

職能單元代碼	TFB1R2349v2
職能單元名稱	協助廚房清潔維護相關作業程序
職類別	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、協助廚房清潔作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 3. 協助檢查食品、調味料之保存期限。 <p>二、維護工作區域環境</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食品安全衛生相關規範，完成食品妥善分類與存放。 2. 清理廚房用品及餐具。 3. 落實（日、週、月、季）廚房清潔、掃除及消毒工作。 4. 善後清潔整理工作與用品歸位。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 檢查紀錄表
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 餐廳相關飲食文化 • 職業安全衛生相關規範 • 食品安全衛生相關法規 • 食材相關知識
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 食材基本處理技巧 • 清潔整頓技巧 • 食材庫存管理能力 • 廚房設備及器具清潔維護能力
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> • 無。