

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	設計及製作新點心菜式
編號	108493L4
應用範圍	此能力單元適用於負責點心部管理工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能夠掌握計算點心價格及運用新物料和新技術，以及市場需要而設計點心，配合編製不同種類的點心餐單，應用於市場推廣、日常營業、舉辦節日宴會等。
級別	4
學分	6（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對設計及製作新點心菜式的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>掌握計算點心價格，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>中式點心價格計算公式組成的各個部份、相互關係及影響，如：時令、市場變化等</li> <li>各種點心價格制定的原則、計算方法及定價程序等</li> <li>各種產品價格策略，如市場佔有率極大化策略等</li> <li>計算點心毛利率的方法、換算等</li> </ul> </li> <li>瞭解市場及競爭對手的產品</li> <li>瞭解顧客不同的膳食需要，例如宗教規範、健康飲食、可持續食材等</li> <li>掌握各種麵點組合、不同配套的點心、不同宴會麵點的組成等</li> <li>具備設計及製作新點心菜式的技巧</li> <li>具備與各階層員工及顧客溝通的能力</li> </ul> <p>2. 設計及製作新點心菜式：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>經常留意餐飲市場上點心菜式的發展，及顧客口味的變化等</li> <li>經常採用新物料及新技術設計點心，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>定期閱覽飲食相關雜誌、書籍及線上資料</li> <li>能參與相關飲食專業團體活動</li> <li>與同業交流專業技巧及參觀展覽等</li> <li>嘗試新物料及新技術，創作符合市場需要的點心等</li> </ul> </li> <li>設計點心餐單或宴會點心，並定期配合節日設計新品</li> <li>定時徵詢顧客及上級對新點心菜式的意見，並設計改良的方案</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>經常以開放及包容的態度來設計及製作新點心菜式，並以顧客口味為最優先考</li> </ul>

	量
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>• 能夠掌握計算點心價格的方法。</li> <li>• 能夠根據市場需要設計不同種類的點心餐單或宴會點心，及採用新物料及新技術設計點心菜式。</li> </ul>
備註	