

廚師職能基準

版本	職能基準代碼	職能基準名稱	狀態	更新說明	發展更新日期
V2	TFB5120-001v2	廚師	最新版本	略	2020/12/21
V1	TFB5120-001v1	廚師	歷史版本	已被《TFB5120-001v2》取代	2018/06/12

職能基準代碼		TFB5120-001v2			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	廚師		
所屬類別	職類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理		職類別代碼	TFB
	職業別	廚師		職業別代碼	5120
	行業別	住宿及餐飲業 / 餐飲業 住宿及餐飲業 / 住宿業		行業別代碼	I56 I55
工作描述		使用各種食材準備與烹飪方法，並利用不同餐飲服務設施，為顧客準備膳食。			
基準級別		3			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
T1 營業前置作業	T1.1 準備廚具與設備	O1.1.1 設備使用記錄表 O1.1.2 冷凍冷藏溫度記錄表	P1.1.1 確認廚房設備是否為正常狀態 P1.1.2 能根據食譜、清單或其他工作場所資訊確認準備食材 P1.1.3 能依據食譜之菜單種類，選擇適合烹飪的刀具或其他設備 P1.1.4 能依據設備說明書，正確操作烹飪相關設備 P1.1.5 能依據食譜要求或主管指示，使用合適的刀具，切割準備食材 P1.1.6 能依據食譜要求，使用固定及手持的商業廚房設備準備食材	3	K01 烹飪準備的設備使用特色、功能與安全操作知識 K07 食材製備場域管理知識 K08 組織政策及程序的知識，例如食品安全與衛生、食品安全管制系統(HACCP)	S01 使用各種烹飪設備(包含刀具)準備食物技能 S02 遵照書面與口語指示技能

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
	T1.2 準備食材	O1.2.1 食材採購單 O1.2.2 食材管理記錄表 O1.2.3 食材盤點表	P1.2.1 能依據訂單與送貨單檢查進貨品項並紀錄 P1.2.2 能依據訂單檢驗並紀錄存貨，將不合適的存貨退回或彙報 P1.2.3 能依據食譜要求與庫存周轉需求，選擇合適食材品項，達到不浪費也不缺貨之目標 P1.2.4 能完成檢查並將易腐敗的食材選擇存放適當貯存空間，將浪費降至最低避免食材汙染 P1.2.5 能在準備食材之前，將易腐敗的食材做先前檢查，避免食材受到汙染 P1.2.6 能在營業前準備工作，將食材分類及彙整 P1.2.7 能依據組織政策與程序及依食譜要求與烹飪方法，完成備料	3	K03 各種食物品項與食材及其用法之知識 K04 對於不同食物品項的品質指標之知識 K05 食品安全衛生存放技術的知識 K07 食材製備場域管理知識 K08 組織政策及程序的知識，例如食品安全與衛生、食品安全管制系統(HACCP) K14 存貨控制原理與過程	S01 使用各種烹飪設備(包含刀具)準備食物技能 S02 遵照書面與口語指示技能 S03 使用不同類型刀具與食材切法之切割技能 S04 讀寫技能： 1.閱讀與解釋食物準備清單、標準食譜、日期標示碼和庫存輪替標示，以及設備使用指南 2.書寫關於食譜要求的筆記與進行計算 S05 秤重與測量食材的計算技能 S06 廚房設備使用技能 S07 存貨控制與標記系統使用技能
T2 食物製作與擺盤	T2.1 烹飪食物	O2.1.1 出餐明細表	P2.1.1 能依據標準或特殊飲食食譜，選擇並使用合適烹飪方法，在安全及時效性之烹飪程序內完成顧客所點之餐點，以維持餐點最佳營養價值及減低食物浪費 P2.1.2 能察覺烹飪過程所發生的問題，並運用烹飪技術進行調整，以維持餐點品質為原則 P2.1.3 能在烹飪過程中即時分類適當貯存或處置廚房廢棄物，避免與食品存貨交叉汙染 P2.1.4 能根據組織政策與程序之要	3	K01 烹飪準備的設備使用特色、功能與安全操作知識 K02 各種烹飪術語、技術與方法的知識 K03 各種食物品項與食材及其用法之知識 K04 對於不同食物品項的品質指標之知識 K05 食品安全衛生存放技術的知識 K06 清潔與維護廚房環境與	S02 遵照書面與口語指示技能 S08 使用不同食物品項的烹飪技能 S09 廢棄物及廚餘處置技能 S10 按照食譜製作食物能力 S11 時間管理技巧 S12 溝通與團隊合作技巧： S13 讀寫技能： 1.閱讀與解釋食物準備清單、標準食譜、日期標示碼和庫存輪替標示，以及設備使用指南 2.書寫關於食譜要求的筆記與進行計算

