

### 中餐烹飪廚師職能基準

職能基準代碼		TFB3433-001v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	中餐烹飪廚師		
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	行政主廚		職業別代碼	3433
	行業別	住宿及餐飲業 / 餐館		行業別代碼	I5611
工作描述		研發與規劃亞洲料理菜單，並負責餐點製作、環境、品質、人員等管理工作。			
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 研發與規劃菜單	T1.1 研發新產品	O1.1.1 食譜	<p>P1.1.1 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。</p> <p>P1.1.2 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，研發新產品。</p> <p>P1.1.3 遵守食品安全衛生相關法規，並依食譜選用所需各種食材<sup>【註1】</sup>進行烹飪。</p> <p>P1.1.4 新產品試吃，並依試吃回饋調整口味。</p> <p>P1.1.5 確認新產品並完成相關紀錄。</p>	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 烹調文化 K04 營養知識 K05 餐飲美學 K06 食材認識 K07 調味品認識 K08 產業專業用語	S01 資料蒐集與分析能力 S02 產品開發能力 S03 烹飪能力 S04 菜單規劃能力 S05 訂價能力

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 規劃菜單	O1.2.1 菜單	P1.2.1 依發展趨勢、消費者偏好、組織服務型態與料理方法等，規劃菜單與菜單命名，並訂定菜單價格。 P1.2.2 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。	4		
T2 廚房管理	T2.1 環境管理		P2.1.1 依安全衛生相關規範，規劃廚房動線與設施。 P2.1.2 依安全衛生相關規範，督導環境安全與衛生。 P2.1.3 督導人員盤點資源，並維護器具與設備。	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K06 食材認識	S06 管理能力 S07 產品檢驗能力 S08 問題判斷與解決能力
	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，並進行人力調配工作。 P2.2.2 指導人員完成食材烹飪作業。 P2.2.3 依組織考核規範，完成人員考核。 P2.2.4 依組織規範進行人員衝突協調。	4	K07 調味品認識 K08 產業專業用語 K07 品質管理概念 K08 人力資源管理	S09 衝突管理能力 S12 問題判斷與解決能力 S13 清潔、消毒及保養能力
	T2.3 餐點管理		P2.3.1 依安全衛生相關規範，規劃工作流程。 P2.3.2 執行餐點製作，並督導餐點製作流程、份量、擺盤及出餐等事務。 P2.3.3 採用視覺、嗅覺或味覺等辨識方式，品嚐餐食，以確保菜色品質穩定性。 P2.3.4 依食品安全衛生相關規定，落實餐點品質管控。	4	K09 衝突管理概念 K10 食材成本 K11 採購方法 K12 危機管理概念 K13 基本急救概念	S14 原料盤點能力 S15 會計報表分析能力 S16 危機管理能力
	T2.4 採購管理	O2.4.1 採購清單 O2.4.2 存貨紀錄表	P2.4.1 依組織程序，規劃存貨盤點時間點。 P2.4.2 督導人員執行食材與器具等存貨盤點作業。 P2.4.3 依組織規範與盤點結果，進行採購。 P2.4.3 依組織規範，確認並記錄存貨損失。	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 )
	T2.5 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 完成處理結果紀錄。	4		

#### 職能內涵 ( A=attitude 態度 )

A01 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。

A02 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。

A03 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。

A04 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。

A05 應對不確定性：當狀況不明或問題不夠具體的情況下，能在必要時採取行動，以有效釐清模糊不清的態勢。

#### 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：

- 高中 ( 職 ) 以上相關科系畢業，或具有 1 年以上管理職工作經驗。

- 其他補充說明：

- 【註 1】各種食材：如穀類、根莖澱粉類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、蔬菜類、水果類及加工類食品等。