

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識非中菜文化與不同國家菜系
2. 編號	CCZZPS405A
3. 級別	4
4. 學分	6
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 認識世界主要飲食文化 ◆ 認識世界其他國家主要飲食文化的特色、來源、發展等 ◆ 瞭解各國傳統節日飲食的文化、習俗忌宜等 5.2 瞭解世界不同菜系 ◆ 瞭解世界不同菜系的特色、代表菜式、材料及一般烹調方法等，如法國菜 5.3 掌握世界不同菜系烹飪技巧 ◆ 掌握世界不同菜系的特色、烹調方法、材料運用等，並能加以變化及應用到中國菜的烹調上，進行發展及創新 5.4 運用非中菜文化與不同國家菜系知識 ◆ 改良不同國家菜式的物料及烹調方法，以融入於中式飲食文化
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能瞭解世界各地飲食文化及不同菜系，應用不同菜系的烹飪方法於中菜烹調上，並加以創新和發展。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能掌握世界各地不同的飲食文化，包括菜系知識和烹飪技巧，並於中菜烹調上加以應用、創新及發展。
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。