

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	研發新甜品系列
編號	WES_04（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部（餅房或包房）或食品工場工作的從業員。負責根據品牌特性，推出新產品、季節更替、產品研發並推動量產轉換流程。
級別	4 級
學分	6（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>掌握市場分析與產品策略規劃的知識： <ul style="list-style-type: none"> <li>系統性研究本地與國際市場趨勢，結合品牌核心價值與定位，規劃新甜品系列，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>主題概念</li> <li>目標客群</li> <li>價格</li> <li>口味</li> <li>風格</li> </ul> </li> <li>根據市場策略，規劃菜單中不同產品的定位和賣點，實現最佳的市場覆蓋與營收目標</li> <li>以「原料特性 — 工序參數 — 設備兼容 — 產能需求」為核心邏輯，進行配方與工藝設計</li> <li>制定清晰的推廣策略，並對餐廳員工進行培訓及統一標準推介用語</li> <li>能精準測算單品毛利、工時成本與產能占用情況，確保產品經濟效益</li> <li>識別研發與生產中的潛在風險（如高風險原料供應、設備故障），並提前制定應對策略</li> <li>產品正式推出後，團隊將密切關注顧客回饋，針對市場反應進行持續優化</li> </ul> </li> <li>執行轉化新甜品系列概念為產品的工作 <ul style="list-style-type: none"> <li>為關鍵工藝步驟設定可操作的參數窗口（如打發終點、麵糰延展度、產品結構穩定性、凝結時間等）</li> <li>建立精準的物料清單（Bill Of Materials）</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 關鍵原料實施雙供應源策略，並預先制定替代方案以應對突發狀況</li> <li>• 執行系統性的新產品驗證，包括內部專家小組的感官盲測及目標客群的小樣品試吃，以收集客觀的風味、口感與接受度數據</li> <li>• 設計並執行嚴格的產品穩定性測試，模擬貨架期、回溫/冷凍循環、外帶運輸振動等真實場景，針對測試中出現的問題（如油水分離、滲水、結構軟塌、口感黏膩）進行有效微調，直至產品達標</li> <li>• 在中央工房與餐廳廚房主導小批量試產，基於試產數據，優化生產排程、設備使用與工具配置，確保工序與品質的穩定傳承</li> <li>• 根據顧客意見適時調整產品的味道，確保產品推出後，風味、裝飾細節與包裝設計皆符合目標消費群的偏好</li> <li>• 安排未能達到預期銷售目標的產品下架或進行產品升級改良</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 能設計及製作受市歡迎的新產品</li> <li>• 能有效控制新產品的製作成本</li> </ul>
評核指引	<p>綜合成效要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 能策劃涵蓋目標消費群分析、需求分析、產品定位分析與建議售價的新產品市場分析</li> <li>• 能策劃涵蓋產品概念說明、製作程序、物料清單（<b>Bill Of Materials</b>）、成本、售價及收支平衡分析的「新產品開發方案」</li> </ul>
備註	