

中式飲食業能力標準說明

能力單元

1. 名稱	認識中式食肆樓面部結構及運作
2. 編號	CCZZSS101A
3. 級別	1
4. 學分	2
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 認識各類型中式食肆的結構 ◆ 明白餐飲業的類型 ◆ 明白餐飲業之商業型與非商業型的分別 ◆ 瞭解經營方式的分類 5.2 明白樓面部及各部門的功能及相互關係 ◆ 明白飲食業各部門的工作範圍 ◆ 明白樓面部門與其他部門的互動關係 ◆ 明白飲食部門的平面設計 5.3 瞭解中式飲食業各式食肆不同崗位職能 ◆ 明白不同職級的名稱 ◆ 明白不同崗位的職責和權限 5.4 中式飲食業的發展概況 ◆ 瞭解不同菜系的主題和混合市場路向 ◆ 瞭解不同菜系的發展及來源 5.5 中式食肆基本運作 ◆ 能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠認識食肆樓面部的結構及各部門的功能及相互關係，並能瞭解食肆中不同工作崗位的職能。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠初步理解中式飲食業的食肆類型、經營方式、部門功能、各工作崗位的職能、中式飲食業的發展概況等，從而明白酒樓食肆的基本運作，並能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業初入職從業員。