

職能單元代碼	TFB4R2380v2
職能單元名稱	規劃及陳列自助式餐飲
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、設計及規劃自助式餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 向<u>相關人員</u>【註1】諮詢以確定完整自助式餐飲的需求及設計。 2. 依照季節、預算、設備、場合與顧客需求，設計自助式餐飲菜單。 3. 確認品質、價格與顧客需求，並規劃採買各類食品項。 4. 依照食物類型、場合與主題規劃自助式餐飲的陳列方式。 5. 結合樣品及裝飾品的設計以提升自助式餐飲的陳列方式。 6. 製作食物準備清單及陳列規劃，供廚房人員運作使用。 <p>二、準備自助式餐飲</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 監督餐飲的準備過程。 2. 選擇適合陳列餐飲及裝飾品的服務設備、餐具與桌巾。 3. 規劃餐飲服務要點，以提供有效安全的無障礙服務。 4. 擺設及展示合適的自助式餐飲樣品及裝飾品。 <p>三、擺設餐飲及監督服務</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 呈現可吸引顧客的自助式餐飲擺設。 2. 運用裝飾及配餐提升餐飲視覺效果。 3. 監督餐飲服務過程，以確保用餐期間餐點的補充、整潔與完美的擺設。 4. 確保各項餐點的適當服務標準。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、食品安全衛生相關規範</p> <p>二、職業安全衛生相關規範</p> <p>三、適合自助式餐飲的菜式及特色</p> <p>四、自助式餐飲的組合、展示和裝飾的陳列方法</p>

	<p>五、自助式餐飲的設計考量</p> <p>六、自助式餐飲成本計算概念</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、客戶需求溝通協調能力</p> <p>二、自助式餐飲工作流程規劃及組織能力</p> <p>三、自助式餐飲菜單、動線及擺盤設計及規劃能力</p> <p>四、食材預備及展示計畫撰寫能力</p> <p>五、自助式餐飲食材、成本及預備數量計算能力</p> <p>六、現場臨時狀況問題解決能力</p> <p>七、資訊科技應用能力</p>
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能設計、規劃及展示多種自助式餐飲。 2. 能依工作要求監督食材預備及服務提供。 2. 能整合適合自助式餐飲的食材及菜式、菜式、樣品以及裝飾品的展示技巧等知識。 3. 能在時間限制內制定自助式餐飲設計和計畫。 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 現場工作場域或模擬工作環境。 2. 自助服務的相關特定設備，如餐具與鍋具。 3. 相關軟硬體設備。 4. 食材預備清單相關先備條件。 <p>三、評量方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評量由受評者個人計畫和展示的自助式餐飲內容及陳列展示提案。 2. 評量者提供模擬情境，請受評者展現其能力，在指定期限內為活動、宴會或會議設計、計畫和展示自助式餐飲。 3. 書面或口頭提問以評量受評者關於烹飪專業用語、適宜做為自助式餐飲和展示技巧的食材及菜式等相關知識。 5. 審查受評者工作表現作為證據，並參考同業第三方對受評者提出的評量報告。

說明與補充事項	【註1】相關人員：如顧客、產品陳列藝術家及裝飾品批發商、活動或會議協調者、活動設計師、花藝設計師、餐飲經理、室內設計師及佈置人員、其他廚師及主廚、服務人員等。
---------	---

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。