

中式烹飪廚師職能基準

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
V3	TFB3433-001v3	中式烹飪廚師	最新版本	略	2024/12/15
V2	TFB3433-001v2	中餐烹飪廚師	歷史版本	已被《TFB3433-001v3》取代	2021/12/31
V1	TFB3433-001v1	中餐烹飪廚師	歷史版本	已被《TFB3433-001v2》取代	2018/12/31

職能基準代碼		TFB3433-001v3			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	中式烹飪廚師		
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	廚師		職業別代碼	5120
	行業別	住宿及餐飲業 / 餐館		行業別代碼	I5611
工作描述		協助研發與規劃中餐料理菜單，並負責餐點製作、環境、品質、人員及廚房管理工作。			
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協助研發與規劃菜單	T1.1協助研發新產品	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，協助研發新產品。</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進行烹飪。</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食材分類認識 K07產業專業用語	S01資料蒐集能力 S02資料分析能力 S03產品開發能力 S04菜單規劃能力 S05成本估算能力 S06產品定價能力

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)
			P1.1.4新產品試吃，並依試吃回饋調整口味。 P1.1.5確認新產品並完成相關紀錄。		K08成本與售價概論	
	T1.2設計菜單	O1.2.1菜單	P1.2.1依時令、節慶、產地、消費市場發展趨勢、消費者偏好、餐點服務型態與供餐方法等，規劃菜單與命名，並訂定價格。 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	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食材分類認識 K08成本與售價概論 K09 ESG 概論	S05成本估算能力 S06產品定價能力 S07烹飪能力 S08擺盤能力
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進行機器設備操作使用標準作業流程教育訓練。 P2.1.4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 K10品質管理概念 K11器具與設備認識 K12機器設備操作標準作業流程	S09環境管理能力 S10產品檢驗能力 S11清潔、消毒及保養能力 S12機器設備操作能力
	T2.2人員管理	O2.2.1員工考核表 O2.2.2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依業務需求規劃，執行員工職前訓練。 P2.2.3指導人員完成食材烹飪作業。 P2.2.4依組織考核規範，完成人員考核。	4	K13人力資源管理 K14衝突管理概念 K15勞動法規相關知識	S13問題判斷與解決能力 S14衝突調解能力 S15風險危害管理能力 S16人力資源規劃能力 S17員工績效考核能力

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)
			P2.2.5依組織規範，進行人員衝突協調。			S18教育訓練規劃能力
	T2.3餐點管理		P2.3.1依食品安全衛生相關法規，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，落實食材與餐點品質管控及保存。	4	K02食品安全衛生相關法規 K06食材分類認識 K07產業專業用語 K10品質管理概念 K16烹調行為	S08擺盤能力 S19食品品評能力 S20工作流程規劃能力 S21食品安全衛生管理能力
	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。 P2.4.4依組織規範，確認並記錄存貨損失。 P2.4.5視需求進行供應商訪廠，以確保供應商符合規範。	4	K06食材分類認識 K17食材成本 K18採購方法 K19存貨規劃與管理知識	S22存貨盤點能力 S23食材分類能力 S24存貨規劃與管理能力
	T2.5異常管理	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。 P2.5.3處理餐點異常問題。 P2.5.4完成處理結果紀錄。	4	K02食品安全衛生相關法規 K15勞動法規相關知識 K20異常管理 K21基本急救知識 K22消防法規知識	S25異常管理能力 S26基本急救能力 S27危機處理能力

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。

A06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。

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：**

- 具有中餐烹飪丙級以上技術士檢定相關證照，且具有3年以上工作經驗。

● **其他補充說明：**

- 食品安全衛生相關法規：包含食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範 (GHP)、食品安全管制系統 (HACCP) 等。
- 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。
- 基本急救能力：如 CPR 心肺復甦術、AED 設備操作能力等。