒等放入可攜帶膠袋或環保袋，並提供進食餐具如木筷子、膠刀叉等 - 熟練地將膠袋或環保袋縛結，以防食物溢出及方便攜帶等 ● 按訂單的次序盡快將食物直接交予顧客，或安排人手送遞 ● 在工作過程中監察可能出現的問題，並盡快加以解決，如： <ul style="list-style-type: none"> - 所製作食品與訂單不相符 - 食品出現衛生或質素問題 - 顧客有所投訴 - 不同崗位同事有溝通上的誤會等 ● 在工作過程中盡量做到合乎環保方面的要求，如： <ul style="list-style-type: none"> - 堅持額外塑膠購物袋的收費 - 只提供適量的盛器及進食餐具 - 按顧客的要求減少食物的份量 ● 遵照顧客對低鹽低糖的要求等 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常運用既有知識及熟練技巧，全心全意做好準備及包裝外帶餐飲項目的工作
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立處理與準備及包裝外帶餐飲的各項相關工作；及</p> <p>(ii) 能順利完成與準備及包裝外帶餐飲的各項相關工作，對食肆盈利及顧客滿意度均有所貢獻。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	實施處理廚餘及剩餘食物的指引
2. 編號	GS10
3. 應用範圍	此能力單元適用於食肆內不同崗位的員工。於食肆或相關的工作地點，能經常遵從食肆及相關機構對處理廚餘及剩餘食物的指引，令食物的浪費減至最低而廚餘亦得到妥善的安排。
4. 級別	2
5. 學分	2
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對處理廚餘及剩餘食物的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解食肆對處理廚餘及剩餘食物的程序（如有的話） ● 瞭解不同機構對廚餘及剩餘食物的指引，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 食物環境衛生署 - 環境保護署 - 食物安全中心等 ● 瞭解在工作過程中可以積極執行的環保措施 ● 具備與顧客溝通及建立良好人際關係的技巧 ● 具備專業的操守以堅持： <ul style="list-style-type: none"> - 不浪費 - 惜飲惜食 - 環境保護等 <p>6.2 實施處理廚餘及剩餘食物的指引：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於值班期間，常堅持專業的態度，並按照指引來減少廚餘及剩餘食物，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 追蹤並分析食肆棄置的廢物，從源頭避免產生及減少餐前餐後等的廚餘 - 協助檢視食肆所購入的食品，並不時檢討相關業務決策 - 經常檢查庫存，比較所購入的食品和棄置物的數量 - 向顧客推介合適的菜單，使最大限度地減少剩菜量 - 為上述行動建立規則及程序，並不時加以修訂

	<ul style="list-style-type: none"> ● 妥善處理仍出現的廚餘及剩餘食物，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 定時操作機器以處理廚餘，並完成相關善後工作（如有安裝的話） - 將廚餘分類，轉交回收機構或有機資源回收中心 - 捐贈過剩食物供他人分享食用 - 在可能範圍內，協助政府及工商界將廚餘及剩餘食物循環再造 ● 在處理廚餘及剩餘食物時，按指引穿著合適服裝及使用合規格工具，例如： <ul style="list-style-type: none"> - 防護面罩 - 手套 - 護目鏡 - 其他為此目的使用之保護服飾等 ● 樹立良好榜樣，啟發其他員工秉持妥善處理廚餘及剩餘食物的工作常規 ● 向上級匯報在處理廚餘及剩餘食物時出現的問題 ● 對上述和各事項有疑問時，向上級尋求指引或解釋 <p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常運用既有知識及專業操守，全心全意做好廚餘及剩餘食物的處理工作 ● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的形象
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立處理與廚餘及剩餘食物各項相關工作；及</p> <p>(ii) 能適當及準確地依從既定處理廚餘及剩餘食物的指引。</p>
8. 備註	

餐飲業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	為不同客群或活動佈置食肆場地
2. 編號	GS11
3. 應用範圍	此能力單元適用於在食肆服務的員工。於食肆或其他指定工作地點，能獨立為顧客安排及打點場地以配合他們的活動，並落實相關的器材安裝、場地裝飾佈置、食物運送等工作，使這部分的業務營運得以順利進行。
4. 級別	2
5. 學分	3
6. 能力	<p>表現要求</p> <p>6.1 對佈置食肆場地的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白在食肆提供活動場地予顧客對整體營運的貢獻，包括能提高： <ul style="list-style-type: none"> - 整體生意及盈利額 - 顧客滿意度 - 食肆空間使用率 - 食肆形象等 ● 具備基本的場地佈置技巧，及安裝音響廣播器材的技術 ● 具備基本的活動籌劃、執行及解決困難的能力 ● 具備與顧客及同事溝通及建立良好人際關係的技巧 <p>6.2 為不同客群或活動佈置食肆場地：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 與顧客溝通聯絡以確定其活動的性質及需要，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 活動的主題及要求的環境氣氛 - 參與活動人數，及座位的安排 - 所需的器材如擴音器、咪、燈光、電腦等 - 所需的佈置品、標語、指示牌等 - 所需的餐飲安排 - 其他需要或特別要求等 ● 與顧客確定最終的場地佈置和安排，有需要時簽署同意書作實 ● 向上司匯報及／或建議物料及人力方面的準備 ● 執行活動場地的佈置，包括： <ul style="list-style-type: none"> - 於活動舉行前清理及清潔場地 - 按清單提取、安裝、測試所需的器材

	<ul style="list-style-type: none"> - 安排足夠的桌椅及按指定位置排放 - 安排已預定的食物和飲料，或按顧客要求臨場落實 - 進行其他支援活動的工作等 ● 與顧客溝通檢討支援活動的成效，以作： <ul style="list-style-type: none"> - 保持關係的售後服務 - 其他活動的參考等
	<p>6.3 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 全心全意做好為顧客安排場地以配合他們活動的工作，並以照顧顧客的意願及利益為優先考慮
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能獨立處理場地安排以配合顧客活動的各項相關工作；及</p> <p>(ii) 能以既定的人力物力資源滿足顧客對活動場地的要求。</p>
8. 備註	

附錄

附錄一

餐飲業行業培訓諮詢委員會 成員名單

主席

- 黃傑龍先生, JP

副主席

- 程少儀女士

委員

- 周驪莉女士
- 鍾家寶女士
- 古維堅先生
- 郭宏興先生
- 林佩英女士
- 劉世亮先生
- 羅克聲先生
- 李楸夏女士
- 李德歡先生
- 連子雄先生
- 羅揚傑先生
- 羅鄧敬女士
- 駱國安先生
- 麥錦駒先生
- 鄧家猷先生
- 黃國凱先生
- 邱金榮先生
- 姚滿輝先生
- 余艷芬女士
- 教育局代表

附錄二

餐飲業《能力標準說明》編撰專責小組 成員名單

召集人

- 黃國凱先生

成員

- 周驪莉女士
- 程少儀女士
- 古維堅先生
- 林佩英女士
- 連子雄先生
- 羅揚傑先生
- 郭宏興先生
- 麥錦駒先生
- 鄧家猷先生
- 邱金榮先生
- 教育局代表

增選委員

- 梁偉富先生

附錄 三

香港資歷架構下之「資歷級別通用指標」

資歷級別	資歷級別通用指標 (修訂本)			
	知識及智能	過程	自主性及問責性	溝通、資訊及通訊科技及運算
1	<ul style="list-style-type: none"> - 展現並／或應用一般和基礎知識於有限度範圍之內的學習或工作領域中 - 在熟悉、個人及／或日常環境下，運用基本智能 - 憑藉他人的構思，牢記並展現對事實的理解 - 接收並傳遞資訊 	<ul style="list-style-type: none"> - 在清楚界定和高度規範的環境下，從事有限度的常規及重覆的工作 - 在督導或提示下，使用基本工具和材料 - 應用學習得來的應對能力，解決問題 - 在提示下，顧及已識別的工作後果 	<ul style="list-style-type: none"> - 在緊密督導下，按指令工作 - 工作成果的質量，由外部全面監控 - 與他人互動溝通，以完成工作 	<ul style="list-style-type: none"> - 在熟悉及慣常的環境和協助下，運用有限而簡單的技能 - 以有限而簡單的書面及口頭形式，作溝通回應，並就簡單直接的話題，參與部份討論 - 執行有限範圍的簡單工序，處理數據及取得資訊 - 運用有限範圍內簡單而熟悉的數字及圖像數據

