

中式飲食業

《能力標準說明》

精簡本



目錄

背景資料

行業背景.....	p.2
中式飲食業資歷架構諮詢委員會.....	p.2
中式飲食業《能力標準說明》.....	p.3
中式飲食業職能圖.....	p.4
中式飲食業能力單元分佈表.....	p.4
《能力標準說明》精簡版本的用途.....	p.5

各職能範疇內的能力單元概述

專業管理技巧(MS).....	p.6
樓面部專業技能(SS).....	p.10
出品部專業技能(PS).....	p.13
營業及服務技巧(SM).....	p.18
通用技巧(GS).....	p.20

中式飲食業《能力標準說明》精簡本

行業背景

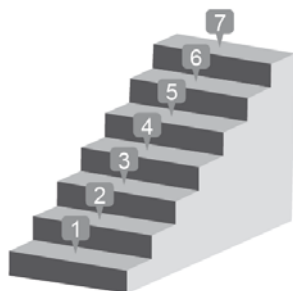
飲食業是香港的主要行業之一，其發展歷史悠久。香港人的飲食文化既保留著傳統中式飲食習慣，亦融合了現代香港社會潮流，地道的中式飲食文化漸漸發展，深受香港市民的歡迎。隨著行業不斷發展，不少中式飲食經營者對企業管理和人力資源培訓的要求相應提高，並朝著制度化方向發現。

中式飲食業資歷架構諮詢委員會

二零零四年四月，教育局成立「中式飲食業資歷架構諮詢委員會」(諮委會)，以便在行業內推行資歷架構。資歷架構共設有七個級別，旨在為各界人士提供清晰的晉升階梯，協助他們制定個人的進修計劃，從而取得具質素保證的資歷。另外，資歷架構亦可助僱主培訓人才，配合行業的發展趨勢。

何謂資歷架構

- 資歷架構把資歷分為**七級**，由基礎第一級至最高第七級
- 資歷級別是根據「**通用級別指標**」所釐訂，並說明每個級別的功效標準
- 資歷架構認可的資歷，涵蓋**學術、職業及持續教育及培訓**界別



中式飲食業《能力標準說明》

諮委會由業內的僱主、僱員及專業團體的代表所組成。透過專業撰寫人的協助，諮委會為業界制定了一套《能力標準說明》(Specification of Competency Standards)，臚列了行業現在及未來發展所需的能力標準。這些能力標準是根據從業員在執行每項主要職能時所需具備的能力要求及成效標準(當中包括需要的行業知識、專業技能、軟性技巧等)勾劃而成，並以「能力單元」的方式來表示。培訓機構可參考《能力標準說明》，將相關的「能力單元」組合並轉化成市場需求的培訓課程內容，為業界培育人才及提升行業的人力質素。

中式飲食業的《能力標準說明》第一版在二零零八年正式定稿。

《能力標準說明》主要用途

僱主

- 辨識不同能力要求及培訓需要
- 設計內部培訓計劃
- 提升人力資源管理效能

從業員

- 鼓勵持續進修
- 選擇切合業界需求的進修課程
- 過往資歷認可

培訓機構

- 設計切合業界需要的培訓課程
- 發展《能力標準說明》為本課程
- 提升課程之質素，配合資歷架構發展

中式飲食業職能圖



中式飲食業能力單元分佈表 (按職能範疇和級別劃分)

職能範疇	能力級別							總計
	1	2	3	4	5	6	7	
專業管理技巧(MS)	0	1	6	7	4	4	3	25
樓面部專業技能(SS)	8	7	6	2	1	0	0	24
出品部專業技能(PS)	12	12	13	8	3	1	0	49
營業及服務技巧(SM)	0	1	1	5	1	2	2	12
通用技巧(GS)	5	6	8	4	0	0	0	23
總計：	25	27	34	26	9	7	5	133

《能力標準說明》精簡版本的用途

《能力標準說明》內的每個「能力單元」能否準確、清晰和恰當地將有關的能力標準演繹是關鍵所在。為此，諮委會特別編撰了這份《能力標準說明》精簡本，希望能夠協助從業員以最有效率的方式，對行業的每個「能力單元」有初步的認識和理解。倘若想進一步瞭解每個「能力單元」的詳細內容，可登入教育局資歷架構網頁 (<http://www.hkqf.gov.hk>) 瀏覽相關的版面。

