

### 廚師職能基準

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	TFB5120-001v3	廚師	最新版本	略	2023/12/15
V2	TFB5120-001v2	廚師	歷史版本	已被《TFB5120-001v3》取代	2020/12/18
V1	TFB5120-001v1	廚師	歷史版本	已被《TFB5120-001v2》取代	2018/06/11

職能基準代碼		TFB5120-001v3			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	廚師		
所屬 類別	職類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理		職類別代碼	TFB
	職業別	廚師		職業別代碼	5120
	行業別	住宿及餐飲業 / 餐飲業 住宿及餐飲業 / 住宿業		行業別代碼	I56 I55
工作描述		使用各種食材準備與烹飪方法，並利用不同餐飲服務設施，為顧客準備膳食。			
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 營業前置作業	T1.1 準備廚具與設備	O1.1.1 設備使用記錄表 O1.1.2 冷凍冷藏溫度記錄表 O1.1.3	P1.1.1 確認廚房設備是否為正常狀態。 P1.1.2 根據食譜、清單或其他工作場所資訊確認準備食材。 P1.1.3 依據食譜之菜單種類，選擇適合烹飪的刀具或其他設備。 P1.1.4 依據食譜要求，使用固定及手持的商業廚房設備準備食材。	3	K01 設備使用性及安全操作知識 K02 場域安全管理知識 K03 <u>食品衛生安全相關知識</u> <sup>【註1】</sup>	S01 操作烹飪設備

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)
		食材管理 記錄表				
	T1.2 確認 進貨品項	O1.2.1 食材盤點 表 O1.2.2 食材採購 單	P1.2.1 依據訂單與送貨單檢查確認進貨品項並紀錄。 P1.2.2 依據訂單檢驗並紀錄存貨，將不合適的存貨退回或彙報。 P1.2.3 完成檢查並將易腐敗的食材選擇存放適當貯存空間，將浪費降至最低避免食材汙染。	3	K02 場域安全管理知識 K03 食品衛生安全相關知識 K04 食物品項與食材知識 K05 食物品項的品質指標之知識 K06 存貨控制原理與過程	S02 讀寫技能 <sup>【註2】</sup> S03 食材秤重與計算 S04 食材存貨控制與標記
	T1.3 準備 食材	O1.3.1 食材管理 紀錄表	P1.3.1 依據食譜要求與庫存周轉需求，選擇合適食材品項，達到不浪費也不缺貨之目標。 P1.3.2 在營業前準備工作，將食材分類及彙整。 P1.3.3 依據組織政策與程序及依食譜要求與烹飪方法，完成製備。	3	K03 食品衛生安全相關知識 K07 製備存放技術的知識	S01 操作烹飪設備 S02 讀寫技能 S05 選用刀具 S06 各式刀工切法
T2 食物製作與擺盤	T2.1 烹飪 食物	O2.1.1 出 餐明細表	P2.1.1 依據顧客點餐需求及標準食譜，讓各烹調部門依序進行烹調作業，使用合適烹飪程序完成餐點。 P2.1.2 察覺烹飪過程所發生的問題，並運用烹飪技術進行調整，以維持餐點品質為原則。 P2.1.3 在烹飪過程中即時分類適當貯存或處置廚房廢棄物，避免與食品存貨交叉汙染。 P2.1.4 根據組織要求，於工作中保持工作平臺與用具之整潔，以避免食材交叉汙染。	3	K02 場域安全管理知識 K03 食品衛生安全相關知識 K04 食物品項與食材知識 K05 食物品項的品質指標之知識 K08 清潔與維護廚房環境與工具的知識 K09 料理特色概要 K10 營養與食品科學準則的基本原理	S01 操作烹飪設備 S02 讀寫技能 S05 選用刀具 S06 各式刀工切法 S07 不同食物品項的烹飪技能 S08 處理廢棄物及廚餘 S09 按照食譜製作食物能力 S10 時間管理技巧 S11 問題解決 <sup>【註3】</sup>

