

零售業 《 能力標準說明 》 能力單元

「專門產品知識」職能範疇

名稱	處理即食(ready to eat)產品的銷售
編號	105704L2
應用範圍	此能力單元適用於負責銷售即食產品的員工。能夠按照既定的衛生及安全程序和守則，正確處理即食產品的銷售，並確保即食產品可安全食用。
級別	2
學分	6 (僅供參考)
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 即食產品相關知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 瞭解機構對即食產品的銷售目標及策略 • 瞭解機構所售賣的即食產品細節，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 產品的類別，如：肉類（叉燒）、穀麥類（雞蛋仔、蛋撻）、中西式熟食、壽司、西餅、其他包裝食品（餅乾）等 • 產品的名稱及成份 • 產品的來源 / 製造方式 • 產品的質素及等級 • 吸引顧客之處，如：新鮮製成、價格或其他因素 • 保鮮及儲存方式等 • 瞭解機構及法定組織對即食產品的既定衛生標準及其原因 • 瞭解處理及銷售即食產品時必須遵守的安全守則及原因 • 掌握即食產品不適宜出售的原因，如過期或變壞 • 掌握處理即食產品的基本技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 在盛器內揀選及拿取顧客指定的即食產品 • 量度、計算出售產品的重量或數量(個數 / 件數) • 計算出售產品的價錢 • 即食產品的基本處理技巧，如：冷藏、切片、添加糖漿、加熱等 • 適當包裝出售的即食產品等 • 掌握即食產品的基本食用知識，以及配搭的食材 <p>2. 處理即食產品的銷售</p> <ul style="list-style-type: none"> • 按既定指引，執行準備工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 穿著指定的制服或工作服 • 有需要時，穿著或配戴個人保護裝備，如：帽子、手套、口罩、圍裙等 • 檢查、清潔及妥善準備合適的工具，如：不同類型的刀、加熱工具、重量計等 • 正確地處理及存放即食產品，確保產品處於適宜售賣的狀況，如： <ul style="list-style-type: none"> • 將不同即食產品放在盛器 / 加熱工具內，並製造悅目吸引的視覺效果 • 將需要冷藏的即食產品，如：中西式熟食、壽司、西餅等放在凍櫃或其他合適的地方 • 定時監察即食產品的儲存情況及適當的跟進，如：取走過期 / 變壞、不宜出售的產品 • 定時補充所陳列的即食產品，維持貨源充足 • 正確地將產品名稱及價格等資料擺放在當眼處 • 正確回答顧客對即食產品的查詢，並進一步介紹其他相關產品 • 妥善處理顧客選購的即食產品，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 拿取顧客所選購產品，進行量重、計價及包裝 • 根據顧客選購的產品種類，向顧客建議合適的儲存及享用方法 • 處理即食產品時，嚴格遵守職業安全及健康守則，以減少意外事故，並能及時、妥善地處理突發狀況，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 時刻保持警覺，顧及自己、同事及顧客的安全 <ul style="list-style-type: none"> • 避免貼近灼熱的加熱爐具，如有需要貼上安全標示 • 提防被刀或其他鋒利工具弄傷 • 當自己或他人受傷時，即時進行急救處理（如止血及塗藥以免受細菌感染），或找合資格急救員協助 • 如發生嚴重事故時，立即向上級匯報及致電求救 • 於營業時間結束後，將未售出的產品按公司程序妥善處理 • 在處理食品時，注意食品的生命期及儲存期 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在處理即食產品銷售時，遵守職業安全及衛生相關的要求

零售業《能力標準說明》能力單元

「專門產品知識」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： 能夠按照既定的衛生及安全守則和程序，妥善地處理即食產品的銷售。
備註	