各職能範疇內的能力單元概述

註一：如欲透過資歷架構網頁 (<http://www.hkpf.gov.hk>) 查閱個別「能力單元」的內容，可按照能力單元編號搜尋。

註二：如欲透過《能力標準說明》查閱個別「能力單元」的內容，可按照頁數搜尋。

職能範疇：專業管理技巧 (MS)

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
處理飲食業一般投訴	2	瞭解基本投訴處理程序和顧客心理，並有效地處理顧客一般投訴	CCZMS201A	p.64
建立飲食業團隊精神	3	瞭解團隊合作的重要性，能協調不同部門及個體合作，化解機構內部的投訴衝突及掌握情緒管理技巧	CCZMS301A	p.107
掌握飲食業基本解決困難的技巧	3	能掌握運用不同資源與權限，並以積極心態面對、分析及解決問題及在機構內建立有效的溝通渠道	CCZMS302A	p.109
處理飲食業投訴	3	能獨立地處理顧客投訴，分析顧客投訴的原因及提出解決方法	CCZMS303A	p.111
管理飲食業貨倉	3	制定存貨資源的計劃及貨倉操作的運作，掌握五常法的應用	CCZMS304A	p.112

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
執行飲食業員工表現評估	3	以合理公正方法評核員工表現，提出賞罰制度及向員工建議適當的進修培訓	CCZMS305A	p.113
執行飲食業一般採購程式	3	掌握採購概念及基本原理和採購資訊，並有效地執行採購程序	CCZMS306A	p.114
掌握飲食業激勵士氣與授權技巧	4	能靈活運用激勵士氣的方法及懂得正確授權，達致完成工作	CCZMS401A	p.153
控制中式飲食業機構的成本	4	瞭解成本會計原理和進行成本分析，計算各項成本及制定利潤管理	CCZMS402A	p.154
制定飲食業員工培訓及發展方案	4	制定員工培訓及發展方案，預計培訓員工的資源及需求；根據需求編寫培訓大綱、教材及評核標準	CCZMS403A	p.156
運用飲食業領導才能及決策能力	4	能夠靈活應用領導才能理論及制定決策程序去解決問題	CCZMS404A	p.157
掌握飲食業督導與輔導技巧	4	能協助員工消減壓力；制定合理的工作指引及能運用飲食業督導管理與輔導技巧	CCZMS405A	p.158
認識國內中式飲食業有關法規	4	瞭解國內中式飲食業的法規及職業資格規定和持證上崗的要求，並運用於營運管理工作上	CCZMS406A	p.160
運用飲食業財務會計技巧	4	認識財務預算的原則及方法、會計原理及認識香港稅務法例，並運用於食肆財務會計工作上	CCZMS407A	p.161

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
執行飲食業危機管理	5	掌握企業遇重大困難時的應變方法和制定危機管理方案及利用危機改善機構	CCZZMS501A	p.186
執行飲食業財務管理策略	5	應用企業財務管理知識執行企業財務管理策略	CCZZMS502A	p.188
運用飲食業招聘與人力資源供應技巧	5	運用人力資源概念以達致最大企業效益及制定人力資源計劃	CCZZMS503A	p.189
執行飲食業物流管理	5	瞭解採購的程式及倉庫管理，能提出訂貨要求及認識、人、物、資本流等	CCZZMS504A	p.191
制定飲食業企業策略	6	明白企業策略概念和分析技巧，掌握商業單位的策略選擇和策略的施行	CCZZMS601A	p.201
制定飲食業知識管理	6	能掌握知識型經濟的特點，知識管理的基本概念和制定有關策略	CCZZMS602A	p.203
制定飲食業跨國企業管理	6	認識跨國企業環境及人事管理及制定飲食業跨國企業管理計劃	CCZZMS603A	p.205
制定飲食業外判承辦計劃	6	掌握外判承辦可行性的評估技巧和制定合約內容及作計劃檢討	CCZZMS604A	p.206
制定飲食業整體企業策略	7	制定企業策略，應用及監控各項策略管理技巧於跨地域企業營運，能帶領企業進行策略性變革	CCZZMS701A	p.217

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
革新飲食業知識管理策略	7	掌握知識資產的衡量和掌握知識的創新，能革新飲食業知識管理策略	CCZZMS702A	p.219
為飲食業跨國企業管理進行革新	7	認識制定及執行跨國企業營運策略，為跨國企業管理進行革新和掌握跨國管理文化及技巧	CCZZMS703A	p.220

職能範疇：樓面部專業技能 (SS)

