

職能單元代碼	TFB5R2738v3
職能單元名稱	協助研發與規劃菜單
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、協助研發新產品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>蒐集餐飲產業現況與發展趨勢、消費者需求等資訊，並分析內外部環境、消費者偏好與組織產品定位。</li> <li>遵守食品安全衛生相關法規，並依餐飲產業趨勢與消費者偏好，協助研發新產品。</li> <li>遵守食品安全衛生相關法規，並依食譜選用所需各種食材進行烹飪。</li> <li>新產品試吃，並依試吃回饋調整口味。</li> <li>確認新產品並完成相關紀錄。</li> </ol> <p>二、規劃菜單</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>依時令、節慶、產地、消費市場發展趨勢、消費者偏好、餐點服務型態與供餐方法等，規劃菜單與命名，並訂定價格。</li> <li>依消費者回饋與銷售資料，進行新產品成本效益評估，並調整菜單內容或價格。</li> </ol>
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> <li>食譜</li> <li>菜單</li> </ul>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>職業安全衛生相關法規</li> <li>食品安全衛生相關法規</li> <li>烹調文化</li> <li>營養知識</li> <li>餐飲美學</li> <li>食材認識</li> <li>調味品認識</li> <li>產業專業用語</li> <li>擺盤設計能力</li> <li>ESG 概念</li> </ul>
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>資料蒐集與分析能力</li> <li>產品開發能力</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• 烹飪能力</li><li>• 菜單規劃能力</li><li>• 訂價能力</li><li>• 餐酒搭配能力</li></ul>
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"><li>• 無。</li></ul>