

職能單元代碼	TFB5R2734v3
職能單元名稱	烘焙工作執行與督導
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、環境管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依安全衛生相關規範，督導維護環境、設備與器具。 <p>二、人員管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依業務需求規劃人力與調配工作。 2. 依組織規範，執行人員工作場域教育訓練。 3. 指導人員完成原料烘焙作業。 4. 依組織考核規範，完成人員考核。 5. 依組織規範進行人員衝突協調。 <p>三、製程管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依安全衛生相關規範，規劃作業流程。 2. 執行餐點製作並督導烘焙食品製作流程。 3. 採用視覺、嗅覺或味覺等辨識方式，品嚐餐食，以確保烘焙食品穩定性。 4. 依食品安全衛生相關規定，落實烘焙食品品質管控。 <p>四、庫存管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依組織程序，規劃存貨盤點時間點。 2. 督導人員執行存貨盤點作業。 3. 依組織規範，協助進行廠商評估、採購與驗收作業。 4. 依組織規範，確認存貨損失。 <p>五、異常管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依安全衛生相關規範，處理職業傷害或食物中毒等問題。 2. 判別異常問題，維護環境衛生與人員安全。 3. 完成處理結果紀錄。 4. 管理顧客關係與處理爭議。
職能內涵	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關規範

(K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 食品安全衛生相關法規 • 設備與器具種類及功能 • 產業專業用語 • 品質管理 • 人力資源管理 • 衝突管理 • 庫存管理 • 成本管理 • 採購管理 • 危機管理 • 消防急救相關知識
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 溝通協調能力 • 餐點鑑別能力 • 問題解決能力 • 清潔、消毒及保養能力 • 庫存管理能力 • 會計報表分析能力 • 緊急應變能力 • 消防設備操作能力
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> • 無。