

職能單元代碼	TFB2R0539v3
職能單元名稱	依組織規範執行廚房相關作業
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	2
工作任務與行為指標	<p>一、依組織規範協助執行廚房相關作業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依組織規範之標準作業流程，協助進行食物烹飪前、中、後之各項處理流程，確保食材及菜餚之安全衛生。</li> <li>2. 依組織規範之標準作業流程，協助維護環境及人員之衛生與安全。</li> </ol>
工作產出	無。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 職業安全衛生相關規範</li> <li>• 食品安全衛生相關法規</li> <li>• 食材/調味品相關知識</li> <li>• 產業專業用語</li> <li>• 食物性質與營養知識</li> <li>• 防火管理相關知識</li> </ul>
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材處理技巧</li> <li>• 盤存管理能力</li> <li>• 清潔整理技巧</li> <li>• 消防設備使用技巧</li> </ul>
說明與補充事項	無。