

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握筵席出品製作
2. 編號	CCZZPS403A
3. 級別	4
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 主理各種規模的餐飲活動 ◆ 掌握各種配合餐飲活動的食物要求 ◆ 掌握設計各種餐飲活動不同價格、不同毛利率的餐單等 ◆ 掌握各類貨源供應的資訊等 ◆ 安排不同規模宴會的工作、生產流程、設備需求、人手要求及工具所需等配套 5.2 掌握筵席出品製作 ◆ 因應不同顧客的需求，妥善地安排各種筵席食物製作
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能綜合運用貨源、價格、宴會需求、人手、生產流程、設備等資訊，有效地安排各種筵席食物製作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠因應貨源、價格、宴會需求、人手、生產流程，設備等情況，有效地安排各種筵席食物製作。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆出品部管理工作的員工。