

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

1. 名稱	認識中式食肆出品部結構及運作
2. 編號	CCZZPS101A
3. 級別	1
4. 學分	2
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識各類中式食肆的結構</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 瞭解各種中式食肆的經營方式及特點</li> <li>◆ 理解各式中式食肆的結構組織圖及基本佈局設計</li> </ul> <p>5.2 瞭解中式食肆的不同崗位的職能</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 認識中式食肆各部門及崗位的職能</li> </ul> <p>5.3 清楚明白出品部各部門的功能及相互關係</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白中式食肆出品部各部門的功能及作用</li> <li>◆ 瞭解與其他各部門的相互配合機制及運作原理</li> <li>◆ 懂得與同事溝通和合作</li> </ul> <p>5.4 食肆出品部的基本運作</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息</li> </ul>
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，明白出品部的結構及運作，協助出品部執行日常工作，包括與其他部門的相互配合及經營方式。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能初步理解各類型中式食肆的結構組織、各部門的功能及相互關係、不同崗位的職能、各工作崗位的職能、中式飲食業的發展概況等，從而明白酒樓食肆出品部的基本運作，並能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息。</p>
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業出品部的從業員。