

中式飲食業所涵蓋的工種範疇非常廣泛，以下為一般“出品部”範疇的進階路徑：

經理及專業人員級

工種範例：中菜行政總廚師、
助理中菜行政總廚師



督導級

工種範例：燒烤廚師；頭鑊；砧板；
點心總廚；傳菜部部長；二廚；二砧；
上什、打荷、普通廚師；水臺、魚王



操作工級及技工級

工種範例：煎炸工、蒸籠工、點心廚師；
蔬菜廚師助手；三廚；
見習廚師、四廚或以下；
廚房雜工、清潔雜工、洗碗碟雜工、
管事、傳菜員、洗手間清潔員

以下為經理及專業人員級相關工種的一般職務說明：

工種範例 ¹	中菜行政總廚師、助理中菜行政總廚師
職務說明 ²	督導廚房的運作、食物質量控制及菜牌標準；監理乾貨及鮮貨的採購工作；創新設計每日特色菜牌。附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或主任一職。

相關的「能力單元」

核心能力	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數	
	通用核心能力			
	執行食肆食物安全與衛生	CCZZGS401A	p.179	
	執行食肆環保	CCZZGS402A	p.181	
	掌握中式各類食品物料的特性	CCZZPS301A	p.124	
	中菜行政總廚/助理中菜行政總廚			
	管理廚房運作	CCZZPS501A	p.194	
	運用基本膳食營養知識	CCZZPS502A	p.196	
	執行飲食業品質管理	CCZZPS503A	p.197	
	設計營養膳食	CCZZPS601A	p.208	
	制定產品及服務的開發研製	CCZZSM702A	p.223	
	通用能力	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
		認識基本防火	CCZZGS102A	p.56
應用食品安全守則		CCZZGS303A	p.145	
運用急救知識		CCZZGS304A	p.146	
運用基本定點銷售電腦系統		CCZZGS307A	p.150	
制定工作安全健康及保安程式		CCZZGS403A	p.182	
建立飲食業團隊精神		CCZZMS301A	p.107	
掌握飲食業基本解決困難的技巧		CCZZMS302A	p.109	
處理飲食業投訴		CCZZMS303A	p.111	
執行飲食業員工表現評估		CCZZMS305A	p.113	
掌握飲食業激勵士氣與授權技巧		CCZZMS401A	p.153	

通用能力 (續)	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	控制中式飲食業機構的成本	CCZZMS402A	p.154
	制定飲食業員工培訓及發展方案	CCZZMS403A	p.156
	運用飲食業領導才能及決策能力	CCZZMS404A	p.157
	掌握飲食業督導與輔導技巧	CCZZMS405A	p.158
	瞭解市場營銷	CCZZPS311A	p.139
	建立中式飲食業行政人員儀表形象	CCZZSM401A	p.173

相關的「過往資歷認可」資歷	
工種範例	相關「過往資歷認可」資歷
中菜行政總廚/助理中菜行政總廚	廚政管理(四級)

相關的「資歷架構」認可課程資料	
<p>如欲查詢已通過評審之課程資料，請瀏覽資歷名冊 www.hkqr.gov.hk，並輸入以下關鍵字搜尋課程：</p> <p>飲食、中菜、酒樓</p> <p>你亦可選擇以下行業搜尋相關課程：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 中式飲食業</p>	

