

職能單元代碼	TFB4R2742v2
職能單元名稱	西式餐點規劃與製作
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、研發新產品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蒐集西式料理發展趨勢及消費者需求等資訊，並分析內外部環境、消費者偏好與組織產品定位。</li> <li>2. 依餐飲產業趨勢與消費者偏好，規劃菜單發展計畫，研發新產品。</li> <li>3. 遵守安全衛生相關規範，並依食譜選用所需各種食材進行烹飪。</li> <li>4. 新產品試吃，並依試吃回饋調整口味。</li> <li>5. 確認新產品並完成相關紀錄。</li> </ol> <p>二、協助研發新產品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蒐集西式料理發展趨勢及消費者需求等資訊，並分析內外部環境、消費者偏好與組織產品定位。</li> <li>2. 餐飲產業趨勢與消費者偏好，規劃新產品研發計畫。</li> <li>3. 遵守安全衛生相關規範，並依食譜選用所需各種食材進行烹飪。</li> <li>4. 進行新產品試吃，並依試吃回饋調整口味。</li> </ol> <p>三、設計菜單</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依發展趨勢、消費者偏好、組織服務型態及料理方法等，訂定菜單內容與預估餐點成本。</li> <li>2. 依消費者回饋與銷售資料，進行新產品成本效益評估，並調整菜單內容或預估餐點成本。</li> </ol>
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>• 餐飲文化</li> <li>• 營養知識</li> <li>• 食材認識</li> <li>• 調味品認識</li> <li>• 產業專業用語</li> <li>• 烹調技術法</li> <li>• 食材成本</li> </ul>

<p>職能內涵 (S=skills技能)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 資料蒐集與分析能力</li> <li>• 產品開發能力</li> <li>• 烹飪能力</li> <li>• 菜單規劃能力</li> <li>• 訂價能力</li> </ul>
<p>說明與補充事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 安全衛生相關規範：如食品安全衛生管理法、職業安全衛生法等。</li> <li>• 各種食材：如穀類、根莖澱粉類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、蔬菜類、水果類及加工類食品等。</li> <li>• 餐飲文化：包含餐飲歷史、背景、美學等。</li> </ul>