

日式烹飪助理職能基準

職能基準代碼		TFB5120-005v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	日式烹飪助理		
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 / 餐飲業		行業別代碼	I5611
工作描述		協助主廚或廚師烹調前、中、後之相關工作，並協助廚房相關事務。			
基準級別		2			

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 協助完成烹飪前置工作	T1.1 清洗整理及存放食材		P1.1.1 將採購之食材進行分類、清洗、包裝、冷藏、冷凍等作業，依各種食材 ^[註1] 特性、先進先出等原則妥善存放。	2	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 食物性質與營養知識 K06 食材相關知識 K07 調味品相關知識 K08 產業專業用語	S01 食材處理技巧
	T1.2 完成烹飪前置工作		P1.2.1 依據菜單協助將相關食材清洗後分裝備用，並備妥相關調味品及配料。 P1.2.2 依據烹飪做法協助處理食材，切、拌、醃等加工程序。	2	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 食物性質與營養知識	S01 食材處理技巧 S02 食材、配料及調味品選用能力 S03 烹飪技巧 S04 廚房設備及器具使用能力

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)
					K06 食材相關知識 K07 調味品相關知識 K08 產業專業用語	
T2 協助掌握食材份量	T2.1 依據餐單準備相關的食材		P2.1.1 依據當天預估銷售份數準備足夠的食材份量、配料及其他點心材料。 P2.1.2 依據客戶訂單準備該份餐點之食材，備妥放置於預定位置，提供廚師烹飪使用。	2	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K05 食物性質與營養知識 K06 食材相關知識 K07 調味品相關知識 K08 產業專業用語	S01 食材處理技巧 S02 食材、配料及調味品選用能力 S03 烹飪技巧 S04 廚房設備及器具使用能力
T3 協助食材庫存管理	T3.1 盤點庫存與採購補貨	O3.1.1 存量清單	P3.1.1 協助盤點主要食材、相關調味料及其他食材配料。 P3.1.2 協助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。	2	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K06 食材相關知識 K07 調味品相關知識 K08 產業專業用語 K09 食材庫存管理知識	S05 食材庫存管理能力 S06 採購能力
T4 依法規協助執行廚房相關作業	T4.1 依法規協助執行廚房相關作業		P4.1.1 依食品安全衛生法相關規範協助進行食物烹飪前、中、後之各項流程，確保食材及菜餚之安全衛生。 P4.1.2 依職業安全衛生法相關規範，協助維護環境及人員之衛生與安全。 P4.1.3 定期（日、週、月、季）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。	2	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 K05 食物性質與營養知識 K06 食材相關知識 K07 調味品相關知識 K08 產業專業用語	S07 清潔整頓技巧

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 維護工作區域環境清潔及設備保養	T5.1 完成食品存放與廚房清潔工作	O5.1.1 廚房清潔點檢表	P5.1.1 依照食品安全衛生相關規範，完成食品妥善分類與存放。 P5.1.2 清理廚房用品及餐具。 P5.1.3 善後清潔整理工作與用品歸位。 P5.1.4 定期（日、週、月、季）進行廚房大掃除工作。	2	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K10 廚房設備及器具維護相關知識	S07 清潔整頓技巧 S08 廚房設備及器具清潔維護能力
	T5.2 完成廚房其他工作	O5.2.1 廚務紀錄表	P5.2.1 進行廚房用品或器具採購事宜。 P5.2.2 進行廚房用品、器具與設備之維護工作。 P5.2.3 處理廚房器具、設備修繕與汰換。	2	K01 職業安全衛生相關規範 K10 廚房設備及器具維護相關知識	S06 採購能力 S08 廚房設備及器具清潔維護能力

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 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。

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：
 - 對日式餐飲工作有興趣者。
- 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。