

咖啡烘焙人員職能基準

職能基準代碼		TFB7914-001v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	咖啡烘焙人員		
所屬 類別	職類別	休閒與觀光遊憩 / 餐飲管理	職類別代碼	TFB	
	職業別	蔬果及有關保藏人員	職業別代碼	7914	
	行業別	製造業 / 食品及飼品製造業	行業別代碼	C0891	
工作描述		負責咖啡豆的品質管理、拼配、烘焙及風味測試等工作。			
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 咖啡豆 品質管控	T1.1 挑選 咖啡豆	O1.1.1 生豆	P1.1.1 運用感官評估方式，觀察與辨識生豆品質。 P1.1.2 選用正確工具測試生豆是否符合需求。 P1.1.3 依需求擇定咖啡生豆與進貨。	4	K01 食品安全衛生相關規範 K02 咖啡豆品種 K03 咖啡生豆特性 K04 咖啡生豆辨識方法 K05 成本概念	S01 咖啡生豆辨識能力 S02 咖啡生豆挑豆能力
	T1.2 保存 咖啡豆	O1.2.1 存放 標籤 O1.2.2 管理 紀錄表 O1.2.3 盤點 表	P1.2.1 盤點咖啡豆保存期限，並依食品安全衛生相關規範與組織規定，進行分類與存放。 P1.2.2 依生豆、半成品或成品特性，選用適當貯存方式，以維持咖啡豆的品質。 P1.2.3 盤點咖啡豆庫存與訂貨處理。 P1.2.4 定期檢查所有貯存空間、設備與原料狀況，並處理異常問題。	3	K01 食品安全衛生相關法規 K06 職業安全衛生相關規範 K07 貯存設備與功能 K08 食品原料分類與特性 K09 產業專業用語 K10 物料貯存原則與方法 K11 咖啡豆鮮度影響因素 K12 咖啡豆品質管理知識	S03 問題判斷與解決能力 S04 清潔、消毒及保養能力 S05 原料盤點能力 S06 設備與工具維護能力

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 烘豆	T2.1 烘焙咖啡豆	O2.1.1 成品豆 O2.1.2 烘焙紀錄	P2.1.1 依相關規範，完成烘豆前置事項(如備料、分類等)。 P2.1.2 依相關規範與生豆屬性，選用正確工具秤取生豆並完成紀錄。 P2.1.3 依相關規範與烘豆流程，掌握適當速度，判別正確進豆時間並完成紀錄。 P2.1.4 依不同風味(烘焙度)成品豆需求，設定正確的烘焙控制參數/條件並完成紀錄。 P2.1.5 依相關規範，觀察烘焙過程咖啡豆之烘焙變化 ^[註1] ，配合所設定之烘焙控制參數條件，出豆/下豆冷卻/秤重並完成紀錄。 P2.1.6 運用感官評估方式與正確儀器，確認烘焙出之成品豆之品質符合目標要求。 P2.1.7 依相關規範，判別危險與應變處理突發狀況。	4	K01 食品安全衛生相關法規 K03 咖啡生豆特性 K06 職業安全衛生相關規範 K11 咖啡豆鮮度影響因素 K12 咖啡豆品質管理知識 K13 咖啡烘焙知識 K14 咖啡豆烘焙條件 K15 烘豆機具安全操作知識 K16 感官評估方法	S07 咖啡生豆加工處理能力 S08 咖啡烘焙能力 S09 烘豆機具安全操作能力 S10 感官評估能力 S11 咖啡豆保存能力 S12 危機處理能力
	T2.2 配方豆研發/設計與測試	O2.2.1 配方豆	P2.2.1 依組織產品定位/客戶需求與經費，設計配方。 P2.2.2 判別生豆特性並選用配方豆所需之生豆。 P2.2.3 依組織標準作業流程與相關規範，設定配豆比例與烘焙條件。 P2.2.4 選用多種烘焙條件與方法，並運用感官評估方式與正確儀器確認配方豆符合需求。	4	K01 食品安全衛生相關法規 K03 咖啡生豆特性 K05 成本概念 K06 職業安全衛生相關規範 K13 咖啡烘焙知識 K14 咖啡豆烘焙條件 K15 烘豆機具安全操作知識 K16 感官評估方法 K17 配豆知識	S10 感官評估能力 S13 配豆能力 S14 咖啡製作能力
T3 烘豆設	T3.1 清潔	O3.1.1 保養	P3.1.1 依據相關規範，使用適當的清潔工	2	K01 食品安全衛生相關法規	S15 咖啡烘焙機清潔能力

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)
備維護	設備	紀錄表	具，定期清理咖啡烘焙相關設備。 P3.1.2 依據相關規範，進行咖啡烘焙機簡易的維護作業。	3	K06 職業安全衛生相關規範 K18 咖啡烘焙機具知識 K19 咖啡烘焙機清潔知識	S16 咖啡烘焙機簡易維護能力
	T3.2 保養 設備	O3.2.1 保養 維修紀錄	P3.2.1 依相關規範進行保養與維護咖啡烘焙機相關設備。 P3.2.2 定期測試設備，視異常問題進行基本維修或報修。		K01 食品安全衛生相關法規 K06 職業安全衛生相關規範 K18 咖啡烘焙機具知識 K19 異常處理程序	S03 問題判斷與解決能力 S16 咖啡烘焙機簡易維護能力

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 應對不確定性：當狀況不明或問題不夠具體的情況下，能在必要時採取行動，以有效釐清模糊不清的態勢。
- A03 持續學習：能夠展現自我提升的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。
- 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 彈性：能夠敞開心胸，調整行為或工作方法以適應新資訊、變化的外在環境或突如其來的阻礙。
- A06 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。

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：
 - 高中 (職) 以上畢業，且具 2 年以上相關工作經歷。
- 其他補充說明：無。
 - 【註 1】烘焙變化：如著色、味道與爆聲等。