

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本中式宴會服務
2. 編號	CCZZSS107A
3. 級別	1
4. 學分	2
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 明白中式宴會的基本概念 ◆ 明白優質宴會服務的定義 ◆ 明白中式宴會的基本運作流程、忌宜、注意事項等 5.2 基本中式宴會服務技巧 ◆ 認識基本中式宴會服務技巧 ◆ 認識宴會使用的基本工具、器材名稱及用途等 ◆ 明白宴會菜單的基本內容 5.3 應用中式宴會服務技巧 ◆ 能於宴會前作準備及安排工作 ◆ 應用中式宴會服務技巧於宴會中服務顧客
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能明白中式宴會的基本概念，例如一般運作上的忌宜及注意事項，懂得中式宴會的運作流程及服務技巧，協助樓面部為顧客提供服務。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 懂得中式宴會的運作流程及服務技巧，在一定程度指導下，協助樓面部為顧客提供服務。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業樓面部工作的從業員。