

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	設計及製作新點心菜式
2. 編號	CCZZPS402A
3. 級別	4
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握計算點心價格</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白中式點心價格計算公式組成的各個部份、相互關係及影響，如：時令、市場變化等 ◆ 明白各種點心價格制定的原則、計算方法及定價程序等 ◆ 明白各種產品價格策略，如市場佔有率極大化策略等 ◆ 掌握計算點心毛利率的方法、換算等 <p>5.2 採用新物料及新技術設計點心</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 定期閱覽飲食相關雜誌、書籍及資料等 ◆ 能參與相關飲食專業團體、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點心 <p>5.3 設計點心餐單或宴會點心</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握各種麵點組合、不同配套的點心、不同宴會麵點的組成等 ◆ 瞭解市場及競爭對手的產品 ◆ 定期配合節日，設計各式點心 <p>5.4 設計及製作新點心菜式</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 運用新物料及新技術設計及製作點心

6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠掌握計算點心價格及運用新物料和新技術設計點心，配合編製不同種類的點心餐單，應用於市場推廣、日常營業、舉辦節日宴會等。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠掌握計算點心價格；及</p> <p>(ii) 能夠設計不同種類的點心餐單或宴會點心，及採用新物料及新技術設計點心菜式。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆點心部從事管理工作、營業部的從業員。