

廚房領班人員職能基準

版本	職能基準代碼	職能基準名稱	狀態	更新說明	發展更新日期
V2	TFB1412-003v2	廚房領班人員	最新版本	略	2024/12/15
V1	TFB1412-003v1	廚房領班人員	歷史版本	已被《TFB1412-003v2》取代	2021/11/29

職能基準代碼		TFB1412-003v2			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	廚房領班人員		
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	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 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (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 O1.1.2工作班表 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。 P1.1.2規劃建置廚房設施，選用科技化之設備，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 K02職業安全衛生相關法規 K03組織政策與程序相關知識 K04廚房設備使用相關知識 K05食物製備作業流程	S01溝通協調能力 S02規劃與組織能力 S03問題解決能力 S04文書處理能力

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)
	T1.2監管採購品質，協助庫存管理	O1.2.1食材檢核單 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。 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 K02職業安全衛生相關法規 K06採購標準作業流程 K07成本知識 K08庫存管理知識	S03問題解決能力 S04文書處理能力 S05計算能力 S06庫存管理能力 S07標準作業流程制定能力
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	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。 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。 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。	4	K01食品安全衛生及營養相關知識 K02職業安全衛生相關法規 K09飲食文化相關知識 K10時令食材知識 K11擺盤相關知識	S01溝通協調能力 S03問題解決能力 S04文書處理能力 S08觀察分析能力
T3督導與管理廚房安全衛生	T3.1督導廚房食品安全衛生	O3.1.1食材檢核單	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。 P3.1.2對各項食材進行抽檢，確認符合食品安全衛生規範。 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。	4	K01食品安全衛生及營養相關知識 K02職業安全衛生相關法規	S01溝通協調能力 S03問題解決能力 S04文書處理能力 S08觀察分析能力
	T3.2管理環境清潔	O3.2.1廚房清潔作	P3.2.1制定廚房清潔規範與標準作業流程。 P3.2.2督導廚師對於自用烹飪器具/用具維持整潔	4	K01食品安全衛生及營養相關知識	S01溝通協調能力 S03問題解決能力

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)
		業標準流程 O3.2.2廚房清潔衛生檢核表	且符合職業安全衛生與食品安全衛生相關規範。 P3.2.3督導廚師依照5S 進行標準作業流程。		K02職業安全衛生相關法規 K12 5S 相關知識	S04文書處理能力 S07標準作業流程制定能力 S08觀察分析能力
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。 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。 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 K02職業安全衛生相關法規 K13勞動相關法規 K14人力資源管理概論	S01溝通協調能力 S03問題解決能力 S04文書處理能力
	T4.2執行組織政策及程序	O4.2.1教育訓練紀錄表 O4.2.2盤點紀錄表 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。 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。 P4.2.3協助例行盤點作業。 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 K02職業安全衛生相關法規 K03組織政策與程序相關知識 K13勞動相關法規 K14人力資源管理概論	S01溝通協調能力 S03問題解決能力 S04文書處理能力

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。

職能內涵 (A=attitude 態度)

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，且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：
 - 5S：清掃、清潔、整理、整頓、素養。