

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	運用點心一般裝飾
2. 編號	CCZZPS212A
3. 級別	2
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 點心構圖的概念 ◆ 明白中式點心裝飾構圖的概念 ◆ 明白不同中式點心裝飾構圖的對稱、均衡、排列規律、對比與調和等方法 5.2 點心色彩的知識 ◆ 明白中式點心、盛載器皿、裝飾物色彩的概念 ◆ 理解不同顏色引起的聯想及其所象徵的意義等 ◆ 瞭解不同食物或盛載器皿的顏色對味覺及其他感覺的影響力等 5.3 應用點心裝飾技巧 ◆ 製作點心時，應用點心裝飾技巧，美化點心食品
6. 應用範圍	於酒樓食肆點心部或相關的工作地點，在受指導下製作點心時，利用點心裝飾技巧，美化點心食品，增加顧客購買意欲。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能夠在指導下，掌握點心裝飾構圖及色彩的概念及技巧；及 (ii) 能按現實情況，正確地使用盛載器皿，配合色彩及構圖裝飾點心。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆點心部工作的從業員。