

### 西式烹飪助理廚師職能基準

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	TFB5120-003v3	西式烹飪助理廚師	最新版本	略	2024/12/15
V2	TFB5120-003v2	西餐烹飪助理	最新版本	已被《TFB5120-003v3》取代	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		TFB5120-003v3			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	西式烹飪助理廚師		
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		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烹飪前置準備	T1.1準備設備與廚具	O1.1.1設備維護紀錄表	P1.1.1依食品安全衛生相關法規，檢查並確認廚房(工作場域)設備與廚具狀況。 P1.1.2選用適當類型設備及所需尺寸器具。 P1.1.3依設備說明書，正確啟動烹飪相關設備。	3	K01職業安全衛生相關規範 K02廚具與設備類型與功能 K03食品安全衛生相關法規	S01設備與器具選用能力 S02設備與器具操作能力 S03設備與器具保養能力
	T1.2準備食材	O1.2.1食材管理紀錄表	P1.2.1遵守食品安全衛生相關法規，並依食譜或廚師指示，選用所需各種食材。 P1.2.2依食譜或廚師指示，進行各種食材前處理	3	K03食品安全衛生相關法規 K04食材認識 K05調味品認識	S01設備與器具選用能力 S04刀工技術能力 S05食材保存能力

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 )
		O1.2.2食 材盤點表	作業。 P1.2.3依食譜或廚師指示，進行各種切割作業。 P1.2.4依食譜或廚師指示，整理及保存各項食 材。		K06職業專業術語 K07食材保存知識	
T2協助西 式料理烹 飪	T2.1餐點 製作		P2.1.1依標準食譜與廚師指示，選用適切烹飪方 法，進行簡單餐點烹飪。 P2.1.2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。 P2.1.3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。 P2.1.4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 K03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 K08烹飪技術法	S06問題判斷與解決能力 S07設備與器具選用及操作能力 S08食材烹飪能力 S09食材辨識能力
	T2.2餐點 擺盤		P2.2.1依標準食譜與廚師指示，選用適切的器 皿。 P2.2.2依廚師指示，加入佐料、醬汁或裝飾品點 綴。	3	K09器皿認識 K10裝盤與擺盤方法 K11美學概念	S10餐點配色能力 S11擺盤技巧能力
	T2.3協助 品質管控		P2.3.1採用視覺、嗅覺或味覺等方式，協助廚師 進行餐點品質測試。 P2.3.2依廚師指示，調整餐點出餐流程。	3	K12品質管理概念 K13出餐流程	S12餐點品質測試能力 S13時間管理能力
T3烹飪後 食材處理	T3.1食材 貯存	O3.1.1食 材存放標	P3.1.1辨別食材鮮度與保存期限，並依食品安 全衛生相關法規與組織規定，進行食材分類	3	K01職業安全衛生相關規範 K03食品安全衛生相關法規	S06問題判斷與解決能力 S14食材分類與管理能力

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 )
作業		籤 O3.1.2食 材管理紀 錄表 O3.1.3食 材盤點表	與存放。 P3.1.2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。 P3.1.3完成食材存放與檢查紀錄，以維持食材新 鮮衛生及品質。 P3.1.4檢核食材存貨量，並向廚師或相關人員回 報。 P3.1.5依食品安全衛生相關規定，落實食材與餐 點品質管控及保存。		K04食材認識 K06職業專業術語 K14食材貯存原則與方法 K15食材基本包裝方法 K16存貨規劃與管理知識	S15存貨規劃與管理能力 S16存貨盤點能力 S17儲存器具清潔、消毒及保養 能力
	T3.2維護 環境、設 備與廚具	O3.2.1環 境維護紀 錄表 O3.2.2設 備維護紀 錄表	P3.2.1依職業安全衛生相關規範，辨別與選用適 切的清潔用品進行消毒與清潔作業。 P3.2.2完成餐點烹飪後，進行相關設備與廚具清 潔、消毒及保養作業。 P3.2.3定期維護環境與相關設備。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02廚具與設備類型與功能 K03食品安全衛生相關法規	S06問題判斷與解決能力 S18設備與廚具維護能力
	T3.3廢棄 物及廚餘 處理	O3.3.1廢 棄物處理 紀錄表	P3.3.1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。 P3.3.2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	K17廢棄物及廚餘處理流程	S19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：**

- 具有西餐烹調丙級以上技術士檢定相關證照。

● **其他補充說明：**

- 食品安全衛生相關法規：包含食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範 ( GHP )、食品安全管制系統 ( HACCP ) 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。
- 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。
- 烹調方法：如烘、烤、焗、炸、炒、蒸、燙及燒等。