

「廚師」職能模型-定稿

職能模型名稱 (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	行業別代碼	I56
工作描述		廚房設備使用與維護、動線之設計規劃與調整、料理菜單之研發與規劃，並負責餐點製作、環境、品質、人員及危機控管工作。		
模型級別		4		

工作任務 (依需要分層)		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 餐點規 劃與製作	T1.1 新產 品研發	O1.1.1 製作配 方表 O1.1.2 品評 紀錄表	P1.1.1 能運用市場趨勢發展、消費者偏好及需求等資訊，以作餐點研發之參考。 P1.1.2 能遵守食品安全衛生相關法規，並依照食譜選擇適用之食材進行烹飪。 P1.1.3 依據製作配方表進行新產品品評。 P1.1.4 研發新產品時考量食材配色及擺盤。 P1.1.5 研發新產品時考量食材成本及效益分析。	4	K01 市場資訊運用知識 K02 職業安全衛生相關規範 K03 食品安全衛生相關規範 K04 料理烹飪知識 K05 各種食物品項與食材及其用法之知識 K06 食物營養知識 K07 餐飲美學 K08 食材成本概念	S01 資料蒐集及分析能力 S02 菜單設計能力 S03 食譜規劃能力 S04 烹飪能力 S05 新產品開發能力 S06 擺盤設計能力

工作任務 (依需要分層)		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 設計 菜單	O1.2.1 菜單	P1.2.1 依據消費者市場發展趨勢，以符合公司理念及服務型態等，並根據食譜訂定菜單內容、考量食材成本及定價。 P1.2.2 對於餐飲市場趨勢與創新有敏銳的觀察與話題發想能力，以作行銷創意發想，並針對不同節日研發、不同用途、不同客戶需求、設計符合之菜單及菜色。	4	K01 市場資訊運用知識 K03 食品安全衛生相關法規 K04 料理烹飪知識 K05 各種食物品項與食材及其用法之知識 K06 食物營養知識 K08 食材成本概念	S01 資料蒐集及分析能力 S02 菜單設計能力 S07 食材控管能力 S08 餐點定價能力 S09 成本控管能力
T2 烹調 作業管理	T2.1 掌控烹 飪及出餐的 品質及流程	O2.1.1 異常事件 紀錄表 O2.1.1 內場作業 管控查核表	P2.1.1 管理內場員工皆能按照食譜烹調規範並維持出餐流程，避免發生食物中毒或餐點異常問題。 P2.1.2 管理烹調作業過程的衛生與安全並監控份量及擺盤等事務。 P2.1.3 能控管整個餐期出餐時間、順序，以確保餐期間供餐順暢	4	K02 職業安全衛生相關規範 K03 食品安全衛生相關法規	S10 品質控管能力
T3 維護顧 客關係	T3.1 與顧 客保持良好 互動	O3.1.1 顧客意見 回饋單處理紀錄	P3.1.1 依據外場人員彙整客戶對菜餚滿意度及意見，做為餐點或菜單改善參考依據。 P3.1.2: 餐期間不定期與顧客寒暄、聽取顧客建言，或者邀請常客參與試菜活動等。	4	K09 顧客關係管理概念	S11 菜品解說能力 S12 顧客互動技巧
T4 廚房 管理	T4.1 內場環 境衛生管理	O4.1.1 廚房設備 查核表 O4.1.2 自主衛生 管理查核表 O4.1.3 廚房設備 報修單	P4.1.1 依據食品良好衛生規範準則相關規範，管理環境安全與衛生，維護員工工作環境、人員安全問題。 P4.1.2 依據設備保養維護手冊、職業安全衛生相關規範維護廚房設備。	3	K02 職業安全衛生相關規範 K03 食品安全衛生相關法規 K10 廚房管理與設備管理概念	S10 品質控管能力 S13 設備操作能力

工作任務 (依需要分層)		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)
	T4.2 食材採購與庫存管理	O4.2.1 食材採購清單 O4.2.2 庫存盤點單	P4.2.1 依據食材採購清單管控食材採購、驗收及管控食材品質。 P4.2.2 依據庫存盤點單，執行食材進貨、貯存及存貨盤點並進行成本之控管。	3	K03 食品安全衛生相關法規 K08 食材成本概念 K11 食材品質管理	S07 食材控管能力 S08 品質控管能力 S09 成本控管能力 S14 存貨規劃與管理能力 S15 比價、議價能力
	T4.3 人員管理	O4.3.1 廚房工作規範 O4.3.2 內場工作績效考核表	P4.3.1 根據公司人員管理規範，參與餐廳內場員工教育訓練課程規劃，並確保整體廚房運作順暢。 P4.3.2 根據公司作業標準，制定工作規範手冊，管理廚房日常行政工作，並進行績效考核。	4	K12 人力訓練與考核概念 K13 勞動法規相關概念	S16 問題判斷與解決能力 S17 員工績效考核能力 S18 教育訓練規劃能力

職能內涵(A=attitude 態度)

- A01 主動積極：不須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 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 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。
- A04 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。
- A05 追求卓越：會為自己設定具挑戰性的工作目標並全力以赴，願意主動投注心力達成或超越既定目標，不斷尋求突破。
- A06 團隊合作：積極參與並支持團隊，能彼此鼓勵共同達成團隊目標。
- A07 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。
- A08 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。

說明與補充事項

- 建議擔任此職類/職業之學歷/經歷/或能力條件：
- 高中(職)以上，須具備丙級烹調技術士證且從事餐飲領域相關工作經歷4年以上。
- 每年應參與食品衛生持證講習8小時。