

### 廚房助手職能基準

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	TFB9901-001v2	廚房助手	最新版本	略	2024/12/15
V1	TFB9901-001v1	廚房助手	歷史版本	已被《TFB9901-001v2》取代	2021/11/29

職能基準代碼		TFB9901-001v2			
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食材相關知識	S01食材基本處理技巧

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 )
	T1.2完成烹飪製備工作		P1.2.1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協助處理食材，切、拌、醃等加工程序。 P1.2.3依指示，準備足夠的食材份量、配料及其他點心材料。	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食材相關知識	S01食材基本處理技巧 S02食材、配料及調味品選用能力
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 K04食材相關知識 K05食材庫存管理知識	S03食材庫存管理能力
T4協助廚房清潔維護相關作業程序	T4.1協助廚房清潔作業		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協助檢查食品、調味料之保存期限。	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食材相關知識	S01食材基本處理技巧 S03食材庫存管理能力 S04清潔整頓技巧
	T4.2維護工作區域環境	O4.2.1檢查紀錄表	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。 P4.2.2清理廚房用品及餐具。 P4.2.3落實(日、週、月、季)廚房清潔、掃除及消毒工作。 P4.2.4善後清潔整理工作與用品歸位。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規	S03食材庫存管理能力 S04清潔整頓技巧 S05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

- 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：
  - 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。