

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	編寫一般菜單
2. 編號	CCZZSS201A
3. 級別	2
4. 學分	5
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 認識基本菜單結構 ◆ 明白婚宴、壽宴、彌月及各類宴會菜式的組合 ◆ 明白素宴及解穢酒的組合 ◆ 明白宴會與一般聚餐菜式的分別 5.2 瞭解中式物料 ◆ 認識古代與現代飲食的種類及分別 ◆ 認識五穀、五菜*、五飲、六畜和八珍 5.3 明白菜單份量概念 ◆ 瞭解一般宴會菜單材料斤兩配搭 ◆ 認識中式食肆散餐斤兩模式 ◆ 懂得菜式與份量的配搭 5.4 編寫一般菜單 ◆ 能按顧客要求，編寫合適的菜單
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠明白各類宴會的性質，根據顧客的要求，在上級的指導下，編寫合適的菜單。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能因應顧客的要求及宴會類型，在上級的指導下，正確地編寫合適菜單，以供顧客選擇。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業從事營業及顧客服務工作的從業員。 *註解：五菜指根、莖、葉、花、瓜/果等。