

職能單元代碼	TFB2R2355v3
職能單元名稱	製作餐點及出餐
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、製作餐點與擺飾</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依組織規範之標準作業流程、規格與點餐單，依序將備妥之食材依主管指示完成餐點製作。</li> <li>2. 依菜單將食材備料組合及擺飾。</li> </ol> <p>二、依序出餐</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依組織規範之標準作業流程或主管現場指示完成出餐作業。</li> </ol>
工作產出	無。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 職業安全衛生相關規範</li> <li>• 食品安全衛生相關法規</li> <li>• 食材/調味品相關知識</li> <li>• 產業專業用語</li> <li>• 料理相關知識</li> <li>• 食物性質與營養知識</li> </ul>
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材處理技巧</li> <li>• 廚房設備及器具使用能力</li> <li>• 食材、配料及調味品選用能力</li> <li>• 烹飪技巧</li> <li>• 執行能力</li> </ul>
說明與補充事項	無。