

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		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)
		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)
		切配一般食物原料 CCZZPS104B (6 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)
		運用烹飪基本工藝 CCZZPS105B (6 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)
		認識燒味部食品基本烹調技巧 CCZZPS106B (9 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)
		掌握廚藝烹飪基本工藝 CCZZPS107B (9 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)
		認識基本點心製作前的準備工作 CCZZPS108B (3 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)
		認識基本點心餡料製作工藝 CCZZPS109B (6 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)
		認識基本點心麵皮製作 CCZZPS110B (9 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)
		認識基本點心成形技術 CCZZPS111B (9 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)
		認識點心加溫熟製基本技術 CCZZPS112B (6 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)

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			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)
			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)	

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				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)
		掌握點心製作的準備工作 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)	進行菜式介紹 NC32 (1 學分)
		製作點心常用麵皮 CCZZPS209B (12 學分)	進行菜式介紹 NC32 (1 學分)	製作一般生吃菜餚 NC34 (2 學分)
		掌握點心成形技術 CCZZPS210B (6 學分)	製作一般生吃菜餚 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) 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)

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
第二級			準備意大利飯 NC59 (2 學分)	烹調日本式蒸物 NC44 (1 學分)
			製作法國式頭盆 NC60 (1 學分)	烹調日本式燒物 NC45 (1 學分)
			烹調法國式海鮮湯 NC61 (2 學分)	烹調日本式煮物 NC46 (1 學分)
			製作法國式小圓餅 NC62 (3 學分)	烹調日本式天婦羅 NC47 (2 學分)
			製作美國式漢堡飽 NC69 (2 學分)	烹調日本式壽喜燒 NC48 (1 學分)
			製作美國式甜甜圈及百吉圈 NC71 (2 學分)	烹調日本式麵條 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)
				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)	

餐飲業《能力標準說明》(草擬本)  
諮詢問卷

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
第二級				製作越南式河粉 NC67 (2 學分)
				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 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 NC42 (3 學分)
	製作組合式烹調技巧菜餚 NC73 (2 學分)	掌握複雜點心製作前的準備工作 CCZZPS304B (6 學分)	製作意大利式燴製菜餚 NC75 (2 學分)	
		掌握複雜點心製作前的準備工作 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)		
		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)		

餐飲業《能力標準說明》(草擬本)  
諮詢問卷

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
第四級	烹製宴席菜餚 CCZZPS407B (6 學分)	認識中菜文化與菜系 CCZZPS404B (6 學分)		
		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)			

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)			
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)	認識亞洲菜食肆的餐飲服務 TS10 (2 學分)
	於食肆提供餐酒 TS08 (2 學分)	操作中式餐飲業水吧 CCZZSS202B (6 學分)		
	清理餐桌作食品處理 NC33 (1 學分)	掌握中式飲品服務 CCZZSS203B (6 學分)		
	管理餐飲服務 TS11 (2 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)	

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



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)			
	銷售中式餐飲業產品 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)	
	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)			

餐飲業《能力標準說明》(草擬本)  
諮詢問卷

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)			

職業範疇	專業管理技巧
資歷級別	適用菜系: 全部菜系
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)
	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)
	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)
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)
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技巧 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)

餐飲業《能力標準說明》(草擬本)  
諮詢問卷

職業範疇 資歷級別	專業管理技巧
	適用菜系: 全部菜系
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)

職業範疇 資歷級別	通用技巧
	適用菜系: 全部菜系
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)
	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)
	於食肆內推行政府法令 GS05 (1 學分)
	第二級
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)	
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)
	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)
	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)