

職能單元代碼	TFB2R2741v2
職能單元名稱	烹飪後整理作業
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、食材貯存</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 辨別食材鮮度與保存期限，並依食品安全衛生相關法規與組織規定，進行食材分類與存放。 2. 定期檢查貯存空間、設備與食材狀況，並將異常狀況回報給廚師或轉知相關人員進行後續處理。 3. 完成食材存放與檢查紀錄，以維持食材衛生品質。 4. 檢核食材存貨量，並向廚師或相關人員回報。 5. 依食品安全衛生相關規定，落實食材與餐點品質管控及保存。 <p>二、維護環境、設備與廚具</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依職業安全衛生相關規範，辨別與選用適切的清潔用品進行消毒與清潔作業。 2. 完成餐點烹飪後，進行相關設備與廚具清潔、消毒及保養作業。 3. 定期維護環境與相關設備。 <p>三、廚餘及廢棄物處理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依職業安全與衛生相關規範與組織規定，進行廚餘及廢棄物處理。 2. 視需要將異常問題回報給廚師或轉知相關人員進行後續處理。
職能內涵 (K=knowledge知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 職業安全衛生相關規範 • 食品安全衛生相關法規 • 食材認識 • 產業專業術語 • 食材貯存原則與方法 • 食材基本包裝方法 • 廚具與設備類型與功能 • 廢棄物及廚餘處理流程
職能內涵	<ul style="list-style-type: none"> • 問題判斷與解決能力

(S=skills技能)	<ul style="list-style-type: none">• 清潔、消毒及保養能力• 食材分類與管理能力• 設備與廚具維護能力• 廢棄物及廚餘處理能力
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none">• 無。