

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	於西式食肆執行基本餐桌佈置
編號	109631L1
應用範圍	此能力單元適用於西式食肆樓面部的前線從業員。此能力單元著眼於在西式食肆或相關的工作地點，能按既定指引及在指導下，正確有序地佈置餐桌和擺放餐具，使顧客感受良好的初步印象。
級別	1
學分	1
能力	表現要求 - 認識如何佈置西式食肆餐桌： - 基本認識西式食肆服務基本技巧，包括懂得： - 各餐具名稱 - 托盆的方法 - 檯椅和檯布的佈置 - 餐巾的摺法等 - 基本認識西式食肆的一般餐桌規矩，包括： - 上菜方式 - 上菜次序 - 檯布的鋪放 - 餐具的擺設等 - 具備待人以禮的態度 - 具備盡心盡力服務的基本工作熱誠 - 於西式食肆佈置餐桌： - 於工作期間，經常按既定程序指引，及所掌握的知識技能來工作 - 工作前檢查餐桌的穩固性，再妥善鋪放合適的檯布 - 按指定原則佈置餐桌，包括： - 菜單內容 - 用餐方式 - 顧客安全衛生的考慮 - 顧客舒適便利的考慮等 - 按照要求進行不同形態的餐桌佈置，例如： - 美式早餐擺設 - 歐陸早餐擺設 - 單點餐桌擺設 - 套餐 / 全餐餐桌擺設 - 自助餐餐桌擺設等 - 依從一般餐桌餐具擺設的定位，例如： - 左叉，右刀匙，餐具置餐盤上方 - 主餐具先外後內，餐具先內後外 - 擺設力求整齊劃定，餐具間則要等矩

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「樓面部專業技能」職能範疇

	○ 酒杯左上右斜，由大而小順序排列等 ● 對上述準則及程序，隨時按實際情況及上級的指示而加以調整 3. 專業精神 ● 經常全心全意、緊依程序、不疏懶地進行佈置西式食肆餐桌的工作 ● 珍惜和維護作為餐飲行業人員的形象
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)能正確有序地佈置西式食肆餐桌和擺放餐具。 (ii)能使顧客通過整齊清潔的餐桌佈置感受到良好的初步印象。
備註	