

職能單元代碼	TFB3R2745v2
職能單元名稱	協助西式料理烹飪
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、餐點製作</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依標準食譜與廚師指示，選用適當烹飪技術法，進行西式餐點烹飪。</li> <li>2. 辨別烹飪過程問題，並運用烹飪技術法進行調整，或回報廚師及相關人員協助處理。</li> <li>3. 在烹飪過程將需貯存食材或廢棄物進行分類，並及時處理，避免食材交叉汙染。</li> <li>4. 依食品安全衛生相關法規，維持環境與相關設備、器具整潔。</li> </ol> <p>二、餐點擺盤</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依標準食譜與廚師指示，選用適切的器皿。</li> <li>2. 依廚師指示，加入佐料、醬汁或裝飾品點綴。</li> </ol> <p>三、協助品質管控</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 採用視覺、嗅覺或味覺等方式，協助廚師進行餐點品質測試。</li> <li>2. 依廚師指示，調整餐點出餐流程。</li> </ol>
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>• 食材認識</li> <li>• 調味品認識</li> <li>• 產業專業用語</li> <li>• 烹飪技術法</li> <li>• 器皿認識</li> <li>• 裝盤與擺盤方法</li> <li>• 品質管理概念</li> <li>• 出餐流程</li> </ul>
職能內涵 (S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 設備與器具選用及操作能力</li> <li>• 食材烹飪能力</li> <li>• 食材辨識能力</li> <li>• 問題判斷與解決能力</li> <li>• 餐點配色能力</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 擺盤能力</li> <li>• 餐點品質測試能力</li> <li>• 時間管理能力</li> </ul>
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 適當烹飪技術法：如乾熱法，如烤、濕熱法，如炸、蒸、煮等、混合法，如燉。</li> </ul>