

「出品部專業技能」職能範疇

|      |   |
|------|---|
| 名稱   | 策劃糕餅類產品組合及供應  |
| 編號   | WES_05（臨時編號）  |
| 應用範圍 | 此能力單元適用於食肆出品部（餅房或包房）或食品工場工作的從業員。負責根據季度或活動調整產品種類供應和陳列方式。   |
| 級別   | 4 級   |
| 學分   | 6（僅供參考）   |
| 能力   | <p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>掌握策劃產品組合與供應的知識: <ul style="list-style-type: none"> <li>運用「20%/60%/20%」原則（即 20%創新引流款、60%穩定暢銷款、20%經典利潤款）規劃產品組合，滿足顧客的多元化需求</li> <li>建立明確的價格和份量階梯，有效平衡顧客體驗與餐廳盈利</li> <li>數據驅動的動態產品組合管理以「銷量、毛利率、退貨率、顧客評語」等數據為核心，建立動態產品組合管理</li> <li>餐廳和加工廠的環境和室溫不同，對產品的打樣及成品的影響</li> </ul> </li> <li>執行產品組合管理並提供穩定供應 <ul style="list-style-type: none"> <li>依據銷售數據預測，並結合設備產能瓶頸，合理分配工時與人力資源，以快速調整生產</li> <li>精準規劃半成品製備與最終組裝的比例與流程，確保產品供應穩定及時</li> <li>對表現不佳的產品，能優先採取小幅度改良策略（如調整口味、份量或擺盤），若改良無效則果斷執行下架流程，同時確保核心經典款式的穩定供應以保障現金流</li> <li>確保前場團隊能準確傳達產品賣點、保存方法與食用建議，並同步規範門店的產品陳列標準與補貨流程</li> <li>識別潛在運營風險，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>高風險原料斷貨</li> <li>冷鏈異常</li> <li>客訴高發</li> </ul> </li> </ul> <p>並制定相應的應對預案，包括原料替代方案、應急生產流程與特殊時期的資源調度機制，以保障供應鏈韌性與顧客體驗的穩定性</p> </li> </ol> |

|      |   |
|------|---|
|      | <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>能有效平衡量化產品組合和客製化生產，滿足不同顧客群的需求</li> </ul>   |
| 評核指引 | <p>綜合成效要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>能夠提交完整的產品組合方案，並詳盡說明組合結構設定的邏輯、盈利分析以及產能規劃。</li> <li>能根據產品組合，提交營運風險預警及管控方案，詳細說明可能出現的運營風險，同時提出相應的應對建議。</li> </ul> |
| 備註   |   |