

廚房助手職能基準

職能基準代碼		TFB9901-001v1			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	廚房助手		
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	食品烹調助手		職業別代碼	9901
	行業別	住宿及餐飲業 / 餐飲業		行業別代碼	I5611
工作描述		協助廚師烹調前與烹調中的準備及其他餐廳相關工作。			
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 協助完成烹飪製備工作	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、貼標籤 (含保存期限)、冷藏 (依規定設定溫度)、冷凍 (依規定設定溫度、依食品包裝上保存期限) 等作業。 P1.1.2 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 餐廳相關飲食文化 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 食材基本處理技巧
	T1.2 完成烹飪製備工作		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。 P1.2.3 依據當天預估銷售份數準備足夠的食材份	2	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 餐廳相關飲食文化 K04 料理相關知識 K05 食物性質與營養知識	S01 食材基本處理技巧 S02 食材、配料及調味品選用能力 S03 基本烹飪技巧 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)
			量、配料及其他點心材料。 P1.2.4 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。		K06 食材相關知識 K07 調味品相關知識 K08 產業專業用語	
T2 協助擺盤及出餐	T2.1 出餐前擺盤		P2.1.1 依據菜單協助將沙拉、水果及點心依據食材特性進行組合及擺放。	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 食材基本處理技巧 S02 食材、配料及調味品選用能力 S03 基本烹飪技巧 S04 廚房設備及器具使用能力
	T2.2 協助出餐		P2.2.1 依據出餐順序及備妥之餐點協助出餐。	2	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K08 產業專業用語	S05 出餐技巧
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	S06 食材庫存管理能力

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)
T4 協助執行廚房相關作業程序	T4.1 協助執行廚房相關作業程序		<p>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。</p> <p>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。</p> <p>P4.1.3 落實（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。</p>	2	K01 職業安全衛生相關規範 K02 食品安全衛生相關法規 K03 餐廳飲食文化 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	S01 食材基本處理技巧 S06 食材庫存管理能力 S07 清潔整頓技巧
	T4.2 維護工作區域環境	O4.2.1 廚房清潔點檢表	<p>P4.2.1 依照食品安全衛生相關規範，完成食品妥善分類與存放。</p> <p>P4.2.2 清理廚房用品及餐具。</p> <p>P4.2.3 善後清潔整理工作與用品歸位。</p> <p>P4.2.4 落實（日、週、月、季）進行廚房大掃除及消毒工作。</p>	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	S06 食材庫存管理能力 S07 清潔整頓技巧 S08 廚房設備及器具清潔維護能力
	T4.3 完成廚房其他工作	O4.3.1 廚務紀錄表	<p>P4.3.1 進行廚房用品、器具與設備之維護工作。</p> <p>P4.3.2 協助通報相關部門維修、汰換廚房器具設備。</p>	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	S08 廚房設備及器具清潔維護能力 S09 採購能力

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。

職能內涵 (A=attitude 態度)

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

- 本職能基準適用於一般餐廳廚房助手。
- 建議擔任此職類/職業之學歷/經驗/或能力條件：
 - 對餐飲工作有興趣者。
- 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。