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
認識中式食肆樓面部結構及運作	1	能夠初步理解食肆的營運結構、各部門的功能及各工作崗位的職能，以及其相互的關係	CCZZSS101A	p.23
認識基本顧客溝通技巧	1	認識基本溝通的原理及技巧，並用於接待顧客及滿足顧客需求	CCZZSS102A	p.25
識別中式食物的分類	1	瞭解中式飲食文化的概念，認識蔬菜，畜禽類，水產動物、海味乾貨及調味料的分類及其基本屬性	CCZZSS103A	p.26
認識中式飲食業水吧基本運作	1	初步瞭解水吧的基本操作，包括其功能、標準飲料的制作及服務流程，並能在指導下，提供基本水吧服務	CCZZSS104A	p.28
認識基本中式食肆之飲品的服務	1	認識常用茶葉和沖泡及服務技巧，認識基本侍酒程序及提供有關服務	CCZZSS105A	p.30
認識基本中式食品服務	1	認識基本餐桌服務流程及掌握餐前基本準備工作	CCZZSS106A	p.31
認識基本中式宴會服務	1	明白中式宴會的流程及服務技巧及宴會菜單的基本內容	CCZZSS107A	p.33
認識基本班地厘(傳菜)服務	1	認識班地厘的運作及技巧，汁醬與食物的配搭關係及貯存方法	CCZZSS108A	p.34

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
編寫一般菜單	2	認識基本菜單結構和份量及各式物料，並能在指導下編寫合適的菜單	CCZZSS201A	p.65
操作中式飲食業水吧	2	掌握各類無酒精飲料的製作及切拼水果盆技巧，並掌握各式水吧物料的使用及儲存方法	CCZZSS202A	p.66
掌握中式飲品服務	2	掌握各種茶葉的分類及沖泡技巧；明白各種中式酒類的種類及用具，並能掌握黃酒及白酒配合菜餚的要點及程序	CCZZSS203A	p.68
掌握中式酒樓食肆食品服務技巧	2	瞭解中式餐飲業服務的概念，流程及各式技巧；認識中式食物汁醬的種類及配搭	CCZZSS204A	p.70
掌握中式飲食業宴會服務技巧	2	懂得各式宴會的服務技巧、場地佈置、菜單內容等，及為顧客提供優質宴會服務	CCZZSS205A	p.72
認識西式餐飲基本服務	2	瞭解西式餐飲服務概念及各式服務技巧；認識各種西式酒類	CCZZSS206A	p.73
掌握班地厘(傳菜)服務	2	掌握班地厘各式服務流程、烹煮白粥、白飯等技巧和餐前小食的預備及貯存工作	CCZZSS207A	p.74
掌握顧客溝通技巧	3	克服溝通障礙，進行有效溝通和滿足顧客的真正需要	CCZZSS301A	p.115
管理中式飲食業水吧	3	預備各式水吧物料和控制水吧的製作成本；獨立地製作飲品及菜盤	CCZZSS302A	p.116

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
分析飲食市場及編寫菜單	3	明白菜式配搭原則，因應顧客及銷售情況，獨立編寫各種類型的菜單及作適當推介	CCZZSS303A	p.117
掌握西式餐飲服務技巧	3	掌握各式西式(英、美、法等)飲食和酒類服務技巧	CCZZSS304A	p.119
操作魚池	3	懂得分辨不同魚類海產，獨立管理魚池操作和掌握各種飼養技巧，並執行活海鮮銷售的工作	CCZZSS305A	p.120
掌握中式食肆班地厘管理技巧	3	掌握班地厘的運作和管理技巧，管理飲食器皿，掌握汁醬的使用及管理	CCZZSS306A	p.122
協調中式飲食業宴會服務	4	能有效安排宴會服務人手和所需的運作工具，協調廚房與樓面的運作	CCZZSS401A	p.162
管理中式飲食業樓面部	4	明白管理學上的不同基本功能，掌握及應用管理學的基本知識及經營管理概念	CCZZSS402A	p.163
執行中式飲食業樓面部整體管理	5	瞭解管理學理論，並能對食肆的營運管理作出分析及執行樓面部整體管理	CCZZSS501A	p.193

職能範疇：出品部專業技能 (PS)

