

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 名稱   | 掌握燒味部營運管理                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2. 編號   | CCZZPS408A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3. 級別   | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 4. 學分   | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 5. 能力   | <p style="text-align: right;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握燒味部門的成本控制技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白各種燒味價格的制定原則、方法及程序</li> <li>◆ 明白燒味價格計算公式組成的部份，組成部分的相互關係及相關的影響因素等</li> <li>◆ 掌握燒味斬切技術</li> <li>◆ 掌握計算燒味毛利率的方法、毛利率換算等</li> <li>◆ 掌握燒味量重工具對成本的影響</li> </ul> <p>5.2 採用新物料及新技術設計菜式</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 嘗試新物料及新技術，創製符合市場需要的菜式</li> </ul> <p>5.3 管理燒味部營運</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 制定燒味部營運管理策略，並於日常運作流程中，能控制成本及設計新菜式</li> <li>◆ 按市場需要，編製不同種類的菜單</li> </ul> |
| 6. 應用範圍 | 於酒樓食肆或相關的工作地點，能掌握燒味部門的成本控制技巧，運用新物料及新技術設計菜式，配合編製不同種類的菜單。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7. 評核指引 | <p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握燒味部門的成本控制技巧；及</p> <p>(ii) 能夠編製不同種類的菜單及採用新物料及新技術設計菜式，並能應用於市場推廣及日常營業、節日及宴會中。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 8. 備註   | 此能力單元適用於酒樓食肆出品部從事管理工作、營業部的從業員。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |