

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	菜單規劃及菜式設計
編號	108485L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部從事管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠利用菜單規劃設計菜式。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對菜單規劃及菜式設計的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握編製不同種類的菜單的能力，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 瞭解各種菜單的結構、用途、設計、食肆毛利要求及市場需求 ○ 瞭解市場及競爭對手的產品 ○ 定期配合節日及各類特別宴會設計各式菜單等 ● 具備設計及製作菜單規劃的技巧 ● 具備與各部門員工及顧客溝通的能力 <p>2. 設計及制定菜單規劃：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 因應以下因素設計菜式及制定菜單，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 市場需求 ○ 原物料的供應 ○ 食材的特性 ○ 營養的均衡 ○ 餐廳的設備 ○ 餐點的運作模式 ○ 工作人員的能力 ○ 原物料成本與產品銷售潛力 ● 定時徵詢顧客及上級對菜式及菜單的意見，並提出改良方案 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常按既定的流程及標準來執行出品部運作，不假舞弊 ● 以專業及負責任的態度來設計菜式及規劃菜單，盡力平衡機構及顧客的利益
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 能夠設計菜式及規劃菜單，以配合節日及各類特別宴會。
備註	