

### 連鎖餐飲內場廚務員職能基準

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
V2	TFB9901-002v2	連鎖餐飲內場廚務員	最新版本	略	2025/12/15
V1	TFB9901-002v1	連鎖餐飲內場廚務員	歷史版本	已被《TFB9901-002v2》取代	2022/12/15

職能基準代碼		TFB9901-002v2			
職能基準名稱 ( 擇一填寫 )		職類			
		職業	連鎖餐飲內場廚務員		
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	食品烹調助手		職業別代碼	9901
	行業別	住宿及餐飲業 / 餐飲業		行業別代碼	I56
工作描述		從事連鎖餐飲餐點準備及出餐處理相關工作。			
基準級別		2			

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 完成烹飪前置工作	T1.1點貨、清洗整理及歸貨		P1.1.1將採購或中央廚房運送之食材進行點貨、驗貨、分類、清洗、包裝，在包裝上貼標籤(含保存期限)等作業。 P1.1.2依各種食材特性、先進先出等原則妥善存放於冷藏、冷凍或常溫庫房。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規 K03庫存設備空間相關知識 K04食材/調味品相關知識 K05產業專業用語 K06食材庫存管理知識	S01食材處理技巧 S02廚房設備及器具使用能力 S03盤存管理能力

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 )
	T1.2完成烹飪前置工作		P1.2.1依據預估將相關食材取出/清洗後分裝備用，並備妥相關調味品及配料。 P1.2.2依據烹飪做法處理食材，進行洗、剝、削、切、拌、燙、醃等前置處理程序。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規 K04食材/調味品相關知識 K05產業專業用語 K07料理相關知識 K08食物性質與營養知識	S01食材處理技巧 S02廚房設備及器具使用能力 S04食材、配料及調味品選用能力 S05烹飪技巧
T2準備食材及烹飪用具	T2.1依據餐單準備相關食材及烹飪用具		P2.1.1依據當天預估銷售份數準備足夠的食材份量、配料及其他點心材料。 P2.1.2依據客戶訂單準備該份餐點之食材及烹飪用具，備妥放置於預定位置，提供烹飪使用。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規 K04食材/調味品相關知識 K05產業專業用語 K07料理相關知識 K08食物性質與營養知識 K09廚房設備基礎知識	S01食材處理技巧 S02廚房設備及器具使用能力 S04食材、配料及調味品選用能力 S05烹飪技巧
T3製作餐點及出餐	T3.1製作餐點與擺飾		P3.1.1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。 P3.1.2依菜單將食材備料組合及擺飾。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規 K04食材/調味品相關知識 K05產業專業用語 K07料理相關知識 K08食物性質與營養知識	S01食材處理技巧 S02廚房設備及器具使用能力 S04食材、配料及調味品選用能力 S05烹飪技巧
	T3.2依序出餐		P3.2.1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。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規 K05產業專業用語	S06執行能力

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 )
T4管理食材庫存	T4.1盤點庫存與採購補貨	O4.1.1存量清單	P4.1.1盤點主要食材、調味料及其他食材配料。 P4.1.2依組織規範之標準作業流程，進行庫存量不足之食材配料、調味品等登記採購項目及數量，維持安全庫存量。 P4.1.3定期（日、週、月、季）檢核食品之保存期限，依組織規範報廢過期食材、配料或調味料，並依規定銷毀。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規 K04食材/調味品相關知識 K05產業專業用語 K06食材庫存管理知識	S03盤存管理能力
T5依組織規範執行廚房相關作業	T5.1依組織規範協助執行廚房相關作業		P5.1.1依組織規範之標準作業流程，協助進行食物烹飪前、中、後之各項處理流程，確保食材及菜餚之安全衛生。 P5.1.2依組織規範之標準作業流程，協助維護環境及人員之衛生與安全。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規 K08食物性質與營養知識 K04食材/調味品相關知識 K05產業專業用語 K10防火管理相關知識	S01食材處理技巧 S03盤存管理能力 S07清潔整理技巧 S08消防設備使用技巧
T6維護工作區域環境清潔及設備保養	T6.1完成食品存放與廚房清潔、消毒工作	O6.1.1廚房清潔點檢表	P6.1.1依組織規範之標準作業流程，完成食材妥善分類與存放。 P6.1.2清潔消毒廚房用品及餐具。 P6.1.3善後清潔整理工作與用品歸位。 P6.1.4依組織規範之標準作業流程，進行廚房大掃除及消毒工作。	2	K01職業安全衛生相關規範 K02食品安全衛生相關法規 K11廚房設備及器具清潔維護相關知識 K12清潔用品使用及存放相關知識	S03盤存管理能力 S07清潔整理技巧 S09廚房設備及器具清潔維護能力 S10調製消毒溶液能力
	T6.2完成廚房其他工作	O6.2.1廚務紀錄表	P6.2.1進行廚房用品、器具與設備之維護工作。 P6.2.2協助處理廚房器具、設備修繕與汰換，並通知相關部門維修、汰換等處理。	2	K01職業安全衛生相關規範 K11廚房設備及器具清潔維護相關知識	S03盤存管理能力 S09廚房設備及器具清潔維護能力

職能內涵 ( A=attitude 態度 )
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。 A02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。 A03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。 A04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。 A05溝通協調：對於營運的特殊需求或突發狀況，透過理性的溝通，找出最佳解決方案。

說明與補充事項
● 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"><li>對餐飲工作有興趣者。</li><li>供膳餐飲人員健康檢查合格證明文件。</li></ul>
● 其他補充說明： <ul style="list-style-type: none"><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></ul>