資歷級別	資歷級別通用指標 (修訂本)			
	知識及智能	過程	自主性及問責性	溝通、資訊及通訊科技及運算
2	<ul style="list-style-type: none"> - 展現並／或應用基礎事實知識或實務知識於所選範圍之學習或工作領域中 - 在熟悉、個人及／或日常環境下，運用各種智能 - 經初步考慮後作比較，並詮釋現有資訊 	<ul style="list-style-type: none"> - 在可預計及規範的環境下，從事各種工作 - 應用基本的工具和材料，完成例行政序 - 使用演習式的方法，解決問題 - 顧及可識別的工作後果 	<ul style="list-style-type: none"> - 具一定程度的自主，惟仍須按指令工作 - 對自己的工作成果的質量負清楚界定的責任，並須受外部核查 - 與他人協調，以達成共同目標 	<ul style="list-style-type: none"> - 在熟悉及慣常的環境和協助下，運用各種常用技能 - 從文件中指出重點及意思，並在其它情況下複述出來 - 以指定的書面及口頭形式，作溝通回應，並就已知課題主動參與討論 - 執行清楚界定的工序，處理數據及取得資訊 - 運用各種熟悉的數字及圖像數據

資歷級別	資歷級別通用指標 (修訂本)			
	知識及智能	過程	自主性及問責性	溝通、資訊及通訊科技及運算
3	<ul style="list-style-type: none"> - 展現並／或應用廣泛的實務及理論知識於某學習或工作領域中 - 在熟悉但偶然陌生的環境下，運用各類智能 - 獨立地取得、組織及評估資訊，並作出合理的結論 	<ul style="list-style-type: none"> - 在熟悉及若干陌生的環境下，運用已知範圍內的技術性技能，從事各類工作 - 對清楚界定但有時是不熟悉或未能預計的問題，作出各類回應 - 在熟悉的環境下，作概論和預測 	<ul style="list-style-type: none"> - 在指導／評估下，從事自主工作 - 對自己工作成果的質量負責，包括符合現行慣例之規定 - 對他人工作成果的質量負清楚界定而有限的責任 - 與他人合作時，調節自己的行為 	<ul style="list-style-type: none"> - 在熟悉及若干陌生的環境下，運用多類常用並操練純熟的技能 - 以詳細和複雜的書面及口語形式，作溝通回應，並運用適當的表達方式及風格，向對象作出陳述 - 運用各類標準資訊及通訊科技應用程式，取得、處理及整合資訊 - 運用各類數字和圖像數據，支援工作或學習

資歷級別	資歷級別通用指標 (修訂本)			
	知識及智能	過程	自主性及問責性	溝通、資訊及通訊科技及運算
4	<ul style="list-style-type: none"> - 展現並／或應用廣泛的知識根柢及若干專門知識於某學習或工作領域中 - 運用與某科目／學科／界別有關的多類智能，包括常用及若干專門能力 - 呈報及評估資訊，以作今後開展行動的有用依據 	<ul style="list-style-type: none"> - 在不同的環境下，從事技術工作，當中涉及若干需酌情及創意處理的手法 - 以邏輯推理和論證方法，進行常規的資料搜集和數據分析，作為處理與專業水平有關的議題和問題的憑據 - 在規劃、篩選或呈報資訊、方法或資源等方面，作恰當的判斷 	<ul style="list-style-type: none"> - 從事自主工作，若干為督導他人的工作 - 根據廣泛及通行的指引工作，並符合指定的質素標準 - 對自己工作成果的質量負責 - 督導他人，並對其工作成果的質量負若干責任，包括符合現行慣例之規定 - 對團體的表現作出貢獻 	<ul style="list-style-type: none"> - 在熟悉的及若干新環境下，運用與某科目／學科／界別有關的常用和若干高階技能 - 以條理清晰的手法，組織、整合和呈報資訊，並以結構嚴謹的模式，傳達複雜的構思 - 運用各類標準資訊及通訊科技應用程式，支援及提高工作效能 - 運用及評估數字和圖像數據，衡量工作進度，以達到目的及／或目標

