

咖啡烘焙助理職能基準

版本	職能基準代碼	職能基準名稱	狀態	更新說明	發展更新日期
V3	TFB7914-002v3	咖啡烘焙助理	最新版本	略	2025/12/15
V2	TFB7914-002v2	咖啡烘焙助理	歷史版本	已被《TFB7914-002v3》取代	2022/12/13
V1	TFB7914-002v1	咖啡烘焙助理	歷史版本	已被《TFB7914-002v2》取代	2020/11/25

職能基準代碼		TFB7914-002v3			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	咖啡烘焙助理		
所屬 類別	職類別	休閒與觀光遊憩 / 餐飲管理		職類別代碼	TFB
	職業別	蔬果及有關保藏人員		職業別代碼	7914
	行業別	製造業 / 食品及飼品製造業		行業別代碼	C0891
工作描述		協助咖啡烘焙人員進行咖啡烘焙相關工作。			
基準級別		3			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能 級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
T1物料庫存管理	T1.1進行物料庫存管理	O1.1.1庫存管理表	P1.1.1定時記錄物料庫存情形。 P1.1.2掌握咖啡生熟豆等物料庫存量，低於安全庫存量時，即時通知主管。 P1.1.3依據食品安全衛生管理法規定，適當包裝咖啡生熟豆等物料，並依進貨日期先後排放，以利保存管理。 P1.1.4定時進行庫房環境檢查，如溫度、濕度、	3	K01咖啡豆品種相關知識 K02存貨管理 K03職業安全衛生相關規範 K04食品安全衛生管理法 K05咖啡生、熟豆保存知識	S01磅秤操作能力 S02設備與器具使用技巧 S03文書撰寫能力 S04咖啡生、熟豆保存包裝技巧

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
			蟲害等。			
	T1.2進行商品盤點	O1.2.1商品盤點表	P1.2.1準備盤點工具及表件。 P1.2.2進行物料盤點，並完成盤點表記錄。 P1.2.3運用盤點工具完成盤點。	2	K03職業安全衛生相關規範 K04食品安全衛生管理法 K06盤點方法 K07盤點工具運用知識	S03文書撰寫能力 S05盤點技巧
T2協助咖啡豆烘焙相關流程	T2.1協助烘豆前置作業	O2.1.1烘豆設備檢查表	P2.1.1準備烘豆相關設備及器具，包括磅秤、烘豆機、冷卻托盤或濾網等。 P2.1.2使用設備秤取規定重量之生豆。 P2.1.3操作烘豆機進行預熱動作。 P2.1.4依咖啡烘焙人員工作指示，協助進行烘豆作業。 P2.1.5依相關規範指示，進行火災預防與逃生演練。	3	K03職業安全衛生相關規範 K08咖啡生豆特性 K09咖啡烘焙知識 K10咖啡豆烘焙條件 K11烘豆相關機具構造及安全操作知識 K12咖啡豆品質管理知識 K13工作場域火災預防與逃生知識	S04咖啡生、熟豆保存包裝技巧 S06咖啡烘焙操作能力 S07烘豆相關機具安全操作技巧 S08火災預防與逃生要領 S09咖啡烘焙機簡易維護能力 S10咖啡豆烘焙條件設定與檢查能力
T3咖啡豆烘焙工作區域環境維護	T3.1工作環境清潔與烘豆設備保養	O3.1.1清潔維護紀錄 O3.1.2保養紀錄	P3.1.1依據工作安全規範，使用適當清潔工具定期清理烘豆機及相關器具、器皿、設備等。 P3.1.2能使用適當清潔器具，維護烘豆工作環境之整潔。 P3.1.3進行烘豆機簡易保養並完成保養紀錄。	3	K03職業安全衛生相關規範 K04食品安全衛生管理法 K11烘豆相關機具構造及安全操作知識 K14工作場所清潔維護知識 K15工作場域火災預防與逃生知識	S07烘豆相關機具安全操作技巧 S11設備、器具、器皿清潔技巧 S12工作場所清潔維護技能 S13咖啡烘焙機清潔能力

職能內涵 (A=attitude 態度)
A01正直誠實：展現高道德標準及值得信賴的行為，且能以維持組織誠信為行事原則，瞭解違反組織、自己及他人的道德標準之影響。
A02自我管理：設立定義明確且實際可行的個人目標；對於及時完成任務展現高度進取、努力、承諾及負責任的行為。
A03持續學習：能夠展現自我提升的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。
A04團隊意識：積極參與並支持團隊，能彼此鼓勵共同達成團隊目標。
A05謹慎細心：對於任務的執行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序，並持續對其保持高度關注。

說明與補充事項
<ul style="list-style-type: none">● 建議擔任此職類/職業之學歷/經驗/或能力條件：<ul style="list-style-type: none">• 高中 (職) 以上畢業。