

西餐烹飪助理職能基準

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	TFB5120-003v2	西餐烹飪助理	最新版本	略	2021/12/31
V1	TFB5120-003v1	西餐烹飪助理	歷史版本	已被《TFB5120-003v2》取代	2018/12/31

職能基準代碼		TFB5120-003v2			
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 S03問題判斷與解決能力
	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	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

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	S04設備與器具選用及操作能力 S05食材切割能力
	T2.2準備食材	O2.2.1食材盤點表	P2.2.1 依標準食譜或廚師要求，選用所需各種 <u>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	K02食品安全衛生相關法規 K04食材認識 K05調味品認識 K06職業專業用語	S04設備與器具選用及操作能力 S05食材切割能力
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，選用適切烹飪方法 ^{【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職業專業用語 K07烹飪技術法	S03問題判斷與解決能力 S04設備與器具選用及操作能力 S06食材烹飪能力 S07食材辨識能力
	T3.2餐點擺盤		P3.2.1 依標準食譜與廚師指示，選用適切的器皿。 P3.2.2 依廚師指示，加入佐料、醬汁或裝飾品點綴。	3	K08器皿認識 K09裝盤與擺盤方法 K10美學概念	S08餐點配色能力 S09擺盤能力
	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	K11品質管理概念 K12出餐流程	S10餐點品質測試能力 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)
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	K02食品安全衛生相關法規 K04食材認識 K06職業專業用語 K13食材貯存方法	S03問題判斷與解決能力 S12食材管理能力
	T4.2廢棄物及廚餘處理	O4.2.1廢棄物處理紀錄表	P4.2.1 依職業安全衛生相關規範與組織規定，進行廢棄物及廚餘處理。 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	K14廢棄物及廚餘處理流程	S13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 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：

說明與補充事項

- 【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】烹調方法：如烘、烤、焗、炸、炒、蒸、燙及燒等。