

職能模式表

職能模式代碼	免填			
職能模式項目 (擇一填寫)	依職類別		職類別代碼	
	依職業別	中餐廚師	職業別代碼	5120
所屬行業別	觀光旅遊產業(住宿及餐飲業)		行業別代碼	I 大類、56 中類
工作描述	提供顧客中式餐飲，進行各類食材(包括成品、半成品、原物料)與各式調味料、配料處理；完成基本菜餚製程之技術工作人員。			
入門水準	1.需具中文聽說讀寫能力 2.餐飲烹飪相關工作經驗 1 年以上 3.具有中餐丙級證照			
職能級別	L3(中餐廚師之部分工作任務描述屬 L3，能力層級亦屬 L3，故該職能模式之級別為 L3。)			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標(H)	職能級別	職能內涵 (K：知識)	職能內涵 (S：技能)
T1 食材備貨	T1.1 進貨驗收及食材管理	O1.1.1 庫存管理表 O1.1.2 食材存放設備監控紀錄表 O1.1.3 進貨驗收單	P1.1.1 能於食材到貨後，依驗收單點收，確定食材品質與數量皆無誤。 P1.1.2 能於食材出貨時做到先進先出，並且以有效之方法將食材分類妥善存放，避免產生食材衛生安全之疑慮。 P1.1.3 能定期檢查食材存放設備，確保設備能正常運作，並確實管控食材存放溫度。 P1.1.4 能定期盤點存貨，確實掌握庫存食材的數量與品質。	3	K1 食材品質與存放管理知識 K2 食材安全衛生知識 K3 食材品質與規格判定知識 K4 食材存放設備使用與維護知識	S1 食材存放技巧 S2 食材品質及規格判斷技巧 S3 食材安全衛生管理技巧
T2 料理整備	T2.1 食材處理前置作業 (備料)	O2.1.1 食材備料(明細)表	P2.1.1 能依照菜單及顧客需求量，備妥符合需求之食材。 P2.1.2 能依據各式料理需求將食材做適當的前置處理，並掌握食材的衛生與新鮮度。	3	K2 食材安全衛生知識 K5 菜單認識 K6 食材處理與前置 (lead time) 烹飪時間 知識	S3 食材安全衛生管理技巧 S4 食材處理技巧 S5 配料比例技巧 S6 料理刀工技巧 S7 食材清洗技巧
T3 烹調及上菜	T3.1	O3.1.1	P3.1.1	3	K7 菜單配料	S4 食材處理

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標(H)	職能級別	職能內涵 (K：知識)	職能內涵 (S：技能)
	烹飪調味與菜色擺盤	符合顧客需求	能依照菜單及顧客需求，選擇正確的食材，且能依照料理特性選擇正確烹調方式加以烹飪。 P3.1.2 能正確依據菜色的需求，調配適當佐料搭配，並以味覺來判斷是否合適於各式菜色。 P3.1.3 能依照顧客特殊需要，調配適當之佐料提供給顧客使用。 P3.1.4 能將料理放入合適的器皿中，並作多元化的擺盤或雕刻，增加餐點的視覺效果。 P3.1.5 能利用食材顏色做搭配，呈現料理顏色上的豐富度。		概念 K8 食材烹調與醬汁調味知識 K9 色彩與料理美學知識 K10 料理擺盤知識	技巧 S5 配料比例技巧 S6 料理刀工技巧 S8 料理烹調與醬汁調味技巧 S9 烹調設備與器具使用技巧 S10 食材烹調溫度掌控技巧 S11 料理擺盤技巧 S12 色彩與料理美學應用技巧 S13 食材雕刻技巧
T4 善後清潔	T4.1 管控食材安全衛生	O4.1.1 剩餘食材處理與存放表	P4.1.1 能依安全衛生管理之規範，確實處理剩餘食材及存放，以符合衛生安全標準。	3	K11 食材安全衛生與存放知識	S2 食材品質及規格判斷技巧
	T4.2 清潔消毒設備/	O4.2.1 衛生檢查表	P4.2.1 能挑選符合環境安全衛生之清潔器	3	K12 清潔/消毒器具用	S14 料理設備與環境

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標(H)	職能級別	職能內涵 (K：知識)	職能內涵 (S：技能)
	環境		具及用品，將料理設備、環境做妥善清潔以及消毒。 P4.2.2 能將使用後的清潔消毒用品妥善存放於適當的場所。 P4.2.3 能依安全衛生管理之規範，確實檢核設備/環境的清潔，以符合衛生安全標準。		品使用與存放知識 K13 料理設備與環境清潔維護知識 K14 料理設備與環境安全衛生知識	清潔維護技巧 S15 清潔/消毒器具用品使用技巧
職能內涵（A：態度）						
A01 職業道德	A02 責任心	A03 配合度				
A04 團隊精神	A05 自我成長	A06 自我衛生要求				
A07 刻苦耐勞	A08 細心謹慎	A09 敬業精神				
A10 百納意見	A11 職場倫理					