

餐飲業《能力標準說明》- 新舊版本比對表 (2026年5月8日)

「能力單元」數目

職能 範疇 級別	專業管理技巧		樓面部專業技能		出品部專業技能		營業及服務技巧		通用技巧	
	現時版本	新版本	現時版本	新版本	現時版本	新版本	現時版本	新版本	現時版本	新版本
第一級	0	0	10	13	42	45	0	0	9	11
第二級	1	1	12	17	53	73	1	2	8	8
第三級	9	9	9	13	25	29	4	4	7	7
第四級	11	11	2	7	8	10	9	9	4	4
第五級	8	9	2	2	3	4	3	3	0	0
第六級	4	4	0	0	1	1	3	3	0	0
第七級	3	3	0	0	0	0	2	2	0	0
	36	37	35	52	132	162	22	23	28	30

餐飲業《能力標準說明》

共 253 個「能力單元」

餐飲業《能力標準說明》第二版 (草擬本)

共 304 個「能力單元」 (新增 - 54 單元；修改 - 29 單元；分拆 - 2 單元；刪除 - 1 單元)

1. “專業管理技巧”範疇的各級「能力單元」總覽

	專業管理技巧					
	現時版本			第二版（草擬本）		
	單元名稱	單元編號	學分值	單元名稱	單元編號	學分值
第一級	N/A			N/A		
第二級	處理餐飲業一般投訴	108301L2	1			
第三級	建立餐飲業團隊精神	109618L3	4			
	掌握餐飲業基本解決困難的技巧	108303L3	4			
	處理餐飲業投訴	108304L3	2	01 處理餐飲業顧客意見回饋		2
	管理餐飲業貨倉	108305L3	3			
	執行餐飲業員工表現評估	108306L3	3			
	執行餐飲業一般採購程序	108307L3	3			
	執行應對緊急情況及危機防範措施	109619L3	3			
	執行食品質量監控	109620L3	3			
	指導及培訓新入職同事	108310L3	3			
第四級	掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧	109621L4	3			
	控制餐飲業機構的成本	109622L4	9			
	制定餐飲業員工培訓及發展方案	108313L4	6	02 制定餐飲業員工培訓及發展方案		6
	運用餐飲業領導才能及決策能力	109623L4	6	03 運用餐飲業領導才能及決策能力		5
	掌握餐飲業督導與輔導技巧	108315L4	6			
	認識國內餐飲業有關法規	108316L4	3	04 認識內地餐飲業有關法規		3
	運用餐飲業財務會計技巧	108317L4	6	05 運用餐飲業財務會計技巧		6
	於食肆執行良好業務行為及監控	109624L4	3			
	制定處理廚餘的指引及程序	109625L4	4			
	處理餐飲業一般勞資糾紛	108320L4	3			
	協商及協調餐飲業相關的執法機構	108321L4	3			

專業管理技巧						
現時版本				第二版(草擬本)		
單元名稱	單元編號	學分	學分	單元名稱	單元編號	學分
第五級	執行餐飲業危機管理	108322L5	6	06 制定餐飲業危機管理		6
	執行餐飲業財務管理策略	108323L5	6			
	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧	108324L5	6			
	執行餐飲業物流管理	108325L5	6			
	於食肆建立健康及營養飲食的風氣	108326L5	3			
	管理餐飲業自動化程序及工作流程	108327L5	3	07 管理餐飲業自動化程序及工作流程		3
	為員工制定晉升階梯及標準	108328L5	3			
	制定處理非本地員工的政策及程序	108329L5	3			
				08 策劃顧客體驗與滿意度提升方案	WES_02	4
第六級	制定餐飲業企業策略	108330L6	6			
	制定餐飲業知識管理	108331L6	6			
	制定餐飲業跨國企業管理	108332L6	6			
	制定餐飲業外判承辦計劃	108333L6	4			
第七級	制定餐飲業整體企業策略	108334L7	3			
	創新餐飲業知識管理策略	108335L7	4			
	為餐飲業制定跨國企業管理策略	108336L7	4			

