餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

### 109670L3 109670L3 1	名稱	控制和管理食材成本
## 2 ## 2 ## 2 ## 2 ## 2 ## 2 ## 2 ##	編號	109670L3
學分 3	應用範圍	
## 表現要求 1. 對控制和管理食材成本的認識:	級別	3
1. 對控制和管理食材成本的認識:	學分	3
認識食肆的工作模式 認識食肆使用的基本食材 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 認識季節因素、市場供求、流年等對食材成本的影響 晚解均衡菜單的組合和邊際收益 沒 控制和管理食材成本: 在日常工作時進行成本分析・例如: 以集資料、分析成本 以編的、分析、儲存各類報告等 海田菜單工程、對每日、每週及每月的食品銷售作分析 節省食材成本、例如: 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 管理食材成本、例如: 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。 盡量減少食物浪費,盡可能地使用食材。 3. 專業精神 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: (()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	能力	
認識食肆使用的基本食材 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 認識季節因素、市場供求、流年等對食材成本的影響 康解均衡菜單的組合和邊際收益 沒 控制和管理食材成本: 在日常工作時進行成本分析,例如:		1. 對控制和管理食材成本的認識:
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 認識季節因素、市場供求、流年等對食材成本的影響 晚解均衡菜單的組合和邊際收益 沒 控制和管理食材成本: 在日常工作時進行成本分析・例如: 。 收集資料、分析成本。 編印、分析、儲存各類報告等。 運用菜單工程、對每日、每週及每月的食品銷售作分析 。 節省食材成本・例如: 。 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 。 管理食材成本,例如: 。 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。 盡量減少食物浪費、盡可能地使用食材。 3. 專業精神 。 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: (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		
認識季節因素、市場供求、流年等對食材成本的影響		
健解均衡菜單的組合和邊際收益		
在日常工作時進行成本分析・例如: 以集資料、分析成本 编印、分析、儲存各類報告等 通用菜單工程・對每日、每週及每月的食品銷售作分析 節省食材成本・例如: 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 管理食材成本・例如: 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 。盡量減少食物浪費・盡可能地使用食材。		
○ 收集資料、分析成本 ○ 編印、分析、儲存各類報告等 ○ 運用菜單工程・對每日、每週及每月的食品銷售作分析 ● 節省食材成本・例如: ○ 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 ● 管理食材成本・例如: ○ 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 ○ 盡量減少食物浪費・盡可能地使用食材。 3. 專業精神 ● 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: (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		2. 控制和管理食材成本:
。編印、分析、儲存各類報告等。 運用菜單工程,對每日、每週及每月的食品銷售作分析		
○ 運用菜單工程・對每日、每週及每月的食品銷售作分析 • 節省食材成本・例如: ○ 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 • 管理食材成本・例如: ○ 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 ○ 盡量減少食物浪費・盡可能地使用食材。 3. 專業精神 • 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: (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		
節省食材成本・例如:		
管理食材成本,例如:		
○ 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。 盡量減少食物浪費,盡可能地使用食材。 3. 專業精神		
3. 專業精神		。 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
● 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: (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		
評核指引 此能力單元的綜合成效要求為: (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		
(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	<u>1-+-1</u>	
	評核指引 	匹能刀里兀的祘台放效要水為:
/#+ ^ _		(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
侑計	 備註	