

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	設計酒精與非酒精飲品餐單
編號	WES_27（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部或酒吧管理的從業員。從業員需運用飲品餐單的相關知識及技能，執行有效的飲品餐單設計及定期更新作業。
級別	4
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 掌握設計及更新飲品餐單的原則： <ul style="list-style-type: none"> 了解顧客的興趣 幫助顧客避免選擇疲勞，在設計飲品餐單可運用希克定律（Hick's Law）減少用戶的選擇負擔，從而加快決策過程，包括： <ul style="list-style-type: none"> 減少可選項的數量，避免使用者因選擇過多而感到困惑 將相關選項進行分組，說明使用者更快地捕捉資訊，降低認知負荷 遵循“K.I.S.S.”（保持簡單和直接）原則，確保設計的簡潔性和易用性，以提高用戶的決策效率 有策略地組織飲品，例如： <ul style="list-style-type: none"> 將特色飲品或高利潤的飲品放在顯眼位置，協助顧客快速做出決策，提升點餐效率與顧客滿意度 運用價格心理學技巧，先陳列高價品項創造對比效應，提升顧客的平均消費金額（客單價），有助於提高利潤率 避免價格排列亂、定價格式不一致、缺乏誘導效果 執行酒單的設計及更新： <ul style="list-style-type: none"> 採用精簡化的酒單設計策略 設計酒單時，確保整體視覺風格（如字體、色彩、版面設計、材質選擇）與品牌識別一致 描述撰寫技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> 使用與味覺、嗅覺、視覺相關的形容詞 讓顧客更容易產生正面印象並增加點餐飲的慾望，進一步刺激消費 增加敘事與故事性，提升品牌情感連結，包括： <ul style="list-style-type: none"> 在描述菜品時融入故事元素，例如 <ul style="list-style-type: none"> 來源 背景

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 特色等 • 決定如何將飲品分類，例如： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 從最清淡的飲品開始，逐漸過渡到較濃郁的選擇 ◦ 由氣泡白酒到酒體厚重的紅酒 ◦ 啤酒和烈酒也是如此 ◦ 第一款飲品通常是最賺錢且最受歡迎的（或其中之一） ◦ 可以考慮將幾款熱門且利潤高的飲品分別列在最上方和最下方，善用顧客瀏覽飲品餐單/酒單的視覺習慣 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> • 以新飲品餐單/酒單推銷飲品銷售以達預期目標
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"> • 提交飲品餐單設計方案，包含結構規劃、成本分析與定價策略。
備註	