

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	設計及製作新菜餚
編號	109673L4
應用範圍	此能力單元適用於負責出品部及/或銷售部管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能運用新物料及新技術，編製不同種類的菜單及設計菜式，應用於市場推廣及日常營業、節日及宴會中，以迎合市場需要。
級別	4
學分	6（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>對設計及製作新菜餚的認識： <ul style="list-style-type: none"> <li>掌握編製不同種類的菜單的能力，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>瞭解各種菜單的結構、用途、設計、食肆毛利要求及市場需求</li> <li>瞭解顧客不同的膳食需要，例如宗教規範、健康飲食、可持續性食材等</li> <li>瞭解市場及競爭對手的產品</li> <li>定期配合節日及各類特別宴會設計各式菜單等</li> </ul> </li> <li>具備設計及製作新菜餚的優秀技巧</li> <li>具備與各階層員工及顧客溝通的卓越能力</li> </ul> </li> <li>設計及製作新菜餚： <ul style="list-style-type: none"> <li>執行設計及製作新菜餚程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>菜餚的醞釀與構思</li> <li>菜餚的選擇與設計，包括原料的選擇、調製方式、烹調方法等</li> <li>構思通過篩選後進行菜餚的試製</li> <li>確定菜餚的名稱</li> <li>確定完成品的造型，包括原料的刀工規格(如大小、厚薄、長短、粗細等)、菜餚裝盤造型等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>專業精神 <ul style="list-style-type: none"> <li>在設計與開發新菜品時，始終保持開放、包容的態度，積極接納新穎的食材、技法與市場趨勢。</li> </ul> </li> </ol>
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"> <li>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，以配合市場需要、節日及各類特別宴會。</li> </ul>

備註	
----	--