2. “樓面部專業技能”範疇的各級「能力單元」總覽

	樓面部專業技能					
	現時版本			第二版（草擬本）		
	單元名稱	單元編號	學分	單元名稱	單元編號	學分
第一級	認識食肆樓面部結構及運作	109626L1	2			
	認識基本顧客溝通技巧	109627L1	2			
	識別食物的分類	109628L1	3			
	認識中式食肆水吧基本運作	108340L1	2			
	認識基本中式食肆之飲品服務	108341L1	2			
	認識基本食品服務	108342L1	2			
	認識基本宴會服務	109629L1	2			
	認識基本班地厘（傳菜）服務	108344L1	2	09 認識基本班地厘（傳菜）服務		2
	遵守餐桌服務禮儀	109630L1	1			
	於西式食肆執行基本餐桌佈置	109631L1	1			
				10 執行基礎資料記錄與交接	WES_24	2
				11 操作咖啡機沖調咖啡	WES_37	1
				12 處理外賣平台下單與出餐流程	WES_38	1
第二級	編寫一般中式菜單	108347L2	5			
	操作中式食肆水吧	108348L2	6			
	掌握中式飲品服務	108349L2	6			
	掌握中式食肆食品服務技巧	108350L2	9			
	掌握中式宴會服務技巧	108351L2	9			
	認識西式餐飲基本服務	108352L2	6			
	掌握班地厘(傳菜)服務	108353L2	2			
	執行接待服務	109632L2	3	13 執行接待服務		3
	於食肆提供餐酒	109633L2	2			
	認識亞洲食肆的餐飲服務	108356L2	2			
	管理餐飲服務	109634L2	2			
	清理餐桌	109635L2	1			
	(.../續)			14 執行基礎非酒精飲品製作	WES_19	3

	樓面部專業技能					
	現時版本			第二版(草擬本)		
	單元名稱	單元編號	學分值	單元名稱	單元編號	學分值
第二級				15 應用特色雞尾酒及飲品銷售技巧	WES_20	1
				16 監控酒吧(吧檯工作區)存貨	WES_21	2
				17 執行桌邊服務禮儀	WES_30	2
				18 執行餐酒推介服務	WES_31	2
第三級	展示及表現顧客溝通技巧	109636L3	3			
	管理中式餐飲業水吧	108360L3	3			
	分析飲食市場及編寫菜單	109637L3	3			
	應用及展示西式餐飲服務技巧	109638L3	6			
	操作魚池	108363L3	6			
	掌握班地厘(傳菜)管理技巧	108364L3	2			
	執行樓面餐桌服務	109639L3	2			
	處理食肆內的異常情況及突發事件	109640L3	2			
	餐桌服務期間進行銷售	109641L3	3			
				19 監控酒水倉庫庫存	WES_33	3
				20 執行備酒與侍酒(葡萄酒)服務流程	WES_32	2
				21 執行餐飲促銷推廣	WES_34	2
				22 執行多元化酒精飲品製作	WES_36	3
第四級	協調中式宴會服務	108368L4	6			
	管理中式餐飲業樓面部	108369L4	6			
				23 管理酒精與非酒精飲品採購	WES_25	3
				24 優化庫存與銷售策略	WES_26	3
				25 設計酒精與非酒精飲品餐單	WES_27	3
				26 設計飲品與服務相關的員工培訓	WES_28	3
				27 制定以飲品為核心的顧客滿意度提升方案	WES_29	3

	樓面部專業技能					
	現時版本			第二版 (草擬本)		
	單元名稱	單元編號	學分值	單元名稱	單元編號	學分值
第五級	執行中式食肆樓面部整體管理	108370L5	3	28 執行食肆樓面部整體管理		3
	管理食肆餐飲服務的運作	108371L5	3	29 管理食肆餐飲服務的運作		3
第六級	N/A			N/A		
第七級	N/A			N/A		

3. “出品部專業技能”範疇的各級「能力單元」總覽

	出品部專業技能				
	現時版本			第二版（草擬本）	
	單元名稱	單元編號	學分	單元名稱	學分
第一級	認識中式食肆出品部結構及運作	108372L1	2		
	識別一般中式食品物料	108373L1	4		
	認識烹飪原料初步加工技術	108374L1	6		
	切配一般食物原料	109642L1	6		
	運用烹飪基本方法及工藝	109643L1	6		
	認識燒味部食品基本烹調技巧	108377L1	9		
	掌握廚藝烹飪（爐頭）基本工藝	108378L1	9		
	認識基本點心製作前的準備工作	108379L1	3		
	認識基本點心餡料製作工藝	108380L1	6		
	認識基本點心麵皮製作	108381L1	9		
	認識基本點心成形技術	108382L1	9		
	認識點心加溫熟製基本技術	108383L1	6		
	烹調一般熟煮菜餚	108384L1	2		
	烹調一般蒸煮菜餚	108385L1	2		
	烹調一般水煮菜餚	108386L1	2		
	烹調一般油炸菜餚	108387L1	2		
	烹調一般嫩煎菜餚	108388L1	2		
	烹調一般煎炒製菜餚	108389L1	2		
	烹調一般燉製菜餚	108390L1	2		
	烹調一般燴製菜餚	108391L1	2		
	烹調一般焗製菜餚	108392L1	3		
	烹調一般烤製菜餚	108393L1	2		
	烹調一般烘製菜餚	108394L1	2		
烹調一般炒製菜餚	108395L1	2			
烹調一般咖哩菜餚	108396L1	2			
(.../續)	準備湯底	108397L1	1	(建議刪除，因內容與108417L2 應用複雜烹飪工藝重疊)	
	準備餐湯	108398L1	2		

