

職能單元代碼	TFB2R2351v3
職能單元名稱	維護工作區域環境清潔及設備保養
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、完成食品存放與廚房清潔、消毒工作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依組織規範之標準作業流程，完成食材妥善分類與存放。 2. 清潔消毒廚房用品及餐具。 3. 善後清潔整理工作與用品歸位。 4. 依組織規範之標準作業流程，進行廚房大掃除及消毒工作。 <p>二、完成廚房其他工作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 進行廚房用品、器具與設備之維護工作。 2. 協助處理廚房器具、設備修繕與汰換，並通知相關部門維修、汰換等處理。
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> • 廚房清潔點檢表 • 廚務紀錄表
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 • 廚房設備及器具清潔維護相關知識 • 清潔用品使用及存放相關知識
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 盤存管理能力 • 清潔整理技巧 • 廚房設備及器具清潔維護能力 • 調製消毒溶液能力
說明與補充事項	無。