

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	餐單項目定價
編號	109669L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部及相關提供顧客服務的從業員。於食肆或相關的工作地點，了解有關餐單定價的知識，並使餐單成為食肆的推廣工具，滿足顧客的需求
級別	3
學分	3
能力	表現要求 1. 有關制作餐單的知識： ● 展現對香港餐飲業的整體發展及競爭狀況的認識 ○ 市場需求 ○ 市場價格 ○ 飲食潮流 ● 認識食肆本身的營運方針及成本等細節 ○ 固定成本 ○ 目標顧客 ○ 食品成本價格及預算 ● 認識設計餐單的實際因素： ○ 供應、服務的能力 ○ 需求的彈性 ○ 對金錢價值的感知 ○ 廚師技術 ○ 食材成本 ○ 勞工成本 ○ 間接成本 ○ 食材的季節性 ○ 菜色配搭 ○ 組合式烹調技巧 2. 有關餐單定價的知識： ● 對餐單定價策略有良好認識，包括： ○ 以供需為主導來定位，例如： ■ 高/低定價策略 ○ 有競爭力的定價與價格匹配 (Competitive Pricing and Price Matching Offers) ■ 根據市場上同類產品的價格來定價或調整 ○ 成本定價法 ■ 定價是基於每一單位食品的成本及理想銷售回報率 (百分比) 決定的 (The price is determined by adding a profit element (percentage) in addition to the cost of making the product) ■ 主觀及客觀

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

	3. 專業精神 • 經常從顧客的角度及食肆的盈利程度等設計餐單項目的價格 • 經常嚴格監察餐單項目的盈利表現
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)按照餐飲業的市場為餐單項目訂價 (ii)採用餐單定價的機制為餐單項目作出合理的定價
備註	