

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本班地厘（傳菜）服務
2. 編號	CCZZSS108A
3. 級別	1
4. 學分	2
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 認識班地厘的運作</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識班地厘的功能及運作範圍等 ◆ 明白與出品部等不同部門溝通的方法 ◆ 認識檯號、廳房號碼、最佳運作路線等 <p>5.2 認識班地厘的技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白有效的托盆使用方法 ◆ 認識起菜運作安排紀錄系統 ◆ 明白各式碟庄、銀器、碟蓋、醉蝦窩等的名稱、使用及保存方法 <p>5.3 認識汁醬與食物的配搭關係及貯存方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識基本汁醬的名稱、味道等 ◆ 認識汁醬與食物的配搭關係 ◆ 認識貯存基本汁醬的程序及方法 <p>5.4 掌握班地厘運作技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 能掌握班地厘的基本運作技巧，配合其他部門，提供食品服務
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，在指導下，認識班地厘的基本運作，使用汁醬，保存各式碟庄、銀器等。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 根據機構的要求，在指導下，能掌握班地厘的基本運作及配合其他部門的工作。</p>
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業班地厘的員工。