

日式烹飪廚師職能基準

職能基準代碼		TFB5120-004v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	日式烹飪廚師		
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 / 餐飲業		行業別代碼	I5611
工作描述		協助規劃日式料理菜單、準備食材及烹調等工作。			
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 協助主廚更新與研發日式料理菜單	T1.1 協助設計日式料理菜單	O1.1.1 試菜紀錄單	<p>P1.1.1 蒐集日式餐飲產業現況與發展趨勢、消費者需求等資訊，提供主廚參考。</p> <p>P1.1.2 遵守食品安全衛生相關法規，並依食譜選用所需各種食材^{【註1】}協助主廚備料並進行試做。</p> <p>P1.1.3 提供成本概算，協助主廚設計與製作菜單，設計不同套餐優惠組合方案。</p> <p>P1.1.4 新菜餚試吃，並依試吃回饋協助主廚調整口味。</p> <p>P1.1.5 確認新菜餚並完成相關紀錄。</p>	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 日式飲食文化 K04 料理相關知識 K05 食物性質及營養知識 K06 餐飲美學 K07 食材相關知識 K08 調味品相關知識 K09 產業專業用語	S01 食譜及菜單規劃能力 S02 成本估算能力 S03 訂價能力 S04 資料蒐集及分析能力 S05 文書處理能力 S06 食材、配料及調味品選用能力 S07 食材處理技巧 S08 烹飪技巧
	T1.2 協助主廚更新菜單	O1.2.1 菜單	<p>P1.2.1 依消費者回饋與銷售資料，進行原有菜單成本效益評估，並更新菜單內容或調整價</p>	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 日式飲食文化	S01 食譜及菜單規劃能力 S02 成本估算能力 S03 訂價能力

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)
			格。 P1.2.2依更新菜單選用所需各種食材協助主廚備料並進行試做。		K04 料理相關知識 K05 食物性質及營養知識 K06 餐飲美學 K07 食材相關知識 K08 調味品相關知識 K09 產業專業用語	S04 資料蒐集及分析能力 S06 食材、配料及調味品選用能力 S07 食材處理技巧 S08 烹飪技巧
T2 食材採購與庫存管理	T2.1 食材採購與前置作業	O2.1.1 建議採購單	P2.1.1依據主廚開立之菜單採購相關食材。 P2.1.2依據品質規格進行食材驗收程序。 P2.1.3將採購之食材進行分類、清洗、包裝、冷藏、冷凍等作業，依食材特性、先進先出等原則妥善存放。 P2.1.4依據菜單將相關食材清洗後分裝備用，並備妥相關調味品及配料。	3	K02 食品安全衛生相關法規 K05 食物性質及營養知識 K07 食材相關知識 K08 調味品相關知識 K10 食品品質管理	S06 食材、配料及調味品選用能力 S07 食材處理技巧 S09 食材採購能力 S10 食材驗收能力
	T2.2 盤點庫存與採購補貨		P2.2.1盤點主要食材、相關調味料及其他食材配料。 P2.2.2採購庫存量不足之相關食材配料、調味品等，維持安全庫存量。	3	K07 食材相關知識 K08 調味品相關知識 K10 食品品質管理 K11 食材庫存管理知識	S11 食材庫存管理能力
T3 掌控出菜品質與流程	T3.1 協助制定廚房標準作業流程	O3.1.1 標準作業流程	P3.1.1協助主廚制定廚房標準作業流程，並對相關作業人員進行訓練。 P3.1.2協助人力分配與責任分工，並對相關作業人員進行訓練。 P3.1.3依據廚房標準作業流程進行食材處理、烹	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 日式飲食文化 K04 料理相關知識 K05 食物性質及營養知識	S06 食材、配料及調味品選用能力 S07 食材處理技巧 S08 烹飪技巧 S12 標準作業流程規劃能力 S13 指導培訓能力

