

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	掌握中式食肆班地厘管理技巧
2. 編號	CCZZSS306A
3. 級別	3
4. 學分	2
5. 能力	<p style="text-align: right;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握班地厘的運作</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握班地厘的功能及運作等，如檯號編碼 ◆ 有效地與不同部門溝通及作出協調及支援 <p>5.2 掌握班地厘管理技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握起菜運作安排，使有關運作得以順暢 ◆ 安排食肆的起菜先後次序及時間 ◆ 編制值班表等 <p>5.3 管理飲食器皿</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 使用及貯存飲食器皿 ◆ 訂購物料 ◆ 保持各種器皿清潔 <p>5.4 掌握汁醬的使用及管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識各種汁醬的味道、特性、用途及配搭等 ◆ 能按需要訂購各種汁醬，要求廚房加工及認識正確使用的方法 ◆ 安全衛生地處理、貯存各種汁醬
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能管理班地厘部門之日常運作，以配合出品部及樓面部之工作，確保食品能符合顧客要求。

7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能掌握班地厘的運作管理； (ii) 能管理有關飲食器皿工具；及 (iii) 能掌握汁醬的使用及管理。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆樓面部及班地厘工作的從業員。