	出品部專業技能						
	現時版本			第二版(草擬本)			
	單元名稱	單元編號	學分	單元名稱	單元編號	學分	
第一級	製作新鮮沙律	108399L1	2				
	製作經烹調蔬菜	108400L1	1				
	製作三文治	108401L1	1				
	準備烹煮用材料	109644L1	1				
	準備及烹煮基本糕點麵團	109645L1	2				
	進行調味和醃製方法	108404L1	1				
	使用醬汁	108405L1	1				
	進行清潔及處理衛生	109647L1	2				
	製作一般麵包	108408L1	2				
	烹調一般野味菜餚	108409L1	3				
	烹調日本式米飯	108410L1	1				
	準備日本式醃菜	108411L1	1				
	製作日本式前菜及點心	108412L1	1				
	認識日本式刀具	108413L1	2				
	遵從基本食物安全與衛生	109674L1	3				
					30 預備西餅及麵包原料	WES_11	3
					31 預備西式烘焙產品之食材	WES_08	3
				32 應用基本糕餅及甜品製作及裝飾工序	WES_10	4	
				33 應用基本入爐及出爐技巧	WES_12	3	
第二級	進行肉類初加工	109646L2	2				
	應用一般中式食品物料	108414L2	9				
	掌握烹飪原料初步加工技術	108415L2	12	34 掌握烹飪原料初步加工技術		9	
	應用食品物料複雜切配加工	108416L2	12	35 應用食品物料複雜切配加工		9	
	應用複雜烹飪工藝	108417L2	12	36 應用複雜烹飪工藝		9	
	應用燒味部食品製作技術	108418L2	12	37 應用燒味部食品製作技術		9	
	(…/續)	掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝	108419L2	18	38 掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝(油脂加熱)	CHI_08	6
39 掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝(空氣加熱)					CHI_09	2	

	出品部專業技能					
	現時版本			第二版(草擬本)		
	單元名稱	單元編號	學分	單元名稱	單元編號	學分
第二級				40 掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝(液體加熱)	CHI_10	9
	掌握點心製作	108420L2	12	41 掌握點心麵皮及餡料的準備工作		9
	製作點心常用餡料	108421L2	15	42 製作點心常用甜餡料	CHI_06	6
				43 製作點心常用鹹餡料	CHI_07	8
	製作點心常用麵皮	108422L2	12	44 製作點心常用麵皮		9
	掌握點心成形技術	108423L2	6			
	掌握點心加溫熟製一般技術	108424L2	6	45 掌握點心加溫熟製一般技術		6
	運用點心一般裝飾	108425L2	6			
	製作中式食肆銷售之一般西式糕點	108426L2	6	46 製作中式食肆銷售之一般糕點		6
	進行蔬果雕塑	108427L2	2			
	製作不同類型的基本冷熱甜品	109648L2	3			
	烹調一般貝類菜餚	109649L2	1			
	準備及烹調魚類菜餚	109650L2	2			
	準備及烹調家禽類菜餚	109651L2	2			
	準備及烹調肉類菜餚	109652L2	3			
	控制存貨及庫存(食品的循環儲存)	108433L2	2			
	展示食物	109653L2	1			
	製作一般生肉菜餚	108435L2	2			
	烹調一般海鮮菜餚	108436L2	2			
	以酒入饌	108437L2	3			
	準備日本式沙律	108438L2	1			
	烹調日本式油炸菜餚(揚物)(Agemono)	108439L2	2			
	烹調日本式湯類	108440L2	1			
	烹調日本式蒸物(Mushimono)	108441L2	1			
	烹調日本式燒物(Yakimono)	108442L2	1			
	烹調日本式煮物(Nimono)	108443L2	1			
烹調日本式天婦羅(Tempura)	108444L2	2				

(.../續)

