

### 廚房領班人員職能基準

|                  |     |                  |        |       |       |
|------------------|-----|------------------|--------|-------|-------|
| 職能基準代碼           |     | TFB1412-003v1    |        |       |       |
| 職能基準名稱<br>(擇一填寫) |     | 職類               |        |       |       |
|                  |     | 職業               | 廚房領班人員 |       |       |
| 所屬<br>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 | 餐廳經理人員           |        | 職業別代碼 | 1412  |
|                  | 行業別 | 住宿及餐飲業 / 餐飲業     |        | 行業別代碼 | I5611 |
| 工作描述             |     | 協助主廚督導與協調餐廳內場工作。 |        |       |       |
| 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<br>(K=knowledge 知識)  | 職能內涵<br>(S=skills 技能)  |
|-----------------|--------------------|--|---|------|---|--|
| T1 協助管理廚房廚務相關事宜 | T1.1 協助廚房營運管理      | O1.1.1 工作分配表<br>O1.1.2 工作班表<br>O1.1.3 廚房設備清單 | P1.1.1 協助制定廚房管理準則，組建廚房作業團隊，安排與分配廚房內工作。<br>P1.1.2 規劃建設廚房設備，選用科學化且耐用之設施，確保廚具操作正常，依據最佳動線布局，完善廚房設備。 | 4    | K01 食品安全衛生及營養相關知識<br>K02 職業安全衛生相關法規<br>K03 組織政策與程序相關知識<br>K04 廚房設備使用相關知識      | S01 溝通協調能力<br>S02 規劃與組織能力<br>S03 問題解決能力<br>S04 文書處理能力                |
|                 | T1.2 監管採購品質，協助庫存管理 | O1.2.1 食材檢核單<br>O1.2.2 庫存清單                  | P1.2.1 監管採購流程，抽檢食材及原物料品質。<br>P1.2.2 清點庫存數量，確認正確無誤，若食材或原物料不足則立即應變處理。                             | 4    | K01 食品安全衛生及營養相關知識<br>K02 職業安全衛生相關法規<br>K05 採購標準作業流程<br>K06 成本知識<br>K07 庫存管理知識 | S02 問題解決能力<br>S04 文書處理能力<br>S05 計算能力<br>S06 庫存管理能力<br>S07 標準作業流程制定能力 |

| 主要職責              | 工作任務                | 工作產出              | 行為指標   | 職能級別 | 職能內涵<br>( K=knowledge 知識 )  | 職能內涵<br>( S=skills 技能 )   |
|-------------------|---------------------|-------------------|--|------|---|---|
| T2 協助主廚精進菜色及設計新菜單 | T2.1 協助主廚精進菜色及設計新菜單 | O2.1.1 新菜單        | <p>P2.1.1 對主廚研發的新菜單就菜色、配料與成品進行品嚐，提出改善建議，以精進菜色。</p> <p>P2.1.2 與主廚討論目前流行的飲食趨勢及顧客口味，協助主廚設計新菜單，確保菜色品質。</p> <p>P2.1.3 依據當地飲食習慣與當季盛產食材，提供廚師參考，研討開發新菜色以降低成本。</p>                  | 4    | <p>K01 食品安全衛生及營養相關知識</p> <p>K02 職業安全衛生相關法規</p> <p>K08 風土民情與飲食文化相關知識</p> <p>K09 時令食材知識</p> <p>K10 擺盤相關知識</p> | <p>S01 溝通協調能力</p> <p>S03 問題解決能力</p> <p>S04 文書處理能力</p> <p>S08 觀察分析能力</p> <p>S09 採購能力</p>       |
| T3 督導與管理廚房安全衛生    | T3.1 督導廚房安全衛生       | O3.1.1 食材檢核單      | <p>P3.1.1 確認食材保存方式正確無誤，若不符合規定立即改善，並指導廚師應遵照食品保存規定處理食材及原物料。</p> <p>P3.1.2 對各項食材進行抽檢，確認符合食品安全衛生規範。</p> <p>P3.1.3 監督廚師烹飪應遵守先進先出原則，維持食材新鮮及食物品質。</p>                             | 4    | <p>K01 食品安全衛生及營養相關知識</p> <p>K02 職業安全衛生相關法規</p>  | <p>S01 溝通協調能力</p> <p>S03 問題解決能力</p> <p>S04 文書處理能力</p> <p>S08 觀察分析能力</p>                       |
|                   | T3.2 管理環境清潔         | O3.2.1 廚房清潔作業標準流程 | <p>P3.2.1 制定廚房清潔規範與標準作業流程。</p> <p>P3.2.2 督導廚師對於自用烹飪器具/用具維持整潔且符合職業安全衛生與食品安全衛生相關規範。</p> <p>P3.2.3 督導廚師依照廚房清潔規範與標準作業流程進行 <u>5S</u><sup>[註1]</sup> 工作，符合職業安全衛生與食品安全衛生相關規範。</p> | 4    | <p>K01 食品安全衛生及營養相關知識</p> <p>K02 職業安全衛生相關法規</p> <p>K11 5S 相關知識</p>   | <p>S01 溝通協調能力</p> <p>S03 問題解決能力</p> <p>S04 文書處理能力</p> <p>S07 標準作業流程制定能力</p> <p>S08 觀察分析能力</p> |

| 主要職責                | 工作任務           | 工作產出   | 行為指標  | 職能級別 | 職能內涵<br>( K=knowledge 知識 )   | 職能內涵<br>( S=skills 技能 )                              |
|---------------------|----------------|--|---|------|--|--|
| T4 協助行政工作並執行組織政策及程序 | T4.1 協助主廚行政工作  | O4.1.1 異常處理紀錄表                                   | P4.1.1 督導廚師的工作，必要時提供協助。<br>P4.1.2 協助主廚對廚師的差勤與工作進表現行考核與紀錄。<br>P4.1.3 協助主廚處理異常與緊急狀況。  | 4    | K01 食品安全衛生及營養相關知識<br>K02 職業安全衛生相關法規<br>K12 勞動相關法規<br>K13 人力資源管理概論                    | S01 溝通協調能力<br>S03 問題解決能力<br>S04 文書處理能力<br>S08 觀察分析能力 |
|                     | T4.2 執行組織政策及程序 | O4.2.1 教育訓練紀錄表<br>O4.2.2 盤點紀錄表<br>O4.2.3 異常處理紀錄表 | P4.2.1 宣導組織政策與規範，確保廚房相關人員確實遵守。<br>P4.2.2 對廚房人員進行職業安全衛生與食品安全衛生相關規範之教育訓練。<br>P4.2.3 協助例行盤點作業。<br>P4.2.4 針對缺失及改進事項，應於當日廚房作業完成後集合廚房工作人員進行宣導與改善。 | 4    | K01 食品安全衛生及營養相關知識<br>K02 職業安全衛生相關法規<br>K03 組織政策與程序相關知識<br>K12 勞動相關法規<br>K13 人力資源管理概論 | S01 溝通協調能力<br>S03 問題解決能力<br>S04 文書處理能力<br>S08 觀察分析能力 |

#### 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。
- A03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。
- A04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。
- A05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，完成任務。
- A06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。

#### 說明與補充事項

- 本職能基準適用於一般餐廳廚房領班人員。
- 建議擔任此職類/職業之學歷/經驗/或能力條件：
  - 高中職以上餐飲相關科系畢業，具丙級相關廚師技術士證照及3年以上相關領域工作經驗。
- 其他補充說明：
  - 【註1】5S：清掃、清潔、整理、整頓、素養。