

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握班地厘(傳菜)服務
2. 編號	CCZZSS207A
3. 級別	2
4. 學分	2
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握班地厘各式服務流程</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白午、晚市及各式宴會的不同服務流程 ◆ 認識汁醬及食物的配搭、服務的先後次序 ◆ 掌握於婚宴、壽宴、彌月等服務時，協調各出品部門之起菜時間 <p>5.2 認識白飯及白粥的烹製及盛裝方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白白飯和白粥的烹製及保溫方法 ◆ 瞭解白飯盛裝的方法及技巧等 <p>5.3 懂得循環再用物料</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識所屬工作崗位範圍內的有用剩餘物料 ◆ 懂得把用剩的物料循環再用，減低成本 <p>5.4 掌握餐前小食的預備及貯存工作</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握餐前小食預備工作及貯存等技巧 <p>5.5 掌握支援其他部門的工作</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 懂得支援其他部食物運送的工作 ◆ 懂得安排食物包裝
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，按照工作指引，能掌握班地厘的運作支援及配合其他部門的工作，向顧客提供服務。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能掌握班地厘各式服務流程； (ii) 烹製白粥、白飯等製作技巧；及 (iii) 能掌握餐前小食的預備及貯存工作。
8. 備註	此能力單元適用於中式飲食業班地厘的員工。