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
認識中式食肆出品部結構及運作	1	瞭解中式食肆的不同崗位的職能和明白出品部各部門的功能及相互關係	CCZZPS101A	p.35
識別中式一般食品物料	1	識別一般食品物料(蔬菜，禽畜類，水產動物及調味料)的特點及分類，以及收貨及貯藏方法	CCZZPS102A	p.36
認識烹飪原料初步加工技術	1	掌握畜類及鮮活原料和海味切割加工技巧	CCZZPS103A	p.38
切配一般食物原料	1	認識各種刀具及切割機械；刀法技巧，瞭解配菜的概念及進行初步切配烹飪原料	CCZZPS104A	p.40
運用烹飪基本工藝	1	掌握火候運用技巧、前期熱處理技術(上粉、走油、飛水等)，基本調味技巧和盛裝菜餚的方法	CCZZPS105A	p.42
認識燒味部食品基本烹調技巧	1	認識各種燒味部工具及掌握燒烤、鹵、醬等技巧和冷菜基本的烹調概念	CCZZPS106A	p.44
掌握廚藝烹飪(爐頭)基本工藝	1	掌握爐頭工具的功用及基本埋爐拋鑊技巧；能掌基本烹調技術(炒、蒸及氽)的技巧及基本湯羹的調製	CCZZPS107A	p.46

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
認識基本點心製作前的準備工作	1	認識各類麵點原料特性；能在指導下，確保點心部的整潔並懂得保養及操控各式設備與工具	CCZZPS108A	p.48
認識基本點心餡料製作工藝	1	能在指導下，能掌握常用鹹餡原料的初步加工技術及製作點心餡料	CCZZPS109A	p.50
認識基本點心麵皮製作	1	認識點心製皮原料及添加劑和加工機具，掌握水調麵胚的製作方法	CCZZPS110A	p.51
認識基本點心成形技術	1	掌握搓、桿、卷的技巧及切、包、模具的技術	CCZZPS111A	p.52
認識點心加溫熟製基本技術	1	認識烤、焗、煮、蒸、炒、炸等點心加溫熟製的技巧	CCZZPS112A	p.53
應用中式一般食品物料	2	熟識中式食品原料的品質鑒定和貯存方法及認識調味料的特性	CCZZPS201A	p.76
掌握烹飪原料初步加工技術	2	能較深入處理鮮活原料的加工，分割技術和處理乾貨漲發技術	CCZZPS202A	p.79
應用食品物料複雜切配加工	2	掌握刀工美化的技術及配菜的技巧，保養廚房的工具及機械，並能有效地切配原料	CCZZPS203A	p.81
應用複雜烹飪工藝	2	製作基礎湯底和打芡技巧及深入掌握調味技巧	CCZZPS204A	p.83
應用燒味部食品製作技術	2	掌握冷菜和花式冷盤的拼製技術，製作各種燒味	CCZZPS205A	p.85

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
掌握廚藝烹飪(爐頭)一般工藝	2	懂得各種烹調技巧、火鍋的種類、製作甜品和熱菜伴碟及裝飾技巧	CCZZPS206A	p.87
掌握點心製作的準備工作	2	認識製餡原料和保存知識，掌握點心麵皮、餡料和裝盤的製作技巧和流程	CCZZPS207A	p.90
製作點心常用餡料	2	掌握甜餡原料的加工製作技巧及製作常見的鹹餡料	CCZZPS208A	p.92
製作點心常用麵皮	2	運用生化或物理膨鬆方法製作麵胚，明白層酥、米及米粉麵胚的製作方法	CCZZPS209A	p.93
掌握點心成形技術	2	掌握疊、攤、擰、捏等技巧和點心成形技巧	CCZZPS210A	p.95
掌握點心加溫熟製一般技術	2	能運用蒸、烤、烙等的技巧	CCZZPS211A	p.96
運用點心一般裝飾	2	應用點心構圖的概念及色彩的知識於點心裝飾技巧	CCZZPS212A	p.97
掌握中式各類食品物料的特性	3	懂得動植物類食品原料及調味料的特性、貯存及烹調方法，以配合菜餚製作	CCZZPS301A	p.124
運用烹飪原料複雜加工技術	3	能挑選及準備各式肉類，處理貴價乾貨漲發及掌握較複雜的鮮活原料加工技術	CCZZPS302A	p.127
切配及美化食品物料	3	製作各種蓉泥和掌握食品雕刻與烹飪實用技術，運用刀工美化各種原料	CCZZPS303A	p.128

