

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	統籌中式飲食業宴會服務
2. 編號	CCZZSM403A
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 控制宴會酒席菜單的成本</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白菜單設計及菜式配合 ◆ 理解季節性物料貨源對成本的影響 ◆ 掌握菜單成本攤分與毛利的計算 <p>5.2 編寫宴會酒席菜單</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 根據顧客需求，編寫一般菜單 ◆ 編寫婚宴、壽宴、彌月、聚餐各種喜慶菜單 <p>5.3 掌握宴會酒席統籌相關知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握各式宴會的設備準備、聯絡、以及與其他部門溝通的工作 ◆ 組織會議及明白部門的分工 ◆ 能與外界相關行業聯絡及溝通 <p>5.4 統籌中式飲食業宴會服務</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 根據顧客需求，策劃及提供宴會服務
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，根據顧客需求，統籌各種中式宴會服務。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能統籌各式宴會；及</p> <p>(ii) 根據顧客需求及機構既定毛利率編寫宴會菜單。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆管理工作及營業部的從業員。