

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

|       |                           |   |
|-------|---------------------------|---|
| 1. 名稱 | 掌握中式酒樓食肆食品服務技巧            |   |
| 2. 編號 | CCZZSS204A                |   |
| 3. 級別 | 2                         |   |
| 4. 學分 | 9                         |   |
| 5. 能力 | <u>表現要求</u>               |   |
|       | 5.1 瞭解中式服務的概念             | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白中式餐桌服務種類、規則等</li> <li>◆ 明白中式食肆分段主題服務</li> </ul>  |
|       | 5.2 認識中式食物汁醬的配搭及種類        | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 瞭解各種類中菜常用的汁醬、味道、特性等</li> <li>◆ 懂得汁醬盛載的器皿名稱</li> <li>◆ 認識汁醬的配搭、服務先後次序及儲存方法</li> </ul>   |
|       | 5.3 掌握各式樓面部用具的使用方法<br>及技巧 | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 懂得中式餐具的名稱及應用技巧、如：中式匙、勺等</li> <li>◆ 使用匙及筷子作分菜的技巧</li> <li>◆ 掌握餐廳常用餐巾摺花的技術</li> </ul>  |
|       | 5.4 認識服務流程及各式技巧           | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白中式餐桌服務流程</li> <li>◆ 認識不同餐桌及餐具擺設之標準</li> <li>◆ 熟悉早、午、晚市及各式宴會於不同營業時間的一般擺枱要求</li> <li>◆ 掌握各種服務技巧、服務先後次序、座位安排等</li> <li>◆ 瞭解班地厘的運作及功能</li> </ul> |
|       | 5.5 應用中式食品服務技巧            | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 為顧客提供中式食品服務</li> <li>◆ 協助中式樓面部工作</li> </ul>  |

|         |   |
|---------|---|
| 6. 應用範圍 | 於酒樓食肆或相關的工作地點，能夠按照工作指引，提供中式食肆的食品服務。   |
| 7. 評核指引 | 此能力單元的綜合成效要求為：<br><br>(i) 能夠在指導下，清楚明白中式餐飲的服務技巧，並能掌握各類中式食物汁醬的配搭及儲存方法，協助中式飲食業樓面部有關工作。 |
| 8. 備註   | 此能力單元適用於中式飲食業樓面部的從業員  |