資歷級別	資歷級別通用指標 (修訂本)			
	知識及智能	過程	自主性及問責性	溝通、資訊及通訊科技及運算
5	<ul style="list-style-type: none"> - 展現並／或應用深層專門技術或理論知識於某學習或工作領域中 - 運用多類專門智能，輔助某科目／學科／界別的既定工作 - 根據廣泛的資訊來源，批判分析、評估及／或整合構思、概念、資訊及議題 	<ul style="list-style-type: none"> - 將知識和技能應用於不同種類之技術、專業或管理工作 - 識別及分析常規和抽象的技術／專業問題和議題，並制訂有據可依的回應 - 當執行與產品、服務、運作或流程相關的規劃、設計、技術及／或管理等職能時，作恰當的判斷 	<ul style="list-style-type: none"> - 在大概範疇下，承擔責任及責任追究問題，以決定並達至個人及／或小組的工作成效 - 在合資格的資深從業員的指導下工作 - 處理道德議題，並適時尋求指導 	<ul style="list-style-type: none"> - 運用若干高階及專門技能，輔助某科目／學科／界別的既定工作 - 積極參與小組討論，並向不同對象，就某科目／學科／界別的一般／主流課題，作正式及非正式的表述 - 運用資訊及通訊科技應用程式的若干高級功能，支援及提高工作效能 - 詮釋、運用及評估數字和圖像數據，以設定及達到目的／目標

資歷級別	資歷級別通用指標 (修訂本)			
	知識及智能	過程	自主性及問責性	溝通、資訊及通訊科技及運算
6	<ul style="list-style-type: none"> - 展現對系統化及連貫的知識體系的駕馭能力，部分涉及某學習或專業實踐領域之前沿 - 在某研究領域，善用高度專門技術、研究或學術能力 - 以批判角度，檢討、整合及擴展某科目／學科／界別的知識、技能、實踐及思考方式 	<ul style="list-style-type: none"> - 將知識及技能應用於廣泛範圍內專門的技術、專業或管理工作 - 善用分析能力和創造力，執行與產品、服務、營運或流程有關的複雜規劃、設計、技術及／或管理等職能，當中包括資源配置和評估的工作 - 設計並應用適當的方法，進行研究及／或參與高技術或專業工作 - 從某範圍的資料來源，審慎評估新的資訊、概念及證據，並在應對常規及抽象的專業問題和議題時，作出具創意的回應 - 在缺乏完整或一致的數據／資訊的情況下，處理複雜的議題，並作出有根據的判斷 	<ul style="list-style-type: none"> - 行使重大的自主權，以決定並達至個人及／或團體的工作成果 - 對取得有關成果的決策負責 - 展現領導才能，並就變革、發展等方面，作出明顯的貢獻 - 處理複雜的道德和專業議題 	<ul style="list-style-type: none"> - 運用高階和專門技能，輔助某科目／學科／界別的學術和專業工作 - 運用適當的方法，與不同對象溝通，包括同輩、資深同僚及專家等 - 運用資訊及通訊科技應用程式的高級功能，支援及提高工作效能；並識別優化方法及／或新的規格，從而提高效率 - 以批判角度，評估數字和圖像數據，以作決策之用

資歷級別	資歷級別通用指標 (修訂本)			
	知識及智能	過程	自主性及問責性	溝通、資訊及通訊科技及運算
7	<ul style="list-style-type: none"> - 以批判角度，展現對某學習或專業實踐領域之前沿知識體系及其相關理論和概念的整體理解，並明瞭及判斷該體系與其它學科之間的廣泛關係 - 對某專門研究領域或跨學科的更廣泛關係，作出重大而具原創性的貢獻 - 識別並提出具原創性和創意的見解，將之概念化，並轉化為嶄新、複雜和抽象的構思及資訊 	<ul style="list-style-type: none"> - 將知識及技能應用於高度專門技術、專業或管理環境中廣泛範圍內複雜的工作 - 展現對研究及運用方法策略的駕馭能力，並參與「批判性對話」 - 在應對新情況出現的問題及議題時，作出具創意及原創性的回應 - 在缺乏完整或一致的數據／資訊下，處理非常複雜及／或嶄新的議題，並作出有根據的判斷 	<ul style="list-style-type: none"> - 高度自主，對自身的工作負全部責任，並對他人的工作負重大責任 - 在應對嶄新和不可預見的情況時，展現領導才能和原創性，並對有關決策負責 - 處理非常複雜的道德和專業議題 	<ul style="list-style-type: none"> - 運用高階和專門技能，輔助某科目／學科／界別中前沿和重要的學術和專業工作 - 以發表學術著作及／或參與「批判性對話」的標準，策略性地運用溝通技巧，並因應不同對象和處境，調節內容和目的 - 運用資訊及通訊科技應用程式的高級功能，並就預期的需要，指明要求規格 - 以批判角度，評估數字和圖像數據，並廣泛運用之，以作開發新知識和創新做法之用

