

西餐烹飪助理職能基準

職能基準代碼		TFB5120-003v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	西餐烹飪助理		
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		依組織規範與相關法規，維護工作場域環境與設備，並進行餐點前置準備及協助製作西式料理。			
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 維護環境與設備	T1.1 環境清潔與維護	O1.1.1 環境維護紀錄表	P1.1.1 辨別與選用適切的清潔用品進行清潔與消毒作業。 P1.1.2 定期維護環境安全與衛生。	2	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 設備與廚具類型及功能	S01 清潔、消毒及保養能力 S02 環境與設備維護能力
	T1.2 設備清潔與維護	O1.2.1 設備維護紀錄表	P1.2.1 辨別與選用適切的清潔用品進行清潔與消毒作業。 P1.2.2 完成烹飪後，進行相關設備與廚具清潔、消毒及保養作業。 P1.2.3 定期維護與保養相關設備。	3		
T2 餐前準備	T2.1 準備設備與廚具		P2.1.1 檢查並確認工作場域設備與廚具狀況。 P2.1.2 選用適當類型設備及所需尺寸器具。 P2.1.3 依設備說明書，操作相關設備與廚具。	3	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 設備與廚具類型及功能	S03 設備與器具選用及操作能力 S04 食材切割能力

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)
	T2.2 準備 食材	O2.2.1 食材管 理紀錄 表 O2.2.2 食材盤 點表	P2.2.1 依標準食譜或廚師要求，選用所需 <u>各種食材</u> 【註1】。 P2.2.2 依標準食譜或廚師要求，進行各種 <u>食材前處理作業</u> 【註2】。	3	K04 食材認識 K05 調味品認識 K06 產業專業用語	
T3 協助 製作西 式餐點	T3.1 餐點 製作		P3.1.1 依標準食譜與廚師指示，選用 <u>適切烹飪技術法</u> 【註3】，進行西式餐點烹飪。 P3.1.2 辨別烹飪過程問題，並運用烹飪技術法進行調整，或回報廚師及相關人員協助處理。 P3.1.3 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。 P3.1.4 依食品安全衛生相關法規，維持環境與相關設備、器具整潔。	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 產業專業用語 K07 烹飪技術法 K08 器皿認識 K09 裝盤與擺盤方法	S03 設備與器具選用及操作能力 S05 食材烹飪能力 S06 食材辨識能力 S07 問題判斷與解決能力 S08 餐點配色能力 S09 擺盤能力 S10 餐點品質測試能力 S11 時間管理能力
	T3.2 餐點 擺盤		P3.2.1 依標準食譜與廚師指示，選用 <u>適切的器皿</u> 。 P3.2.2 依廚師指示，加入佐料、醬汁或裝飾品點綴。	3	K10 品質管理概念 K11 出餐流程	
	T3.3 協助 品質管控		P3.3.1 採用視覺、嗅覺或味覺等方式，協助廚師進行餐 點品質測試。 P3.3.2 依廚師指示，調整餐點出餐流程。	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)
T4 食材處理作業	T4.1 食材貯存	O4.1.1 食材存放標籤 O4.1.2 食材管理紀錄表 O4.1.3 食材盤點表	P4.1.1 辨別食材鮮度與保存期限，進行食材分類管理。 P4.1.2 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。 P4.1.3 完成食材鮮度與保存期限檢查紀錄，以維持食材衛生品質。	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 K06 產業專業用語 K12 食材貯存方法 K13 廢棄物及廚餘處理流程	S07 問題判斷與解決能力 S12 食材管理能力 S13 廢棄物及廚餘處理能力
	T4.2 廚餘及廢棄物處理	O4.2.1 廚餘處理紀錄表	P4.2.1 依職業安全衛生相關規範與組織規定，進行廚餘及廢棄物處理。 P4.2.2 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		

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 正直誠實：展現高道德標準及值得信賴的行為，且能以維持組織誠信為行事原則，瞭解違反組織、自己及他人的道德標準之影響。

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、防止變色即食材切割等。
 - 【註 3】西式烹調方法：如烘、烤、焗、炸、炒、蒸、燙及燒等。