

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識中菜文化與菜系
2. 編號	CCZZPS404A
3. 級別	4
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 通曉中華飲食文化 ◆ 明白中菜特色、來源、發展等 ◆ 瞭解漢族以外其他民族菜的特色、代表菜式、獨特烹調方法、材料等 ◆ 瞭解中國傳統節日飲食的文化 ◆ 認識其他民族的飲食及習俗忌宜 5.2 瞭解中國不同菜系 ◆ 認識八大菜系的來源、特色、代表菜式、獨特烹調方法、材料等 5.3 運用中菜文化與菜系知識 ◆ 運用八大菜系知識於食肆日常營運中
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能掌握中國不同菜系知識，通曉中華飲食文化，應用於機構營業策劃中。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能通曉中華飲食文化，掌握中國不同菜系知識，包括其他民族菜的特色，應用於機構營業策劃中。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆出品部管理工作的從業員。