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
			求，於工作中保持工作平穩與用具之整潔，以避免食材交叉污染		工具的知識 K07 食材製備場域管理知識 K08 組織政策及程序的知識，例如食品安全與衛生、食品安全管制系統(HACCP) K09 食物品項及食譜範疇的歷史與文化起源 K10 營養與食品科學準則的基本原理	S14 簡單常用職場英文會話技能 S15 問題解決技能： 1.評估餐點的品質，加以調整確保品質優良 2.應付各廚房運作之挑戰 S16 廚房設備使用技能
	T2.2 出餐品質管控	O2.2.1 出餐明細表	P2.2.1 出餐前以品嚐、目視、嗅覺方式檢查餐點是否有異狀 P2.2.2 必要時將餐點進行調整或更換，以維護餐點品質 P2.2.3 能協助宴會服務，以確保服務過程中宴會食物品項補給與整齊擺飾	3	K08 組織政策及程序的知識，例如食品安全與衛生、食品安全管制系統(HACCP)	S11 時間管理技巧 S12 溝通與團隊合作技巧： S14 簡單常用職場英文會話技能 S15 問題解決技能： 1.評估餐點的品質，加以調整確保品質優良 2.應付各廚房運作之挑戰 S17 適用食物品項範疇的佐料、醬汁與裝飾技能 S18 具適當擺盤菜色技能 S19 按照食譜製作食物能力
	T2.3 擺盤餐點及陳列食物	O2.3.1 出餐明細表	P2.3.1 能依據公司所制定之食譜(或宴會)要求，選用合適的器皿、飾品與設備陳列食物，並適當加入佐料、醬汁或裝飾等作為點綴，以提高餐點口感與吸引力	3	K08 組織政策及程序的知識，例如食品安全與衛生、食品安全管制系統(HACCP)	S20 適用食物品項範疇的佐料、醬汁與裝飾技能 S21 具適當擺盤菜色技能
T3 營業結束前作業	T3.1 存放食材	O3.1.1 食材存放標籤 O3.1.2 食材管理記	P3.1.1 能適當存放與分類食材，以維持食材的衛生品質 P3.1.2 能妥善處置與保存食材	3	K05 食品安全衛生存放技術的知識 K08 組織政策及程序的知	S22 廢棄物及廚餘處置技能 S23 處理與回報食品安全危害相關事件技能

