# 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 | 控制和管理食材成本 |
| 編號 | 109670L3 |
| 應用範圍 | 此能力單元適用於食肆樓面部及出品部管理工作的從業員。此能力單元著眼於食肆或相關的工作地點，能有效地控制和管理食材成本 |
| 級別 | 3 |
| 學分 | 3 |
| 能力 | 表現要求<br><br>1. 對控制和管理食材成本的認識：<br>• 認識食肆的工作模式<br>• 認識食肆使用的基本食材<br>• 充分掌握食肆使用的標準菜單、標準食譜、裁剪及生產報告等<br>• 認識季節因素、市場供求、流年等對食材成本的影響<br>• 瞭解均衡菜單的組合和邊際收益<br><br>2. 控制和管理食材成本：<br>• 在日常工作時進行成本分析，例如：<br>o 收集資料、分析成本<br>o 編印、分析、儲存各類報告等<br>o 運用菜單工程，對每日、每週及每月的食品銷售作分析<br>• 節省食材成本，例如：<br>o 根據上級指引，因應季節因素、產品規格、市場供求等以合適的價格購買食材<br>• 管理食材成本，例如：<br>o 根據相關指引，例如，標準作業程序、標準食譜及預測預算等，預計食材使用的數量，避免購入過多食材，從而控制食材成本<br>o 盡量減少食物浪費，盡可能地使用食材。<br><br>3. 專業精神<br>• 在控制和管理食材成本時，能嚴格遵從奉公守法的原則，並盡力平衡機構及顧客的利益。 |
| 評核指引 | 此能力單元的綜合成效要求為：<br><br>(i)能夠分析日常使用的食材成本，並制定各種應對措施，從而控制和管理食材成本 |
| 備註 | |