	出品部專業技能					
	現時版本			第二版(草擬本)		
	單元名稱	單元編號	學分	單元名稱	單元編號	學分
第二級	烹調日本式壽喜燒 (<i>Sukiyaki</i>)	108445L2	1			
	烹調日本式麵條 (<i>Men-rui</i>)	108446L2	2			
	製作日本式茶水	108447L2	1			
	準備/醃製韓國式配菜	108448L2	2			
	準備韓國式石頭鍋菜餚(石鍋)	108449L2	2			
	準備韓國式人蔘雞湯	108450L2	2			
	準備意大利式麵條菜餚	109654L2	1			
	製作意大利式薄餅	109655L2	2			
	準備意大利飯	109656L2	2			
	製作法國式開胃餅	109657L2	1			
	烹調法國式海鮮湯 (<i>Bouillabaisse</i>)	109658L2	2			
	製作法國式小圓餅 (<i>Macaron</i>)	109659L2	3			
	製作泰國式沙爹	108457L2	2			
	製作泰國式冬蔭功湯	108458L2	1			
	烹調泰國式魚類	108459L2	2			
	製作越南式牙車快	108460L2	1			
	製作越南式河粉	108461L2	2			
	製作越南米紙卷	108462L2	2			
	製作美國式漢堡包	109660L2	2			
	製作美國式甜甜圈(東甩)及百吉圈	108464L2	2			
製作基本類型的意大利式雜錦頭盤(前菜)	109661L2	2				
				47 製作鹹肉糉	ICH_01	2
				48 製作廣式月餅	ICH_02	3
				49 製作港式奶茶	ICH_03	2
				50 製作鴛鴦	ICH_04	2
				51 製作港式蛋撻	ICH_05	3
				52 製作菠蘿包	ICH_06	3
(.../續)				53 製作港式雲吞	ICH_07	2
				54 製作港式水餃	ICH_08	2

出品部專業技能							
	現時版本			第二版(草擬本)			
	單元名稱	單元編號	學分	單元名稱	單元編號	學分	
第二級				55 製作炒米餅	ICH_09	2	
				56 製作炒米通	ICH_10	2	
				57 執行海鮮初步加工技術	CHI_02	2	
				58 製作一般中式糖水	CHI_03	3	
				59 執行燒味食品斬切及處理	CHI_04	4	
				60 應用複雜麵糰成形技術	WES_09	4	
				61 應用基本麵糰製作技巧	WES_13	3	
				62 應用基本糕餅及甜品攪拌及乳化技巧	WES_14	4	
				63 應用基本甜品醬汁製作技巧	WES_39	3	
第三級	掌握各類中式食品物料的特性	108466L3	4				
	運用烹飪原料複雜加工技術	108467L3	6	64 運用烹飪原料複雜加工技術		6	
	切配及美化食品物料	108468L3	6				
	掌握廚藝烹飪(爐頭)複雜工藝	108469L3	6				
	掌握複雜點心製作	108470L3	6				
	製作複雜點心餡料	108471L3	8				
	製作複雜點心麵皮	108472L3	6				
	掌握點心成形複雜技術	108473L3	6				
	掌握點心加溫熟製複雜技術	108474L3	6				
	掌握點心複雜裝飾技巧	108475L3	6				
	執行燒味部運作	108476L3	3	65 執行燒味部運作		3	
	準備及製作壽司 (Sushi)	108477L3	3				
	準備魚生 (Sashimi)	108478L3	3				
	製作美國式燒烤肉	109662L3	2				
	編寫標準化食譜	109663L3	3				
	製作組合式烹調技巧菜餚	109664L3	2				
	製作乳化醬料	109665L3	2				
	(.../續)	製作意大利式焗製/燉製菜餚	109666L3	2			
		製作法國式鵝肝類菜餚	109667L3	2			

	出品部專業技能					
	現時版本			第二版(草擬本)		
	單元名稱	單元編號	學分	單元名稱	單元編號	學分
第三級	菜單規劃及菜式設計	108485L3	3	66 設計菜單及菜式		4
	制定烹飪用的標準作業程序	109668L3	3			
	餐單項目定價	109669L3	3			
	控制和管理食材成本	109670L3	3			
	製作醬汁	109671L3	3			
	製作法國式肉醬及肝醬菜餚	109672L3	4			
				67 掌握預製食材處理技術	CHI_01	4
				68 檢查糕餅出品質量	WES_06	5
				69 協調廚房崗位日常營運	WES_07	5
			70 即食生蠔處理作業程序	WES_40	5	
第四級	設計及製作新菜餚	109673L4	6	71 設計及製作新菜餚		6
	設計及製作新點心菜式	108493L4	6	72 設計及製作新點心菜式		6
	掌握筵席出品製作	108494L4	6			
	認識中菜文化與菜系	108495L4	6			
	認識非中菜文化與不同國家菜系	108496L4	6			
	切配宴會套菜技巧	108497L4	6			
	烹製宴席菜餚	108498L4	6			
	掌握燒味部營運管理	108499L4	6			
				73 策劃糕餅類產品組合及供應	WES_05	6
			74 研發新甜品系列	WES_04	6	
第五級	管理廚房運作	108500L5	10	75 管理廚房運作		9
	運用基本膳食營養知識	108501L5	6			
	執行餐飲業品質管理	108502L5	6			
				76 制定糕餅類產品的質檢及監控程序	WES_01	5
第六級	設計營養膳食	108503L6	4			
第七級	N/A			N/A		

