

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"> 1. 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。 2. 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。 3. 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。 4. 新產品試吃，並依試吃回饋調整口味。 5. 確認新產品並完成相關紀錄。 <p>二、規劃菜單</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 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。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 食譜 • 菜單
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關法規 • 食品安全衛生相關法規 • 烹調文化 • 營養知識 • 餐飲美學 • 食材認識 • 調味品認識 • 產業專業用語 • 擺盤設計能力 • ESG 概念
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 資料蒐集與分析能力 • 產品開發能力

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