

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	設計菜單及菜式
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，相關從業員能採納經營目標、市場需求及顧客口味等因素有效設計菜單及菜式。
級別	3
學分	4（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對菜單及菜式設計的認識：</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"> 各種菜單的結構、用途、設計、食肆毛利要求及市場需求 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 顧客的特殊膳食需要，例如食物過敏、宗教規範、素食等 具備設計及製作菜單的技巧 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 食物致敏源 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"> 盡力按既定的流程及標準來執行出品部運作，並採用透明、公正的操作維護企業與顧客的信任 以專業及負責任的態度來設計菜式及菜單，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"> • 能夠設計菜式及菜單，以配合顧客需要、節日及各類特別宴會。
備註	