參考文獻

- Scarr, Carrie. (2009). *Cookery*. Library Journal; New York Vol. 134, Iss. 15
- Russell, Polly. (2014). *The history cook: Food and Drink*. Financial Times; London (UK)
- Richler, Jacob. (2017). *Beware of cookery 'science'*. Maclean's; Toronto
- N/A. (2012). *The broken mould; American cookery*, The Economist; London Vol. 404, Iss. 8798
- Russell, Polly. (2013). *The history cook: vegetarian cookery*. FT.com; London.
- Scanlon, N. L. (2013). *Catering management*. Hoboken, NJ: Wiley.
- Foskett, David. (2016). *The theory of hospitality & catering*. London: Hodder Education
- Mattel, Bruce. (2016). *Catering: a guide to managing a successful business operation*. Hoboken, NJ: Wiley
- Shiring, Stephen B. (2014). *Professional catering : the modern caterer's complete guide to success*. Delmar, Cengage Learning
- Senker, Cath (2010). *Hospitality and catering*. London: Evans Brothers
- Sirakaya-Turk, Zvi. Muzaffer. (2017). *Management science in hospitality and tourism : theory, practice, and applications*. Warentown, New Jersey : Apple Academic Press
- The Culinary Institute of America. (2014). *Remarkable service*. Hoboken, NJ: Wiley.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and beverage management*. New York, NY: Routledge.
- Bansal, Tarun L. (2016). *Food and beverage: operations to management*. New Delhi, India : I.K. International Publishing House Pvt. Ltd.
- Institute of Food Science & Technology. (2013). *Food & drink: good manufacturing practice: a guide to its responsible management*. Chichester, West Sussex, UK ; Ames, Iowa, USA : Wiley-Blackwell
- Khan, Mahmood A.(2017). 餐飲加盟連鎖經營：概念，法規與實務 (Restaurant franchising : concepts, regulations, and practices) (張明玲、李順進譯)。揚智文化。
- 林芳儀 (2015)。餐飲管理。三民書局股份有限公司
- 汪復進 (2014)。HACCP 理論與實務 (第三版)。台灣：新文京開發出版股份。
- 龐仁傑、賴政宏 (2016)。餐飲安全與衛生。基峰資訊。

