

職能單元代碼	TFB4R2359v2
職能單元名稱	成為有效能的廚師
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、安排和準備餐飲服務</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據食譜和規格，確定及計算商品數量並確定品質要求。 2. 準備清楚、完整和適合情況的食品準備工作清單。 3. 與其他團隊成員溝通菜單要求及工作角色。 4. 製作並遵守工作時間表，以盡量提高效率，並考慮到其他成員的角色和責任。 5. 根據不同的食物製作和服務要求，完成<u>食物安排及準備</u>【註1】。 <p>二、有效進行廚房工作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照製造商說明，選擇並使用適當設備製作菜單品項。 2. 根據菜單類型和服務風格，使用適當的烹飪方法烹飪菜單品項。 3. 調整菜單品項及食材符合<u>顧客的特殊要求或飲食要求</u>【註2】。 4. 於時間限制內製作符合顧客對品質、擺盤吸引力、上菜速度期待的菜單品項。 5. 於廚房團隊中合作行事並適當分配任務。 6. 適當儲存食品品項，讓食物腐壞、污染與浪費降到最低。 7. 依照組織和法規要求，遵守工作場所安全衛生程序。 8. 保持工作環境的清潔和整潔。 <p>三、有效處理廚房衝突</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 尊重個人價值觀和信仰差異、語言和文化差異。 2. 辨識工作場所中遇到的衝突。 3. 發生衝突時尋求工作團隊的幫助，並提出可能的處理方式，或將其轉介給適當的人員。

<p>職能內涵 (K=knowledge 知識)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、食品安全衛生相關規範 二、職業安全衛生相關規範 三、產業和組織中常用的烹飪專業用語 四、主要食品類別特性 五、標準食譜 六、不同食物供應時間與菜單類型的各種要求 七、食物製備過程的團隊分工及責任 八、安排和準備食材流程 九、烹飪的基本原理和方法 十、商用廚房設備的特性功能及安全操作方式 十一、 食品及食材的存放知識 十二、 工作場所衝突處理策略
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、溝通協調能力 二、團隊合作能力 三、工作流程規劃和組織能力 四、菜單、食譜和任務表閱讀能力 五、烹飪食材秤重及測量計算能力 六、商業廚房設備及刀具操作技巧 七、標準菜單品項烹調能力 八、餐點品質控管及問題處理能力 九、降低食材浪費技巧 十、壓力及時間管理能力 十一、 衝突問題辨識及處理能力 十二、 廢材利用處理能力
<p>評量設計參考</p>	<ul style="list-style-type: none"> 一、評量證據 <ul style="list-style-type: none"> 1. 能在時間限制內，準備、烹飪和陳列完整上菜流程，包括早餐、晚餐、午餐、特殊特性。 2. 能準備、烹飪與呈現為至少兩種不同的菜單類型。 3. 能準備烹飪並提供符合品質要求之不同餐點類型食物。 4. 使用安全的食品衛生和工作實踐。 5. 整合有關組織政策和程序的知識。 二、評量情境與資源 <ul style="list-style-type: none"> 1. 經營商用廚房，包含評估指南中規定的固定裝置、

	<p>設備大小與工作場所文件：產業實際工作場所、在機構廚房中服務顧客。</p> <p>2. 符合產業現況的廚房員工顧客比。</p> <p>3. 相關先備條件，如備料清單和標準食譜。</p> <p>三、評量方法</p> <p>1. 直接觀察受評者烹調料理。</p> <p>2. 針對受評者準備菜單品項目進行抽樣。</p> <p>3. 評量顧客對菜單的回饋意見及服務的速度與時間。</p> <p>4. 針對產品、烹飪技術、設備、食品安全衛生，進行書面或口頭提問，以評量受評者的知識。</p> <p>5. 檢視受評者提供的證據集，以及第三方針對受評者職場績效的報告。</p>
說明與補充事項	<p>【註1】 食物安排及準備：如清潔和準備蔬菜以及其他商品、分配食物類型、食材、料理的份量、選擇和使用的餐具和設備等。</p> <p>【註2】 顧客的特殊要求或飲食要求：如文化需求或限制、顧客偏好、醫療因素的飲食限制等。</p>

更新紀錄
2022 年修訂職能內容。