註1：一般公司對工種的稱謂或有差別

註2：一般公司對職位的主要職責要求

以上資料只供參考，內容將因應《能力標準說明》的更新或資歷架構諮詢委員會的修訂而作出改動。

更新日期 2013 年 1 月 21 日

以下為督導級相關工種的一般職務說明：

<p>工種範例¹</p>	<p>燒烤廚師、點心總廚、頭鑊</p> <p>二廚、上什、打荷、普通廚師</p> <p>傳菜部部長、水臺、魚王</p> <p>二砧、砧板</p>
<p>職務說明²</p>	<p>燒烤廚師：準備各種燒烤肉類拼盤；上碟前協助砧板分配肉類的分量；醃製及燒烤各種菜式。附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或主任一職。</p> <p>頭鑊：督導調味汁、魚翅湯的製備以及食物的調味和煎炒工作；協助設計菜式。</p> <p>二廚：督導三廚；協助頭鑊及上什執行廚房內某些工作；負責指定的烹調作業。</p> <p>上什/打荷/普通廚師：負責製備調味汁料、魚翅湯、炸子雞及為煎炒菜式加上配菜；負責蒸、烤及煎炒工作；督導上菜次序及時間；分派工作予初級廚師。</p> <p>砧板：協助中菜行政總廚師執行廚房行政工作與採購；決定不同用途、製法的肉食、禽類及海鮮的份量標準。</p> <p>二砧：負責烹調海鮮；準備蔬菜、禽類及湯底材料。</p> <p>點心總廚：督導烹製點心、炒糯米飯、糖水及中式小點；及設計菜式。</p> <p>傳菜部部長：督導傳菜員及依據廚房工作量安排其當值表；就每一宴會的帳單與出納員聯絡；督導上菜程序。</p> <p>水臺/魚王：負責管理海鮮檔、準備及屠宰海鮮、以及為客人提供各種烹調海鮮方法的建議。</p>

相關的「能力單元」

核心能力

「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
通用核心能力		
清潔及保養各式樓面部工具	CCZGS301A	p.143
清潔及保養各式出品部工具	CCZGS302A	p.144
執行食肆食物安全與衛生	CCZGS401A	p.179
執行食肆環保	CCZGS402A	p.181
控制中式飲食業機構的成本	CCZMS402A	p.154
掌握中式各類食品物料的特性	CCZPS301A	p.124
認識中菜文化與菜系	CCZPS404A	p.168
認識非中菜文化與不同國家菜系	CCZPS405A	p.169
點心		
掌握複雜點心製作前的準備工作	CCZPS305A	p.131
製作複雜點心餡料	CCZPS306A	p.133
製作複雜點心麵皮	CCZPS307A	p.134
掌握點心成形複雜技術	CCZPS308A	p.136
掌握點心加溫熟製複雜技術	CCZPS309A	p.137
掌握點心複雜裝飾技巧	CCZPS310A	p.138
製作西式糕點	CCZPS312A	p.140
設計及製作新點心菜式	CCZPS402A	p.165
爐頭		
運用烹飪原料複雜加工技術	CCZPS302A	p.127
掌握廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝	CCZPS304A	p.129
設計及製作新菜餚	CCZPS401A	p.164
掌握筵席出品製作	CCZPS403A	p.167
烹製宴席菜餚	CCZPS407A	p.171
燒烤		
執行燒味部運作	CCZPS313A	p.141
掌握燒味部營運管理	CCZPS408A	p.172
砧板		
切配及美化食品物料	CCZPS303A	p.128
切配宴會套菜技巧	CCZPS406A	p.170

核心能力 (續)	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	傳菜		
	掌握中式食肆班地厘管理技巧	CCZSS306A	p.122
	魚王		
	操作魚池	CCZSS305A	p.120
通用能力	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	認識基本職業安全健康	CCZGS101A	p.54
	認識基本防火	CCZGS102A	P.56
	認識一般僱員權益相關法例	CCZGS201A	p.100
	應用食品安全守則	CCZGS303A	p.145
	運用急救知識	CCZGS304A	p.146
	運用基本定點銷售電腦系統	CCZGS307A	p.150
	制定工作安全健康及保安程序	CCZGS403A	p.182
	建立飲食業團隊精神	CCZMS301A	p.107
	掌握飲食業基本解決困難的技巧	CCZMS302A	p.109
	處理飲食業投訴	CCZMS303A	p.111
	執行飲食業員工表現評估	CCZMS305A	p.113
	制定飲食業員工培訓及發展方案	CCZMS403A	p.156
	運用飲食業領導才能及決策能力	CCZMS404A	p.157
	掌握飲食業督導與輔導技巧	CCZMS405A	p.158
	瞭解市場營銷	CCZPS311A	p.139
	建立中式飲食業從業員儀表形象	CCZSM201A	P.98
	掌握顧客溝通技巧	CCZSS301A	p.115

相關的「過往資歷認可」資歷

工作範疇	相關「過往資歷認可」資歷
點心製作	點心餡料及麵皮製作(辦餡、按板)(三級)
	點心加溫熟製(熟籠,煎炸)(三級)
爐頭	廚藝烹飪(爐頭)(三級)
	廚藝烹飪(爐頭)管理(四級)
	廚政管理(四級)
燒烤	燒味部管理(三級)
	燒味部管理(四級)
砵板	廚藝切配(砵板)(三級)
	廚藝切配(砵板)管理(四級)
傳菜	班地厘(傳菜)管理(三級)
魚王	魚池操作(三級)