4. “營業及服務技巧”範疇的各級「能力單元」總覽

	營業及服務技巧					
	現時版本			第二版（草擬本）		
	單元名稱	單元編號	學分	單元名稱	單元編號	學分
第一級	N/A			N/A		
第二級	建立餐飲業從業員儀表形象	108504L2	3			
				77 執行寵物友善餐廳服務	WES_41	2
第三級	銷售餐飲業產品	108505L3	3	78 銷售餐飲業產品		3
	瞭解市場營銷計劃	108506L3	3			
	組織廣告宣傳活動	108507L3	4			
	以口碑相傳進行食肆營銷	108508L3	4			
第四級	建立餐飲業行政人員儀表形象	108509L4	3			
	執行市場推廣計劃	108510L4	6			
	統籌餐飲業宴會服務	108511L4	6			
	掌握宴會筵席的推廣技巧	108512L4	3			
	制定食肆宣傳策略	108513L4	3			
	以社交媒體進行品牌推廣	108514L4	6			
	進行食肆品牌設計	108515L4	6			
	進行食肆推廣活動	108516L4	6			
	制定非中式會議/宴會之銷售及營銷計劃	108517L4	6			
第五級	分析行銷推廣策略	108518L5	6			
	制定營銷計劃	108519L5	6			
	制定挽留顧客策略	108520L5	6			
第六級	制定營銷策略	108521L6	8			
	制定創業管理策略	108522L6	8			
	制定線上對線下（O2O）之跨境營銷策略	108523L6	6			
第七級	制定品牌策略	108524L7	6			

	營業及服務技巧					
	現時版本			第二版 (草擬本)		
	單元名稱	單元編號	學分值	單元名稱	單元編號	學分值
	制定產品及服務的開發研製	108525L7	3			

5. “通用技巧”範疇的各級「能力單元」總覽

	通用技巧					
	現時版本			第二版（草擬本）		
	單元名稱	單元編號	學分值	單元名稱	單元編號	學分值
第一級	認識基本職業安全健康	108526L1	3			
	認識基本防火	108527L1	1			
	於食肆應用一般清潔工具及物料	108528L1	2			
	遵從餐飲業職業道德	108529L1	1			
	遵從對個人行為及態度的要求	108531L1	1			
	認識資訊科技在餐飲業的應用	108532L1	2			
	於工作期間遵從防貪及相關法例	108533L1	1			
	準備及提供戶外餐飲服務	108534L1	2			
	於食肆內遵從政府法令	108535L1	1			
				79 工作間個人衛生守則	WES_16	1
				80 清理所屬區域及維持衛生	WES_17	2
第二級	遵從一般僱員權益相關法例	108536L2	3			
	操作收銀機	108537L2	3			
	認識基本定點銷售電腦系統	108538L2	3	81 認識基本定點銷售電腦系統		3
	為食肆顧客提供額外配套服務	108539L2	2			
	於食肆推行健康及營養飲食的指引	108540L2	2			
	準備及包裝外帶的餐飲項目	108541L2	3			
	實施處理廚餘及剩餘食物的指引	108542L2	2			
	為不同客群或活動佈置食肆場地	108543L2	3			
第三級 (.../續)	制訂清潔及保養各式樓面部工具的指引	108544L3	3			
	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引	108545L3	3			

	通用技巧					
	現時版本			第二版(草擬本)		
	單元名稱	單元編號	學分值	單元名稱	單元編號	學分值
	應用食品安全守則	108546L3	3			
	運用急救知識	108547L3	3			
	運用基本定點銷售電腦系統	108548L3	2			
	運用餐飲業電腦應用軟件	108549L3	4			
	操作與餐飲業相關的應用程式	108550L3	2			
第四級	執行食肆食物安全與衛生	108551L4	3	82 執行食肆食物安全與衛生		3
	執行食肆環保	108552L4	3			
	制定工作安全健康及保安程序	108553L4	3	83 制定職業安全健康程序		3
	掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	108554L4	3			
第五級	N/A			N/A		
第六級	N/A			N/A		
第七級	N/A			N/A		