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
掌握廚藝烹飪(爐頭) 複雜工藝	3	能烹調上湯和各種烹飪技巧及認識各種味覺感官與調味的關係	CCZZPS304A	p.129
掌握複雜點心製作前的準備工作	3	能計算點心價格和及採用合理的烹調方法，明白食物添加劑的用途，及大米，調味品和麵粉的特質	CCZZPS305A	p.131
製作複雜點心餡料	3	掌握點心餡心的知識及製作複雜點心餡料	CCZZPS306A	p.133
製作複雜點心麵皮	3	明白影響膨鬆麵皮的因素及掌握較深入的麵皮製造技巧，並能獨立地製作各式傳統點心麵皮	CCZZPS307A	p.134
掌握點心成形複雜技術	3	掌握搓、包、捲、疊、攤等基本點心成形技術及抻、削、撥、鉗花、擠注等複雜技術	CCZZPS308A	p.136
掌握點心加溫熟製複雜技術	3	理解熱能運用的原則，掌握複合熟製技巧能運用煎及炸熱製技巧	CCZZPS309A	p.137
掌握點心複雜裝飾技巧	3	掌握複雜點心裝飾技巧和蛋糕製作及裱花技術	CCZZPS310A	p.138
瞭解市場營銷	3	明白及運用食品市場營銷知識	CCZZPS311A	p.139
製作西式糕點	3	掌握及運用西式糕點製作技巧及製作技術	CCZZPS312A	p.140
執行燒味部運作	3	執行燒味部門的日常運作，包括生產、成本及衛生控制	CCZZPS313A	p.141

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
設計及製作新菜餚	4	編製不同種類的菜單及能採用新物料及新技術設計菜式	CCZZPS401A	p.164
設計及製作新點心菜式	4	能採用新物料及新技術設計及製作點心及各式宴會點心	CCZZPS402A	p.165
掌握筵席出品製作	4	能主理各種規模的餐飲活動和掌握筵席出品製作	CCZZPS403A	p.167
認識中菜文化與菜系	4	通曉中華飲食文化及瞭解中國不同菜系，能運用中菜文化與菜系知識	CCZZPS404A	p.168
認識非中菜文化與不同國家菜系	4	認識世界主要飲食文化和世界不同菜系的烹飪技巧	CCZZPS405A	p.169
切配宴會套菜技巧	4	瞭解宴會套菜的要求，合理毛利，安排訂貨、收貨，並能快速切配宴會套菜	CCZZPS406A	p.170
烹製宴席菜餚	4	烹製整套宴席菜餚和安排各爐頭製作流程	CCZZPS407A	p.171
掌握燒味部營運管理	4	掌握燒味部門的成本控制技巧及營運管能及能採用新物料及新技術設計菜式	CCZZPS408A	p.172
管理廚房運作	5	設計廚房，安排廚房組織運作，管理廚房物品原料及生產流程	CCZZPS501A	p.194
運用基本膳食營養知識	5	認識營養學的基本概念，運用膳食營養知識設計不同生理情況下的膳食需要	CCZZPS502A	p.196
執行飲食業品質管理	5	維持提升產品質量和執行品質管理技巧	CCZZPS503A	p.197

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
設計營養膳食	6	深入認識營養學的知識及掌握中醫食療，食物科學的知識及應用	CCZZPS601A	p.208

職能範疇：營業及服務技巧 (SM)

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
建立中式飲食業從業員儀表形象	2	瞭解從業員儀表外貌的重要性和應有的談吐技巧及認識中、西式餐桌禮儀	CCZZSM201A	p.98
銷售中式飲食業產品	3	瞭解中式飲食業的銷售渠道，掌握促銷技巧及銷售中式飲食業產品	CCZZSM301A	p.142
建立中式飲食業行政人員儀表形象	4	瞭解行政人員儀表外貌的重要性及應有的談吐和建立良好個人形象	CCZZSM401A	p.173
執行市場推廣計劃	4	明白行銷的概念和對企業的影響及瞭解市場發展趨勢和掌握顧客購買行爲	CCZZSM402A	p.174
統籌中式飲食業宴會服務	4	根據顧客需求，統籌各種中式宴會服務	CCZZSM403A	p.176

