

咖啡烘焙助理職能基準

職能基準代碼		TFB7914-002v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	咖啡烘焙助理		
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		協助咖啡烘焙人員進行咖啡烘焙相關工作。			
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 物料庫存管理	T1.1 進行物料庫存管理	O1.1.1 庫存管理表	P1.1.1 正確利用表格記錄。 P1.1.2 能正確掌握咖啡生熟豆等物料控管。 P1.1.3 依據安全相關規定，適當完成包裝。 P1.1.4 進行庫房環境檢查。	3	K01 咖啡豆品種相關知識 K02 入出庫管理 K03 職業安全衛生相關規範 K04 存貨管理	S01 磅秤操作能力 S02 設備與器具使用技巧 S03 文書能力 S04 咖啡生、熟豆保存技巧
	T1.2 進行商品盤點	O1.2.1 商品盤點表	P1.2.1 完成盤點前置作業。 P1.2.2 能利用表單進行盤點。 P1.2.3 運用盤點工具完成盤點。	2	K03 職業安全衛生相關規範 K05 盤點方法 K06 盤點工具運用知識	S03 文書能力 S05 盤點技巧

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)
T2 協助咖啡豆烘焙相關流程	T2.1 協助烘豆前置作業	O2.1.1 烘豆機檢查表	P2.1.1 能完成烘豆前之準備事項。 P2.1.2 能使用磅秤取規定重量之生豆。 P2.1.3 在監督下協助操作烘豆機進行預熱動作。 P2.1.4 依相關規範指示，進行火災預防與逃生演練。 P2.1.5 協助操作烘豆機保養。	2	K03 職業安全衛生相關規範 K07 咖啡生豆特性 K08 咖啡烘焙知識 K09 咖啡豆烘焙條件 K10 烘豆機具構造及安全操作知識 K11 咖啡豆品質管理知識 K12 火災預防與逃生知識	S04 咖啡生、熟豆保存技巧 S06 咖啡烘焙操作能力 S07 烘豆機具安全操作技巧 S08 火災預防與逃生要領 S09 咖啡烘焙機簡易維護能力
T3 工作區域環境維護	T3.1 工作環境與烘豆機器清潔	O3.1.1 清潔維護紀錄	P3.1.1 依據安全規範，使用適當的清潔工具定期清理咖啡烘焙相關機具。 P3.1.2 能正確使用器皿清潔工作環境、並將清潔器皿歸位。	3	K03 職業安全衛生相關規範 K12 火災預防與逃生知識 K13 烘豆機具安全操作知識 K14 工作場所清潔維護知識	S10 咖啡烘焙機清潔能力 S11 設備、器具、器皿清潔技巧 S12 工作場所清潔維護技能

職能內涵 (A=attitude 態度)

- A01 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。
- A02 自我管理：設立定義明確且實際可行的個人目標；對於及時完成任務展現高度進取、努力、承諾及負責任的行為。
- 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 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。
- A05 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：

說明與補充事項

- 高中（職）以上畢業。