

職能單元代碼	TFB4R2310
職能單元名稱	製作奶油磅蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕
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、準備作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 確認產品類型及數量以安排生產時程表 2. 計算產量並調整食譜以符合所需生產的數量 3. 確認工作場域及工作常規以符合食品安全及工作場域衛生和安全需求 4. 依照衛生安全需求選擇及穿戴個人防護裝備 5. 選擇奶油磅蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕烘焙用設備並確認備妥可供使用 6. 選擇原料並確認品質及數量 7. 準備符合奶油磅蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕類產品所需的烤模、烤盤與平底鍋 <p>二、準備奶油蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕基底</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食譜測量原料數量 2. 處理原料並混合奶油蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕基底 3. 設定、將基底置入烤箱並監控烘焙過程 4. 檢查烘焙後的基底，找出瑕疵並進行調整 5. 依照食品衛生安全需求準備及運送基底並貯藏 <p>三、準備奶油蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕的內餡及裝飾</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照食譜規格測量內餡及加工原料所需數量 2. 處理原料，並將奶油蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕填入餡料及加工 3. 檢查奶油蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕的餡料及加工產品，找出瑕疵並進行調整 4. 依照食品衛生安全需求準備及運送餡料和加工產品並貯藏 <p>四、組合奶油磅蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照產品類型準備組合用基底 2. 依照產品類型將奶油蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕的內餡及基底進行組合

	<p>3. 檢查組合後的奶油蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕，找出瑕疵並進行調整</p> <p>五、加工奶油磅蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕</p> <ol style="list-style-type: none">1. 依照產品所需裝飾奶油蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕2. 依照產品所需，應用配料加工奶油蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕3. 檢查加工後的奶油蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕，找出瑕疵並進行調整4. 依照包裝及食品安全需求準備及運送產品，以供展示及貯藏 <p>六、完成作業</p> <ol style="list-style-type: none">1. 清理設備及工作區域以符合企業內部管理標準2. 依照工作場域需求處理廚餘3. 依照工作需求完成工作紀錄
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、原料特性、目的與準備需求，例如：食譜中可替代或變更的原料；原料對保存期限及食品安全的影響；用於烘焙的香精及酒類的特性；添加物的用途、準備需求與使用方式，包含顏色、香味與安定劑</p> <p>二、原料最佳貯藏條件及保存期限，與相關順序及準備需求</p> <p>三、原料最佳使用條件（取決於原料類型，且通常與溫度，亦可能與含水率有關）</p> <p>四、適合產品類型的冷藏及冷凍方式對完成品的影響</p> <p>五、貯藏、處理與準備需求，包含提供予消費者且符合食品安全需求的資訊</p> <p>六、原料供應商及定價資訊</p> <p>七、估算固定及變動成本的方法與利潤以決定銷售價格範圍</p> <p>八、為產品定價時的貿易實務議題基本覺察</p> <p>九、為產品定價的商業政策及參數</p>

職能內涵 (S=skills 技能)	<p>一、了解產品的描述內容及顧客的要求，選擇符合產品達到顧客需求的食譜</p> <p>二、選擇符合食譜需求的原料</p> <p>三、訂定產品所使用的原料價格</p> <p>四、估算生產成本</p> <p>五、檢視食譜以確認準備及生產階段，編排各步驟的順序，使原料得以在最佳狀態下使用</p> <p>六、製作符合食譜需求的蛋糕基底，例如：海綿蛋糕、蛋白白糖霜、酥皮</p> <p>七、準備符合食譜需求的內餡、裝飾與配料，例如：慕斯、甘納許（鮮奶油巧克力）（混合物）、巧克力、鮮奶油 / 奶油霜 / 奶油醬、果醬、糖漿、卡士達醬、水果、奶油起司、翻糖、牛軋糖</p> <p>八、準備組合用基底，包含依照產品需求切割或修整蛋糕基底</p> <p>九、將產品組合成所需層次並塑型以符合品質需求</p> <p>十、依照食譜需求裝飾奶油蛋糕及果仁蛋糕，並完成所需的加工及外觀</p> <p>十一、加工及裝飾產品，例如：巧克力口味的奶油磅蛋糕 / 果仁蛋糕、水果口味奶油磅蛋糕/果仁蛋糕</p> <p>十二、以適當的貯藏條件貯藏原料、成品與半成品</p> <p>十三、清潔設備及器皿需符合衛生標準</p> <p>十四、依需求維護工作場域紀錄</p> <p>十五、維護工作區域以符合企業內部管理標準</p> <p>十六、對照估價計算實際生產成本並說明任何變化</p> <p>十七、確定完成品的適當價格</p> <p>十八、使用口頭溝通技能 / 語言能力達成企業訂定的工作角色需求，包含詢問、主動聆聽，向業務主管確認及尋求建議</p> <p>十九、在多元文化的工作場域環境下團隊合作</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 規劃及準備奶油磅蛋糕及果仁蛋糕所需原料、設備與流程 2. 依照需求混合及處理原料

	<ol style="list-style-type: none">3. 依照需求製作基底及內餡4. 依據品質標準評估成果5. 採取修正方式處理常見錯誤及異常6. 應用安全工作常規及確認職業安全衛生風險和控制方式7. 應用食品衛生安全程序 <p>二、評量情境與資源</p> <ol style="list-style-type: none">1. 工作程序，包含：相關產品需求建議、工作安全常規、食品安全、品質及環境需求2. 食譜及顧客規格3. 適合產品類型的生產設備4. 符合食譜需求的素材 / 原料5. 原料價格資訊6. 所需的個人防護裝備、設備資料表7. 所需的清潔程序、材料及設備 <p>三、評量方法：本單元應與必修單元及相關職務或工作角色的職能單元共同評量</p>
說明與補充事項	<p>一、奶油磅蛋糕、果仁蛋糕與法式蛋糕烘焙設備須包含：工業用攪拌機及配件、冷凍櫃、冷藏室或冷藏櫃、工業用鍋具；設備配件包含：麵糰勾、攪拌器；打蛋器；輔助設備包含：桿麵棍、蛋糕烤模或扣環、巧克力調溫設備、專用蛋糕器皿；工具及器皿包含：抹刀、杓子或湯勺、刮刀、蛋糕刀</p> <p>二、基底須包含：蛋糕、千層酥皮</p> <p>三、餡料及加工須包含：卡士達醬、打發的鮮奶油、巧克力糖漿或醬汁、調溫巧克力、水果餡料、慕斯、蛋白霜或奶油霜、巧克力或裝飾糖</p>