

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	協調中式飲食業宴會服務
2. 編號	CCZZSS401A
3. 級別	4
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 安排宴會服務人手</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 設計宴會場地、熟悉掌握宴會類別或形式，作出適當的人手安排 ◆ 具備良好內外的溝通能力 ◆ 制定各式宴會預算表、組織、召集、分配工作等，以配合宴會優質服務質素要求 <p>5.2 預算宴會所需的運作工具</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握組織宴會所需物料，並作出協調、配合及供應 ◆ 懂得與相關部門協調使用用具事宜 ◆ 制定各式宴會預算表，分配運作工具的工作 <p>5.3 協調廚房與樓面的運作</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 準備組織宴會所需的物料，有效地協調廚房與樓面的運作 <p>5.4 提供中式飲食業宴會服務</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 在組織宴會服務時，安排人手及工具，協調各部門工作
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能有效地組織及安排宴會服務。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能有效地安排宴會場地服務人手及運作工具；及</p> <p>(ii) 能有系統地協調廚房與樓面的運作。</p>
8. 備註	此能力單元適用於所有酒樓食肆工作的員工。