

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	設計及製作新菜餚
2. 編號	CCZZPS401A
3. 級別	4
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 編製不同種類的菜單 ◆ 掌握各種菜單的結構、用途、設計、食肆毛利要求及市場需求等 ◆ 瞭解市場及競爭對手的產品 ◆ 定期配合節日及各類特別宴會設計各式菜單 5.2 採用新物料及新技術設計菜式 ◆ 定期閱覽相關飲食雜誌、書籍、資料等 ◆ 參與相關飲食業專業團體、與同業交流專業技巧及參觀展覽等 ◆ 嘗試新物料及新技術，創製符合市場需要的菜式 5.3 設計及製作新菜餚 ◆ 運用新物料及新技術設計及製作新菜式
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠運用新物料及新技術設計菜式，配合編製不同種類的菜單，應用於市場推廣及日常營業、節日及宴會中。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠編製不同種類的菜單及採用新物料及新技術設計菜式，以配合節日及各類特別宴會。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆出品部從事管理工作、營業部的從業員。