

西餐烹飪廚師職能基準

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
V2	TFB3433-002v2	西餐烹飪廚師	最新版本	略	2021/12/31
V1	TFB3433-002v1	西餐烹飪廚師	歷史版本	已被《TFB3433-002v2》取代	2018/12/31

職能基準代碼		TFB3433-002v2			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	西餐烹飪廚師		
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	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。	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當令食材認識 K06烹調設備認識 K07產業專業用語 K08烹調技術法	S01資料蒐集與分析能力 S02產品開發能力 S03烹飪能力 S04器具與設備的操作能力

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)
			P1.1.5 確認新產品並完成相關紀錄。		K09符合顧客需求	
	T1.2設計菜單	O1.2.1菜單	P1.2.1 依發展趨勢、消費者偏好、組織服務型態及料理方法等，訂定菜單內容與預估餐點成本。 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，並調整菜單內容或預估餐點成本。	4	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規 K04營養知識 K05當令食材認識 K06烹調設備認識 K08烹調技術法 K10食材成本	S05菜單規劃能力 S06訂價能力 S07產品能力選擇
T2廚房管理	T2.1環境管理	O2.1.1廚房安全平面圖 O2.1.2環境安全檢核表	P2.1.1 依安全衛生相關規範，執行廚房安全動線與設施相關規定。 P2.1.2 依安全衛生相關規範，督導維護環境、設備、器具及食材的存放位置。	4	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規	S08溝通協調能力 S09管理能力 S10問題判斷與解決能力 S11清潔、消毒及保養能力
	T2.2人員管理	O2.2.1員工出勤表 O2.2.2員工考核表	P2.2.1 依工作需求規劃調配人力。 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	K11人力資源管理 K12衝突管理概念	S08溝通與協調能力 S12衝突管理能力
	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。	4	K07產業專業用語 K10食材成本 K13品質管理概念	S13食品品評能力 S14擺盤盤式能力

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)
			P2.3.3 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。			
	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	K14庫存管理概念 K15採購管理	S15庫存管理能力 S16會計報表分析能力
	T2.5危機處理	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	K16危機管理概念 K17消防急救概念 K18CPR 概念	S17危機管理能力 S18消防設備操作能力 S19AED 設備操作能力

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 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。

職能內涵 (A=attitude態度)

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：**
 - 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。
 - 【註3】餐飲文化：包含餐飲歷史、背景及美學等。