

職能單元代碼	TFB3R0288v3
職能單元名稱	吧檯管理
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、存貨管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依庫存規範盤點營業用商品 / 備品之品質，並進行回收作業。 2. 定期盤點設備及備品並執行進貨。 <p>二、環境與設備維護</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依職業安全衛生與食品安全衛生相關規範，辨別與選用正確的清潔用品，進行環境消毒與清潔作業。 2. 依職業安全衛生與食品安全衛生相關規範，辨別與選用正確的清潔用品，消毒與清潔吧檯設備器材、用具、杯皿並復位。 3. 定期檢查與維護基本營業器具，並填寫設備保養紀錄表。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 庫存盤點表 • 清消紀錄表 • 設備保養紀錄表
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關規範 • 食品安全衛生相關法規 • 存貨管理 • 成本概念 • 物料貯存原則與方法 • 設備與器材貯藏 • 吧檯機具清潔維護知識 • 環境清潔維護知識
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 計算能力 • 盤點能力 • 咖啡器材清潔維護技能 • 環境清潔維護技能
說明與補充事項	無。