

### 西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	TFB3433-002v3	西式烹飪廚師	最新版本	略	2024/12/15
V2	TFB3433-002v2	西餐烹飪廚師	歷史版本	已被《TFB3433-002v3》取代	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		TFB3433-002v3			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	西式烹飪廚師		
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		協助研發與製作西式料理，並負責餐點製作、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西式餐 點規劃與 製作	T1.1協助 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，並依食譜選用所 需各種食材進行烹飪。	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 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	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 )
			P1.1.4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烹調技術法 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，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 K11品質管理概念 K12器具與設備認識 K13機器設備操作標準作業流程	S08環境管理能力 S09產品檢驗能力 S10清潔、消毒及保養能力 S11機器設備操作能力
	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	K14人力資源管理 K15衝突管理概念	S12溝通與協調能力 S13衝突管理能力
	T2.3餐點		P2.3.1依安全衛生相關規範，規劃工作流程。	4	K07產業專業用語	S14食品品評能力

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 )
	管理		<p>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。</p> <p>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。</p> <p>P2.3.4依食品安全衛生相關規定，落實餐點品質管控。</p>		<p>K10食材成本</p> <p>K11品質管理概念</p>	S15擺盤能力
	T2.4採購管理	<p>O2.4.1採購清單</p> <p>O2.4.2存貨紀錄表</p>	<p>P2.4.1依組織程序，規劃存貨盤點時間點。</p> <p>P2.4.2督導人員執行存貨盤點作業。</p> <p>P2.4.3依組織規範，協助進行廠商評估、採購與驗收作業。</p> <p>P2.4.4依組織規範，確認存貨損失。</p> <p>P2.4.5視需求進行供應商訪廠，以確保供應商符合規範。</p>	4	<p>K10食材成本</p> <p>K16庫存管理概念</p> <p>K17採購管理</p> <p>K18食材分類認識</p> <p>K19採購方法</p> <p>K20存貨規劃與管理知識</p>	<p>S16庫存管理能力</p> <p>S17存貨盤點能力</p> <p>S18食材分類能力</p> <p>S19存貨規劃與管理能力</p>
	T2.5異常處理	O2.5.1異常事件紀錄表	<p>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。</p> <p>P2.5.2判別危機問題，維護環境衛生與人員安全。</p> <p>P2.5.3處理餐點異常問題。</p> <p>P2.5.4完成處理結果紀錄。</p>	4	<p>K02食品安全衛生相關法規</p> <p>K21異常管理概念</p> <p>K22消防急救概念</p> <p>K23 CPR 概念</p> <p>K24勞動法規相關知識</p> <p>K25基本急救知識</p> <p>K26消防法規知識</p>	<p>S20異常管理能力</p> <p>S21基本急救能力</p> <p>S22危機處理能力</p>

### 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：

具有西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：

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。

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。

餐飲文化：包含餐飲歷史、背景及美學等。

基本急救能力：如 CPR 心肺復甦術、AED 設備操作能力等。