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)
			調料理、美化日式餐點。 P3.1.4指導人員完成食材烹飪與擺盤作業。		K06 餐飲美學 K07 食材相關知識 K08 調味品相關知識 K09 產業專業用語	S14 標準作業流程執行能力 S15 食品擺盤及裝飾技巧 S16 品質管理能力
	T3.2 掌控菜餚品質與出菜順序		P3.2.1採用視覺、嗅覺或味覺等辨識方式，品嚐菜餚，以確保菜色品質穩定。 P3.2.2檢視菜餚之份量、擺盤、外觀，維持菜餚的整體品質。 P3.2.3依照訂單順序出菜。	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 日式飲食文化 K04 料理相關知識 K06 餐飲美學 K09 產業專業用語	S16 品質管理能力
T4 確保廚房工作符合法規	T4.1 依法規執行廚房相關作業	O4.1.1 廚房清潔點檢表	P4.1.1 依食品安全衛生法相關規範，規劃食品製程及製備菜餚，進行食物烹飪前、中、後之各項流程，確保食材與菜餚之安全衛生。 P4.1.2 依職業安全衛生法相關規範，維護環境與人員之衛生與安全。 P4.1.3 依照清潔特性，進行定期（日、週、月、季）環境清潔，檢核食品之保存期限，丟棄過期食材、配料或調味料，並依規定存放。	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 日式飲食文化 K04 料理相關知識 K07 食材相關知識 K08 調味品相關知識 K09 產業專業用語	S14 標準作業流程執行能力 S17 清潔整頓能力
	T4.2 異常狀況處理	O4.2.1 異常事件紀錄表	P4.2.1依食品安全及職業安全衛生相關規範，處理食材、廚房相關異常狀況。 P4.2.2完成處理結果紀錄。	4	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K12 危機處理相關知識	S18 異常狀況處理能力

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)
T5 經營客戶關係	T5.1 闡述料理理念		P5.1.1 向外界闡述關於料理，選用食材的原則與烹調技法，說明菜餚特色。	4	K03 日式飲食文化 K04 料理相關知識 K05 食物性質與營養知識 K06 餐飲美學	S19 解說能力
	T5.2 與客戶保持良好互動	O5.2.1 客戶意見表	P5.2.1 徵詢客戶對菜餚的意見，彙整回饋給主廚參考。 P5.2.2 當客戶提出特殊要求時，即時處理並表達關切之意；若客戶抱怨，設法安撫情緒並協調補償做法。	4	K03 日式飲食文化 K04 料理相關知識 K05 食物性質與營養知識 K06 餐飲美學 K13 客戶關係管理知識	S19 解說能力 S20 客戶關係經營技巧
T6 協助廚房管理工作	T6.1 督導食品存放與廚房清潔工作	O6.1.1 廚房清潔點檢表	P6.1.1 依照食品安全衛生相關規範，督導食品妥善分類與存放。 P6.1.2 督導點檢清理廚房用品及餐具。 P6.1.3 督導點檢善後清潔整理工作與用品歸位。 P6.1.4 督導點檢定期（日、週、月、季）廚房大掃除工作。	3	K01 職業安全衛生相關規範 K14 廚房設備及器具維護相關知識	S17 清潔整頓能力 S21 廚房設備及器具清潔維護能力 S22 領導能力
	T6.2 督導廚房其他工作	O6.2.1 廚務紀錄表	P6.2.1 督導完成採購廚房用品或器具。 P6.2.2 督導完成廚房用品、器具及設備維護工作。 P6.2.3 督導完成廚房器具、設備修繕及汰換。	3	K01 職業安全衛生相關規範 K14 廚房設備及器具維護相關知識	S09 採購能力 S17 清潔整頓能力 S22 領導能力

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。

職能內涵 (A=attitude 態度)

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 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。

A06 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。

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) 以上相關科系畢業，或具有 3 年以上日式餐飲料理工作經驗。

● **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。