

### 中餐烹飪助理職能基準

職能基準代碼		TFB5120-002v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	中餐烹飪助理		
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		負責工作場域之清潔、烹飪前置準備與烹飪後整理，並協助亞洲料理烹飪、擺盤及出餐等工作。			
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 烹飪前置準備	T1.1 準備設備與廚具	O1.1.1 設備維護紀錄表	P1.1.1 依安全衛生相關規範，檢查並確認廚房 ( 工作場域 ) 設備與廚具狀況。 P1.1.2 選用適當類型設備及所需尺寸器具。 P1.1.3 依設備說明書，正確啟動烹飪相關設備。	3	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 廚具與設備類型與功能	S01 設備與器具選用能力 S02 設備與器具操作能力
	T1.2 準備食材	O1.2.1 食材管理紀錄表 O1.2.2 食材盤點表	P1.2.1 遵守食品安全衛生相關法規，並依食譜 ( 餐點 ) 或廚師指示，選用所需各種食材 <sup>【註1】</sup> 。 P1.2.2 依食譜 ( 餐點 ) 或廚師指示，進行各種食材前處理作業 <sup>【註2】</sup> 。 P1.2.3 依食譜 ( 餐點 ) 或廚師指示，進行各種切割作業。	3	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K04 食材認識 K05 調味品認識 K06 產業專業術語	S01 設備與器具選用能力 S03 食物切割能力

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 )
T2 協助餐點烹飪	T2.1 烹飪簡單餐點		<p>P2.1.1 依食譜 ( 餐點 ) / 食材屬性或中餐烹飪廚師指示，運用適切<u>亞洲料理烹飪方法</u><sup>【註 3】</sup>，進行簡單餐點烹飪。</p> <p>P2.1.2 辨別烹飪過程問題，並運用烹飪技術進行調整，視需要回報中餐烹飪廚師或轉知相關人員協助處理。</p> <p>P2.1.3 在烹飪過程將需貯存食材或廢棄物進行分類，並及時處理，避免食材交叉汙染。</p> <p>P2.1.4 依安全衛生相關規範，維持工作區域及器具整潔。</p>	3	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K04 食材認識 K05 調味品認識 K06 產業專業術語 K07 亞洲料理烹飪方法 K08 色彩與餐點配色概念 K09 食品營養概念	S02 設備與器具操作能力 S04 食材烹飪能力 S05 食材辨識能力 S06 問題判斷與解決能力
	T2.2 餐點擺盤		<p>P2.2.1 依食譜 ( 餐點 ) / 食材屬性或廚師指示，選用適切器皿。</p> <p>P2.2.2 視餐點需求並依廚師指示，加入佐料、醬汁或裝飾品點綴。</p>	3	K10 器皿認識 K11 裝盤與擺盤方法	S07 餐點配色能力 S08 擺盤技巧
	T2.3 協助管控餐點品質		<p>P2.3.1 採用視覺、嗅覺或味覺等辨識方式，協助廚師進行餐點品質測試。</p> <p>P2.3.2 視需要並依廚師指示，調整餐點出餐流程。</p>	3	K12 品質管理概念 K13 出餐流程	S09 餐點測試能力 S10 問題判斷與解決能力 S11 時間管理能力

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 )
T3 烹飪後整理作業	T3.1 食材貯存	O3.1.1 食材存放標籤	P3.1.1 辨別食材鮮度與保存期限，並依食品安全衛生相關法規與組織規定，進行食材分類與存放。	3	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K04 食材認識 K06 產業專業術語 K14 食材貯存原則與方法 K15 食材基本包裝方法	S10 問題判斷與解決能力 S12 清潔、消毒及保養能力 S13 食材管理能力
		O3.1.2 食材管理紀錄表	P3.1.2 定期檢查貯存空間、設備與食材狀況，並將異常狀況回報給廚師或轉知相關人員進行後續處理。			
		O3.1.3 食材盤點表	P3.1.3 完成食材存放與檢查紀錄，以維持食材衛生品質。 P3.1.4 檢核食材存貨量，並向廚師或相關人員回報。			
T3.2 維護環境、設備與廚具	O3.2.1 環境維護紀錄表	P3.2.1 依職業安全衛生相關規範，辨別與選用適切的清潔用品進行消毒與清潔作業。	2	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 廚具與設備類型與功能	S14 問題判斷與解決能力 S15 設備與廚具維護能力	
	O3.2.2 設備維護紀錄表	P3.2.2 完成餐點烹飪後，進行相關設備與廚具清潔、消毒及保養作業。 P3.2.3 定期維護環境與相關設備。				
T3.3 廚餘及廢棄物處理	O3.3.1 廚餘處理紀錄表	P3.3.1 依職業安全與衛生相關規範與組織規定，進行廚餘及廢棄物處理。 P3.3.2 視需要將異常問題回報給廚師或轉知相關人員進行後續處理。	2	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K04 食材認識 K14 食材貯存原則與方法 K15 廢棄物及廚餘處理流程	S16 廢棄物及廚餘處理能力	

### 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 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 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：無。

● 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。
- 【註 2】食材前處理作業：如解凍、除去不可食部分、洗滌、去腥、殺菁、防止變色等。
- 【註 3】亞洲料理烹飪方法：如煎、蒸、炒、燜、燉、滷、烤、拌、燴等。