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)
					K11 烹飪術語、技術與方法的知識 K12 烹飪設備功能與安全操作知識	
	T2.2 出餐品質管控	O2.2.1 出餐明細表	P2.2.1 出餐前以品嚐、目視、嗅覺方式檢查餐點是否有異狀。 P2.2.2 必要時將餐點進行調整或更換，以維護餐點品質。 P2.2.3 出餐前核對出餐明細是否正確。	3	K03 食品衛生安全相關知識 K13 認識食物相關屬性及其烹調法原理	S09 按照食譜製作食物能力 S10 時間管理技巧 S11 問題解決 S12 選用適合餐點之調味佐料與醬汁 S13 菜色擺盤技巧
	T2.3 擺盤餐點及陳列食物	O2.3.1 出餐明細表	P2.3.1 依據公司所制定之食譜(或宴會)要求，選用合適的器皿、飾品與設備陳列食物。 P2.3.2 適當加入佐料、醬汁或裝飾等作為點綴，以提高餐點口感與吸引力。	3	K03 食品衛生安全相關知識	S12 選用適合餐點之調味佐料與醬汁 S13 菜色擺盤技巧
T3 營業結束前作業	T3.1 存放食材	O3.1.1 食材存放期限標籤 O3.1.2 食材管理紀錄表 O3.1.3 食材盤點表	P3.1.1 適當存放與分類食材，以維持食材的衛生品質。 P3.1.2 妥善處置與保存食材。 P3.1.3 定期檢查所有貯存空間、品項與庫存等，若發現異狀能立即回報。	3	K03 食品衛生安全相關知識 K14 食品安全衛生存放技術的知識 K06 存貨控制原理與過程	S04 食材存貨控制與標記 S08 處理廢棄物及廚餘 S14 食品瑕疵處理能力

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)
	T3.2 廚具、設備、環境清潔	O3.2.1 環境與設備清潔維護紀錄表 O3.2.2 清潔與消毒用品使用紀錄表	P3.2.1 依據制定之環境清潔工作程序，於進行清潔工作前穿著適當之個人防護衣物。 P3.2.2 正確清潔維護、設備與工具。 P3.2.3 程序或設備若發現異狀，回報相關單位處理。	3	K03 食品衛生安全相關知識 K14 食品安全衛生存放技術的知識 K15 清潔與維護廚房環境與工具及用品的知識 K16 個人防護設備的用途與適當用法	S08 處理廢棄物及廚餘 S14 食品瑕疵處理能力
	T3.3 即期品、廢棄物及廚餘處置	O3.3.1 廢棄物及廚餘處置紀錄表 O3.3.2 即期品紀錄表	P3.3.1 依據組織政策及程序，消毒並即時處置廢棄物及廚餘，以避免與食材存貨交叉污染。 P3.3.2 盤點即期品分類儲存。	3	K14 食品安全衛生存放技術的知識	S04 食材存貨控制與標記 S08 處理廢棄物及廚餘
T4 協助主廚規劃設計菜單	T4.1 協助規劃設計菜單	O4.1.1 菜單 O4.1.2 食譜	P4.1.1 符合顧客的偏好、潮流趨勢、組織服務型態及料理方法，協助規劃與發展合適菜單(或宴會)及菜單命名，吸引顧客消費。 P4.1.2 依據顧客回饋及銷售資料評估，協助調整菜單內容，以符合顧客滿意度與銷售收益。 P4.1.3 協助研發菜單及成本效益評估(包含收益與原物料的花費)，確保達到收益。	3	K03 食品衛生安全相關知識 K04 食物品項與食材知識 K05 食物品項的品質指標之知識 K09 料理特色概要 K10 營養與食品科學準則的基本原理 K11 烹飪術語、技術與方法的知識	S02 讀寫技能 S07 不同食物品項的烹飪技能 S08 處理廢棄物及廚餘 S09 按照食譜製作食物能力

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)
					K17 顧客膳食偏好、客群特性及服務型態知識 K18 食材成本概念	

職能內涵 ( A=attitude 態度 )
<p>A01 主動積極：不需他人指示或要求能自動自發做事，面臨問題立即採取行動加以解決，且為達目標願意主動承擔額外責任。</p> <p>A02 持續學習：能夠展現持續學習的企圖心，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。</p> <p>A03 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。</p> <p>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。</p> <p>A05 壓力容忍：冷靜且有效地應對及處理高度緊張的情況或壓力，如緊迫的時間、不友善的人、各類突發事件及危急狀況，並能以適當的方式紓解自身壓力。</p> <p>A06 謹慎細心：對於任務的進行過程，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。</p>

說明與補充事項
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 建議擔任此職類/職業之學歷/經歷/或能力條件： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 學歷不拘/需有讀寫能力，烹飪實務工作經驗 1 年以上，或具備中餐、西餐丙級技術士證及食物製備技術士。</li> </ul> </li> <li>● 其他補充說明 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 【註 1】食品安全相關知識：食品安全管制系統(HACCP)等。</li> <li>• 【註 2】讀寫技能：標準食譜、日期標示碼和庫存輪替標示，以及設備使用指南/書寫關於食譜要求的筆記與進行計算。</li> <li>• 【註 3】問題解決：餐點的品質/確保品質優良/明細核對。</li> <li>• 此職能基準係依據「APEC 職能基準架構：以觀光、旅遊、餐飲業為例」計畫發展而成，屬於【廚師(Cook)】於亞太經合會(APEC)不同國家共通職能要求。</li> <li>• 承上述，倘若應用端應用此職能基準，仍須依循主管機關對於所轄產業之相關法令規範要求。</li> </ul> </li> </ul>