

「出品部專業技能」職能範疇

|      |  |
|------|--|
| 名稱   | 管理廚房運作   |
| 編號   | 108500L5   |
| 應用範圍 | 此能力單元適用於出品部管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，管理廚房運作，包括廚房的設計、行政及生產流程等，並能協調與各部門溝通，協力提升食物品質。   |
| 級別   | 5  |
| 學分   | 9（僅供參考）  |
| 能力   | <p>表現要求</p> <p>1. 對管理廚房運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 掌握廚房的設計，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 對廚房設計的要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 食肆主題</li> <li>▪ 規模</li> <li>▪ 食品種類</li> <li>▪ 運作流程等</li> </ul> </li> <li>◦ 需遵守的安全及其他法例要求，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 消防</li> <li>▪ 能源</li> <li>▪ 衛生</li> <li>▪ 排污等</li> </ul> </li> <li>◦ 廚房各部門的需求，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 廚房工具</li> <li>▪ 設施及配套</li> <li>▪ 人手</li> <li>▪ 空間安排等</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• 掌握培訓廚房部及其他員工的技巧</li> <li>• 具備能與各階層員工及人士溝通的良好人際關係</li> </ul> <p>2. 管理廚房運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 日常管理廚房物品原料，包括 <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 管理廚房物品原料、貨源、採購、供應、庫存等物料管理</li> <li>◦ 維護、保養各種廚房設備、器具等</li> </ul> </li> <li>• 安排廚房組織運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 制定工作崗位職能</li> </ul> </li> </ul> |

|      |   |
|------|---|
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 根據業務需要，編定班次、人手、工作安排等</li> <li>• 管理廚房生產流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 制定菜單標準、統一工作方法</li> <li>○ 協調各部門各崗位，根據食肆目標進行生產等</li> </ul> </li> <li>• 協調與食肆樓面部的關係，與樓面部維持良好溝通、保持目標一致，以顧客合理的要求為首，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 協力提升食物品質</li> <li>○ 制定新菜式及菜單</li> <li>○ 收集市場資訊，瞭解飲食市場變化</li> <li>○ 掌握客源特質，制定合適的市場策略</li> <li>○ 計算食品價格及成本分析等</li> </ul> </li> <li>• 處理廚房行政工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 協助各類牌照的申請及續牌</li> <li>○ 保存各類文件檔案及菜譜</li> <li>○ 處理人事招聘，設立賞罰制度，激勵員工</li> <li>○ 主持各類會議及研討小組</li> <li>○ 與業界及專業團體保持良好的關係</li> </ul> </li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 以公平公正，不偏不倚的態度來管理廚房的運作，並平衡食肆機構、員工及顧客等各方面的利益</li> </ul> |
| 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>• 能夠掌握廚房的設計、廚房的行政、人力資源和物料的分配；及</li> <li>• 能夠管理生產流程，解決技術難題，協調與各部門溝通，及參與食肆的經營。</li> </ul>  |
| 備註   |   |