

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	控制中式飲食業機構的成本	
2. 編號	CCZZMS402A	
3. 級別	4	
4. 學分	9	
5. 能力	<u>表現要求</u>	
	5.1 瞭解成本會計原理	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白成本會計的概念 ◆ 理解各種成本的分類 ◆ 界定成本單位及成本中心 ◆ 瞭解各類成本會計方式
	5.2 進行成本分析	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白收貨標準、來貨價、供應商、貨倉庫存等概念 ◆ 掌握廚房的標準菜單及份量等 ◆ 運用電腦收集、資料、分析成本等 ◆ 編印、分析、儲存各類報告
	5.3 能物盡其用並節省成本	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 能與各有關部門溝通、協助計算及核實成本 ◆ 進行核算工作，找出差異處，並指引有關部門改善
	5.4 計算宴會成本	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握各類宴會相關資料，如來貨價等 ◆ 掌握不同的成本計算方法 ◆ 懂得計算毛利率 ◆ 認識季節因素、市場供求、流年對成本的影響

	<p>5.5 制定利潤管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 設定合理成本水平、損耗率等 ◆ 制定合理價格、利潤率、預計銷售額等 ◆ 明確指引各部門有關各項成本及利潤指標 ◆ 定期與各部門檢討成本及利潤事項，執行改善措施
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能有效地應用各類成本會計方法，並運用電腦分析各部門之毛利率及成本，檢討及制定各部門各項成本及利潤指標。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能夠運用成本會計原理，根據收貨標準、來貨價、菜單標準及份量，分析各部門之毛利率；及</p> <p>(ii) 能夠正確地根據各項成本及利潤指標，制定利潤管理步驟。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆樓面部及出品部管理工作的從業員。