

西餐烹飪廚師職能基準

職能基準代碼		TFB3433-002v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	西餐烹飪廚師 (此基準適用於業界主廚或相關餐飲管理職人員)		
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	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		負責研發與製作西式料理，並規劃菜單、管理人員、餐點、環境及品質等作業。			
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 餐點 規劃與 製作	T1.1 研發 新產品	O1.1.1 菜單 發展計畫 O1.1.2 標準 食譜	P1.1.1 蒐集西式料理發展趨勢及消費者需求等資訊，並分析內外部環境、消費者偏好與組織產品定位。 P1.1.2 依餐飲產業趨勢與消費者偏好，規劃菜單發展計畫，研發新產品。 P1.1.3 遵守安全衛生相關規範 ^{【註1】} ，並依食譜選用所需各種食材 ^{【註2】} 進行烹飪。 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。	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 餐飲文化 ^{【註3】} K04 營養知識 K05 食材認識 K06 調味品認識 K07 產業專業用語 K08 烹調技術法 K09 食材成本	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 設計菜單	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，訂定菜單內容與價格。 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	O2.1.1 廚房動線流程	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 K05 食材認識 K06 調味品認識	S06 溝通協調能力 S07 管理能力 S08 餐點鑑別能力 S09 問題判斷與解決能力 S10 衝突管理能力 S11 清潔、消毒及保養能力 S12 庫存管理能力 S13 會計報表分析能力 S14 危機管理能力 S15 消防設備操作能力
	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 指導人員完成食材烹飪作業。 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	K07 產業專業用語 K09 食材成本 K10 品質管理概念 K11 人力資源管理 K12 衝突管理概念	
	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	K13 庫存管理概念 K14 採購管理 K15 危機管理概念 K16 消防急救概念	

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)
	T2.4 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。 P2.4.4 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。 P2.5.3 完成處理結果紀錄。	4		

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 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。
- A06 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。

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：(該項如無可免填)
 - 大專以上相關科系畢業或具有西餐烹飪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】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。

說明與補充事項

- 【註 3】餐飲文化：包含餐飲歷史、背景、美學等。