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
掌握中式宴會筵席的推廣技巧	4	進行基本門面設計，設計宣傳單張及應用中式食肆及宴會筵席推廣技巧	CCZZSM404A	p.177
制定食肆宣傳策略	4	認識宣傳的重要性的不同方法及制定宣傳食肆策略	CCZZSM405A	p.178
分析行銷推廣策略	5	掌握市場調查的技巧及新產品或服務的發展和目標行銷的技巧	CCZZSM501A	p.198
制定市場推廣及整體行銷組合策略	6	制定綜合行銷策略，掌握產品規劃與服務品質和掌握零售、批發的活動	CCZZSM601A	p.209
制定創業管理策略	6	分析企業家的特質，掌握新概念的產生及擬定計劃書，撰寫市場推廣計劃及擬定掌握風險資金的運用	CCZZSM602A	p.212
制定品牌策略	7	理解品牌管理和建立品牌權益、定位與價值，掌握品牌市場推廣的規劃與實施，量度品牌表現	CCZZSM701A	p.221
制定產品及服務的開發研製	7	研製或發現新物料，開發新烹調技術和掌握廚藝研究、培訓與推廣	CCZZSM702A	p.223

職能範疇：通用技巧 (GS)

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
認識基本職業安全健康	1	認識有關職業安全及健康法例和基本急救	CCZZGS101A	p.54
認識基本防火	1	正確使用各種電力或氣體燃料的工具和提高防火意識及遵守工作安全指引	CCZZGS102A	p.56
應用食肆一般清潔劑及清潔工具	1	認識一般清潔劑的特性和清潔工具的種類及使用、保養、維修及收藏方法	CCZZGS103A	p.58
認識中式飲食業職業道德	1	明白飲食業的基本職業道德及操守和相關法例	CCZZGS105A	p.60
認識基本食物安全與衛生	1	明白食物安全與衛生的影響，瞭解一般引致食物中毒的成因及預防措施	CCZZGS106A	p.61
認識一般僱員權益相關法例	2	認識勞工法例和強積金的法例及運作	CCZZGS201A	p.100
與顧客進行簡單普通話溝通	2	能以簡單普通話招呼顧客及回應顧客的查詢或投訴	CCZZGS202A	p.101
與顧客進行簡單英語溝通	2	能以簡單英語招呼顧客及回應顧客的查詢	CCZZGS203A	p.102
操作收銀機	2	明白結賬的程式和操作收銀機及編印單據，並處理各種結賬付款方式	CCZZGS204A	p.103
認識基本定點銷售電腦系統	2	懂得定點銷售電腦系統的基本功能和操作程式	CCZZGS205A	p.104

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
應用互聯網技巧	2	瞭解應用互聯網技巧及運用互聯網找尋所需有關飲食業的資料	CCZZGS207A	p.105
清潔及保養各式樓面部工具	3	使用各式常用清潔工具及物料，清潔及保養樓面部設備、用具及器皿	CCZZGS301A	p.143
清潔及保養各式出品部工具	3	使用各式常用清潔工具及物料，清潔及保養出品部有關設備、用具及器皿	CCZZGS302A	p.144
應用食品安全守則	3	執行食品衛生管理系統和向員工灌輸衛生管理系統知識	CCZZGS303A	p.145
運用急救知識	3	認識一般急救常識及明白一般意外引致的身體問題和處理方法	CCZZGS304A	p.146
與顧客進行普通話溝通	3	運用普通話接待顧客、介紹食譜、落單及結賬及食肆的一般查詢	CCZZGS305A	p.148
與顧客進行英語溝通	3	運用英語接待顧客、介紹食譜、落單及結賬及食肆的一般查詢	CCZZGS306A	p.149
運用基本定點銷售電腦系統	3	能運用基本定點銷售電腦系統，及處理發生故障所產生的問題	CCZZGS307A	p.150
運用飲食業基本電腦應用軟件	3	明白基本電腦組合及應用軟件和作出各種報告	CCZZGS308A	p.151

單元名稱	級別	主要能力包括	能力單元編號 (註一)	頁數 (註二)
執行食肆食物安全與衛生	4	指導員工正確處理食品的方法及程式和執行食肆食物安全與衛生	CCZZGS401A	p.179
執行食肆環保	4	向食肆員工灌輸環保知識及執行食肆環保的管理系統	CCZZGS402A	p.181
制定工作安全健康及保安程式	4	依據職安健法例標準制定工作指引避免引致意外及設計合適的保安程式	CCZZGS403A	p.182
掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	4	能應用銷售電腦系統及處理發生問題時的應變方法和伺服器的一般輸入	CCZZGS404A	p.183

中式飲食業資歷架構諮詢委員會秘書處

電話：2836-1700 傳真：3106-2035

相關網址

資歷架構網址：www.hkqf.gov.hk

資歷名冊網址：www.hkqr.gov.hk