

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	切配宴會套菜技巧
2. 編號	CCZZPS406A
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 掌握切配宴會套菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 深入瞭解宴會套菜的要求，原料市場供應量、精彩配搭等 ◆ 明白宴會套菜單的內容，並能配合時間訂貨、收貨等 ◆ 懂得合理、大量及快速地切配各種原材料，並有條理地儲存備用 ◆ 掌握各類材料的初步加工時間等 ◆ 運用相關工具及機械協助提高效率 ◆ 懂得控制毛利率 <p>5.2 運用宴會套菜技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 根據菜單要求及合理毛利，切配宴會套菜
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，瞭解宴會菜單的內容要求，配合訂貨、收貨，並運用快速切配各種材料的技巧，進行宴會套菜的預備工作。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據宴會菜單的要求，相關的毛利率，進行訂貨、收貨，並能快速切配各種材料，以備宴會之用。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆廚房部工作的從業員。