

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	認識基本班地厘（傳菜）服務
編號	108344L1
應用範圍	此能力單元適用於從事班地厘工作的從業員。於中式食肆或相關工作場所，在指導下，認識班地厘的基本運作，並掌握汁醬使用及各式碟庄、銀器等物品的保存方法。
級別	1
學分	2（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對班地厘服務的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> 班地厘的基本運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> 功能與運作範圍 與出品部等部門的溝通方法 檯號、廳房號碼及最佳運作路線 掌握班地厘服務的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> 正確使用托盆的方法 起菜運作安排及紀錄系統 各式碟庄、銀器、碟蓋、醉蝦窩等的名稱、用途及保存方法 認識汁醬與食物的配搭及貯存方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> 基本汁醬的名稱及味道 汁醬與食物的配搭原則 貯存基本汁醬的程序及方法 具備良好服務態度，樂於與顧客及同事溝通 <p>2. 執行基本班地厘服務：</p> <ul style="list-style-type: none"> 按上級指示，應用班地厘知識於日常工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> 掌握班地厘的基本運作技巧，為顧客提供服務 與其他部門協作，確保食品服務順暢 與顧客及同事保持良好關係，提升顧客對食肆的整體印象 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 在工作中，善用班地厘（傳菜）服務知識，全心全意為機構及顧客提供優質服務

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"> 能掌握班地厘的基本運作與工作內容。
備註	