

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	監控酒吧（吧檯工作區）存貨
編號	WES_21（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部或酒吧的從業員。負責吧檯工作區之酒水、配料、裝飾物料等之日常盤點，以協助監控酒吧的財務狀況、衡量損耗、設定最低庫存量以及優化飲料定價和盈利能力。
級別	2 級
學分	2（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <p>監控吧檯工作區存貨的所需知識</p> <ul style="list-style-type: none"> 按程序每日盤點清單，包括： <ul style="list-style-type: none"> 每日營運起始的庫存 每日補貨後的更新庫存 每日營運結束後的庫存 所有裝飾物與配料須分裝密封，並標示完整標籤，內容包括： <ul style="list-style-type: none"> 產品名稱 製備/開封日期 到期日 責任人 使用核心公式（期初庫存 + 接收的庫存 - 期末庫存 = 消耗量）來跟蹤庫存變動情況並計算出杯成本，協助做出更明智的定價和訂購決策 <p>在指導下，執行吧檯工作區存貨監控</p> <ul style="list-style-type: none"> 運用標準瓶重或刻度表準確估算餘量，詳細記錄每日出入庫數量及損耗情況，完成每日盤點清單 依據物料特性設定更換頻率，並定時報廢到期的裝飾品和原料 <p>專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 針對庫存差異進行追溯分析（包括銷售記錄、試飲、破損或漏記情況），提出合理解釋並制定改善方案（如加強記錄程序、改善容器設計、調整配方批量等）

評核指引	綜合成效要求 <ul style="list-style-type: none">完成一輪日常盤點作業，並正確更新所有物料標籤。
備註	