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
		錄表 O3.1.3 食材盤點表	P3.1.3 能依據組織政策與程序，定期檢查所有貯存空間、品項與設備等，若發現異狀能立即回報		識，例如食品安全與衛生、食品安全管制系統(HACCP) K14 存貨控制原理與過程	S24 存貨控制與標記系統使用技能
	T3.2 廚具、設備與環境清潔	O3.2.1 料理設備清潔維護記錄表 O3.2.2 環境清潔維護記錄表 O3.2.3 清潔與消毒用品使用記錄表	P3.2.1 能依據制定之環境清潔工作程序，於進行清潔工作前穿著適當之個人防護衣物 P3.2.2 能正確使用清潔用品與保養程序，以維護廚房設備與工具 P3.2.3 能依據清潔程序、組織政策及程序，清潔與維護空間、設備與工具，若發現異狀或不安全、有瑕疵的廚房設備與工具等能回報相關事件	3	K06 清潔與維護廚房環境與工具及用品的知識 K08 組織政策及程序的知識，例如食品安全與衛生、食品安全管制系統(HACCP) K11 個人防護設備的用途與適當用法	S25 廢棄物及廚餘處置技能 S26 遵照書面與口語指示技能 S27 處理與回報食品安全危害相關事件技能
	T3.3 廢棄物及廚餘處置	O3.3.1 廢棄物及廚餘處置紀錄表	P3.3.1 依據組織政策及程序，消毒並即時處置廢棄物及廚餘，以避免與食材存貨交叉污染	3	K05 食品安全衛生存放技術的知識 K08 組織政策及程序的知識，例如食品安全與衛生、食品安全管制系統(HACCP)	S25 廢棄物及廚餘處置技能
T4 協助主廚規劃設計菜單	T4.1 協助規劃設計菜單	O4.1.1 菜單 O4.1.2 食譜	P4.1.1 能符合顧客的偏好、潮流趨勢、組織服務型態及料理方法，協助規劃與發展合適菜單(或宴會)及菜單命名，吸引顧客消費 P4.1.2 能依據顧客回饋及銷售資料評估，協助調整菜單內容，以符合顧客滿意度與銷售收益 P4.1.3 能協助研發菜單及成本效益評估(包含收益與原物料的花費)，確保	3	K02 各種烹飪術語、技術與方法的知識 K03 各種食物品項與食材及其用法之知識 K04 對於不同食物品項的品質指標之知識 K08 組織政策及程序的知識，例如食品安全與衛生、食品安全管制系統	S08 使用不同食物品項的烹飪技能 S25 廢棄物及廚餘處置技能 S26 成本計算技能 S08 遵照書面與口語指示技能 S09 按照食譜製作食物能力 S12 讀寫技能： 1.閱讀與解釋食物準備清單、標準食譜、日期標示碼和庫存輪替標示，以及設備使用指南

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
			達到收益		(HACCP) K09 食物品項及食譜範疇的歷史與文化起源 K10 營養與食品科學準則的基本原理 K12 不同服務型態及料理方法的命名慣例與烹飪術語 K13 顧客膳食偏好、不同客群特性及服務型態知識	2. 書寫關於食譜要求的筆記與進行計算 S13 簡單常用職場英文會話技能

職能內涵 (A=attitude 態度)

- A01 主動積極：不需他人指示或要求能自動自發做事，面臨問題立即採取行動加以解決，且為達目標願意主動承擔額外責任。
- A02 持續學習：能夠展現持續學習的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。
- A03 自我管理：設立定義明確且實際可行的個人目標；對於及時完成任務展現高度進取、努力、承諾及負責任的行為。
- A04 團隊意識：積極參與並支持團隊，能彼此鼓勵共同達成團隊目標。
- A05 壓力容忍：冷靜且有效地應對及處理高度緊張的情況或壓力，如緊迫的時間、不友善的人、各類突發事件及危急狀況，並能以適當的方式紓解自身壓力。
- A06 謹慎細心：對於任務的進行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序並持續對其保持高度關注。

說明與補充事項

- 建議擔任此職類/職業之學歷/經歷/或能力條件：
 - 學歷不拘/需有讀寫能力，烹飪實務工作經驗 1 年以上，或具備中餐、西餐丙級技術士證。
- 其他補充說明
 - 此職能基準係依據「APEC 職能基準架構：以觀光、旅遊、餐飲業為例」計畫發展而成，屬於【廚師(Cook)】於亞太經合會(APEC)不同國家共通職能要求。
 - 承上述，倘若應用端應用此職能基準，仍須依循主管機關對於所轄產業之相關法令規範要求。