

西點、麵包烘焙人員職能基準

職能基準代碼		TFB7912-001v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	西點、麵包烘焙人員		
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	麵包、點心及糖果製造人員		職業別代碼	7912
	行業別	製造業 / 烘焙炊蒸食品製造業		行業別代碼	C0891
工作描述		研發與製作各式蛋糕、麵包及餅乾等烘焙食品，並進行工作場域環境、品質、人員、製程、採購等管理作業。			
基準級別		4			

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 研發與製作烘焙食品	T1.1 研發需求分析	O1.1.1 產品開發計畫	P1.1.1 蒐集烘焙產業現況與發展趨勢、消費者需求等資訊。 P1.1.2 分析內外部環境及消費者偏好。 P1.1.3 分析組織產品定位，並提出產品開發計畫。	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 烘焙產業發展趨勢 K04 內外部環境 K05 烘焙概論	S01 資料蒐集與分析能力 S02 烘焙食品分類能力 S03 原料選用能力 S04 烘焙食品研發能力 S05 創新能力

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 研發新產品	O1.2.1 標準食譜	P1.2.1 遵守安全衛生相關規範 ^{【註 1】} ，並依烘焙發展趨勢與消費者偏好，研發新產品。 P1.2.2 依 <u>烘焙食品類別</u> ^{【註 2】} ，選用所需主 / 副原料 ^{【註 3】} 與 <u>食品添加物</u> ^{【註 4】} ，研發新產品。 P1.2.3 新產品試吃，並依試吃回饋調整新產品口味。 P1.2.4 進行新產品成本效益評估，並訂定新產品價格。	4	K06 食品原料分類與特性 K07 營養與健康概念 K08 產業專業用語 K09 原料成本概念 K10 攪拌方法(與影響因素) K11 原料種類與使用方法 K12 原料貯存方法	S06 成本估算與訂價能力 S07 設備與器具選用及操作能力 S08 度量衡換算能力 S09 攪拌技能 S10 發酵技能 S11 烘烤技能 S12 時間管理能力
	T1.3 烘焙食品		P1.3.1 依食譜調配香料或食品添加物，並進行 <u>烘焙流程</u> ^{【註 5】} 。 P1.3.2 視需求進行烘焙食品表面加工裝飾。	4		
T2 督導業務執行	T2.1 環境管理		P2.1.1 依安全衛生相關規範，督導維護環境、設備與器具。	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K13 設備與器具種類及功能 K14 產業專業用語 K15 品質管理概念 K16 人力資源管理 K17 衝突管理概念 K18 庫存管理概念	S13 溝通協調能力 S14 管理能力 S15 餐點鑑別能力 S16 問題判斷與解決能力 S17 清潔、消毒及保養能力 S19 庫存管理能力 S20 會計報表分析能力 S21 危機管理能力
	T2.2 人員管理	O2.2.1 員工考核表	P2.2.1 依業務需求規劃人力與調配工作。 P2.2.2 依組織規範，執行人員工作場域教育訓練。 P2.2.3 指導人員完成原料烘焙作業。 P2.2.4 依組織考核規範，完成人員考核。 P2.2.5 依組織規範進行人員衝突協調。	4		

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)
	T2.3 製程管理	O2.3.1 標準作業流程	P2.3.1 依安全衛生相關規範，規劃作業流程。 P2.3.2 執行餐點製作並督導烘焙食品製作流程。 P2.3.3 採用視覺、嗅覺或味覺等辨識方式，品嚐餐食，以確保烘焙食品穩定性。 P2.3.4 依食品安全衛生相關規定，落實烘焙食品品質管控。	4	K19 成本管理 K20 採購管理 K21 危機管理概念 K22 消防急救概念	S22 消防設備操作能力
	T2.4 採購管理	O2.4.1 採購清單	P2.4.1 依組織程序，規劃存貨盤點時間點。 P2.4.2 督導人員執行存貨盤點作業。 P2.4.3 依組織規範，協助進行廠商評估、採購與驗收作業。 P2.4.3 依組織規範，確認存貨損失。	4		
	T2.5 危機管理	O2.5.1 異常事件紀錄表	P2.5.1 依安全衛生相關規範，處理職業傷害或食物中毒等問題。 P2.5.2 判別危機問題，維護環境衛生與人員安全。 P2.5.2 完成處理結果紀錄。	4		

職能內涵 (A=attitude 態度)
A01 追求卓越：會為自己設定具挑戰性的工作目標並全力以赴，願意主動投注心力達成或超越既定目標，不斷尋求突破。 A02 謹慎細心：對於任務的執行過程，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。。 A03 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。 A04 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。 A05 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。 A06 持續學習：能夠展現自我提升的企圖心，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。

說明與補充事項

- **建議擔任此職類 / 職業之學歷 / 經驗 / 或能力條件：**

- 具有烘焙食品丙級以上技術士檢定相關證照，且從事相關領域管理職工作經驗 3 年以上。

- **其他補充說明：**

- 【註 1】安全衛生相關規範：如食品安全衛生管理法、職業安全衛生法等。
- 【註 2】烘焙食品類別：如麵包（硬式、軟式、餐包、甜麵包、丹麥麵包）、西點蛋糕（麵糊類、乳沫類、漆風類、派、鬆餅、油炸道納司等）、餅乾（甜、鹹、小西餅等）。
- 【註 3】主 / 副原料：如麵粉、水、乳製品、酵母、鹽、糖、蛋及油脂等。
- 【註 4】食品添加物：如膨脹劑、香料、色素、品質改良劑、乳化劑、黏著劑及防腐劑等。
- 【註 5】烘焙流程：如攪拌、發酵、壓延、分割、整形、包餡及烤焙等。