- 張波編著 (2015)。中餐服務與督導培訓全攻略。化學工業出版社。
- 施明智 (2015)。食物製備：餐飲工作者必備的基本常識。華立圖書。
- 全中好 (2016)。餐飲規劃與佈局。五南圖書。
- 黃景龍、鄭春子、周玉娥編 (2015)。創意中餐烹調。全華圖書。
- 大字證券社會服務團編 (2016)。韓國家庭料理：韓國餐桌上最常見的 45 道料理。Trendy 文化出版。
- 島本美由紀 (2013)。元氣滿滿!：美味韓國家常料理：只要有泡菜，韓式辣醬，辣椒粉就能輕鬆料理!(蘇曄婷譯)。萬里機構。
- 北坂伸子 (2015)。在家就能做的韓式湯品與鍋物：3 種基本湯底的簡單變化 (許郁文譯)。旗標出版股份有限公司。
- Magnier-Moreno, Marianne.(2017)。看圖學西餐：法式料理技巧自學全書 (韓書妍譯)。積木文化。
- Martin, Melanie. (2016). 跟著大廚做法國菜.(林雅芬譯). 橘子文化事業有限公司。
- 廚神坊。(2016)。巴黎 No.1 烹飪教室的經典料理教科書：71 個現學現用的廚房技法 x 36 道為你贏得讚美的人氣菜色。(蔣國英譯)。遠足文化事業股份有限公司。
- 音羽和紀。(2014)。法國料理，基礎的基礎：名廚親授頂級配方，基本技巧，烹調用語，和飲食文化常識 (陳文敏、鄭維欣譯)。朱雀文化。
- 中國烹飪協會名廚專業委員會編。(2014)。中菜精品烹飪大系：家禽。萬里機構。
- 中國烹飪協會名廚專業委員會編。(2014)。中菜精品烹飪大系：肉食。萬里機構。
- 楊源益。(2010)。中菜廚房工種分工和職責。
- Kie, Laure.(2016). 實用日本料理百科：圖解和食精髓，囊括日式料理文化，食材，工具，器皿，醬汁，烹飪技巧與 150 道經典菜餚，只要一本在手，你也可以變達人 (潘如儀譯)。時報出版文化企業股份有限公司。
- 野崎洋光.(2016)。日本料理職人必備基礎技能完全圖解：米其林二星 Waketokuyama 總料理長野崎洋光的 141 項廚房奧義 (周雨栢譯)。麥浩斯出版。
- 辻調理師專門學校 (2015)。依烹調技法學做正統日本料理：調理法別日本料理(陳柏瑤譯)。遠足文化事業股份有限公司。
- 杉內馨 (2012)。日本料理的第一堂課。海濱圖書。

- 日本料理全國天地之會(2009)。日本料理職人刀工技術教本 (侯詠馨譯)。瑞昇文化。
- 段生浩(2017)。泰國菜：從海鮮、肉類、蔬食到甜點，名廚教你做 65 道酸甜香辣的泰國美食。食為天文創有限公司。
- 于美芮(2016)。泰國料理全書：經典泰國菜 x 皇室甜點 70 道：正統泰國菜 x 泰美味料理祕訣全收錄。帕斯頓數位多媒體。
- Hongwiwat, Nidda.(2017). 泰經典!：泰國傳統料理輕鬆上菜!(張儀欣譯)。樂友文化事業有限公司。
- Pakamas Tangsiripinyo.(2017). 泰廚料理長的泰料理 (許書華譯)。睿其書房。
- 香港餐飲聯業協會(2012)。越南菜的第一堂課。海濱圖書。
- Wai, Denice. (2013)。意大利菜的第一堂課。海濱圖書公司。
- Paco (2015)。Mr. Paco's 100 道完全自製手工義大利麵全書：1300 張照片完全圖解 10 種麵糰+12 種醬料+千變萬化義大利麵料理(鄭仲好譯)。日日幸福。
- 真中陽宙.(2013)。怎麼拌都行：100 道創意義大利面(邱婉婷譯)。楓書坊。
- 素媽媽(2014)。Go green 素煮意：中，西，日，韓，泰，印，越滋味食譜。皇冠出版社(香港)。
- 何行記(2016)。完美西餐『醬』料理：1 種主菜 × 3 種醬汁=150 種星級美味。邦聯文化事業有限公司。
- 閔文勝編(2012)。西餐烹調技術。高等教育出版社。
- 蔡進明、施議訓(2012)。國際標準驗證 (ISO 9001、ISO 14001)。台灣：全華圖書。
- 錢和 (2015)。食品安全法律法規與標準。中國：化學工業出版社。
- 謝明哲、胡淼琳、楊素卿 (2012)。實用營養學。台灣：華杏出版股份有限公司。
- 高琦、蔡曉娟 (2012)。菜單設計與成本控制。台灣：揚智文化。
- 蔡毓峰、陳柏蒼 (2014)。餐廳開發與規劃。台灣：揚智文化。
- 林芳儀 (2015)。餐飲管理。台灣：三民書局股份有限公司。
- 鄭柏禮 (2014)。方圓興太：香港太興飲食集團的 25 載風雨晴。香港：香港中小企業發展研究中心。

- Qualifications Framework, HKSAR. Retrieved from <https://www.hkqf.gov.hk/tc/KeyFeatures/index.html>
- 行業概覽 – HKEXnews, Retrieved from http://www.hkexnews.hk/listedco/listconews/gem/2018/0329/08447_3276115/C115.pdf

香港海峽殖民地