相關的「資歷架構」認可課程資料

如欲查詢已通過評審之課程資料，請瀏覽資歷名冊 www.hkqr.gov.hk，並輸入以下關鍵字搜尋課程：

飲食、中菜、酒樓

你亦可選擇以下行業搜尋相關課程：

中式飲食業

註1：一般公司對工種的稱謂或有差別

註2：一般公司對職位的主要職責要求

以上資料只供參考，內容將因應《能力標準說明》的更新或資歷架構諮詢委員會的修訂而作出改動。

更新日期 2013 年 1 月 21 日

以下為操作工級及技工級相關工種的一般職務說明：

工種範例	煎炸工、蒸籠工、點心廚師
	三廚、蔬菜廚師助手、見習廚師、四廚以下
	廚房雜工、清潔雜工、洗碗碟雜工、管事、傳菜員、洗手間清潔員
職務說明	<p>煎炸工/蒸籠工/點心廚師：看管點心的煎炸時間及負責上碟;看管蒸點心的時間;準備點心的餡料、麵糰及麵類食品。</p> <p>三廚：在上什及二廚督導下進行食物烹調及廚房內不同部分的特定工作；督導四廚或以下廚師。</p> <p>蔬菜廚師助手/見習廚師/四廚以下：協助廚師執行廚房內各種工作，準備蔬菜雕刻及伴碟；分配適當份量供伴碟用。</p> <p>廚房雜工/清潔雜工/洗碗碟雜工/管事/傳菜員/洗手間清潔員：保持廚房清潔；洗濯烹飪器具及餐具；將已備妥菜式由廚房端至餐桌上；認識所有餐桌位置。保持洗手間清潔及補充用品。</p>

相關的「能力單元」

核心能力	「能力單元」名稱		
	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	通用核心能力		
	識別中式一般食品物料	CCZZPS102A	p.36
	應用中式一般食品物料	CCZZPS201A	p.76
	點心		
	認識基本點心製作前的準備工作	CCZZPS108A	p.48
	認識基本點心餡料製作工藝	CCZZPS109A	p.50
	認識基本點心麵皮製作	CCZZPS110A	p.51
	認識基本點心成形技術	CCZZPS111A	p.52
	認識點心加溫熟製基本技術	CCZZPS112A	p.53
	掌握點心製作的準備工作	CCZZPS207A	p.90
	製作點心常用餡料	CCZZPS208A	p.92
	製作點心常用麵皮	CCZZPS209A	p.93
	掌握點心成形技術	CCZZPS210A	p.95

核心能力 (續)	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	點心 (續)		
	掌握點心加溫熟製一般技術	CCZZPS211A	p.96
	運用點心一般裝飾	CCZZPS212A	p.97
爐頭			
	認識烹飪原料初步加工技術	CCZZPS103A	p.38
	運用烹飪基本工藝	CCZZPS105A	p.42
	掌握廚藝烹飪 (爐頭) 基本工藝	CCZZPS107A	p.46
	應用複雜烹飪工藝	CCZZPS204A	p.83
	掌握廚藝烹飪 (爐頭) 一般工藝	CCZZPS206A	p.87
燒烤			
	認識燒味部食品基本烹調技巧	CCZZPS106A	p.44
	應用燒味部食品製作技術	CCZZPS205A	p.85
砧板			
	切配一般食物原料	CCZZPS104A	p.40
	應用食品物料複雜切配加工	CCZZPS203A	p.81
傳菜			
	認識基本班地厘 (傳菜) 服務	CCZZSS108A	p.34
	掌握班地厘 (傳菜) 服務	CCZZSS207A	p.74
通用能力	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	認識基本職業安全健康	CCZZGS101A	p.54
	認識基本防火	CCZZGS102A	p.56
	應用食肆一般清潔劑及清潔工具	CCZZGS103A	p.58
	認識中式飲食業職業道德	CCZZGS105A	p.60
	認識基本食物安全與衛生	CCZZGS106A	p.61
	認識一般僱員權益相關法例	CCZZGS201A	p.100
	運用急救知識	CCZZGS304A	p.146
	處理飲食業一般投訴	CCZZMS201A	p.64
	建立中式飲食業從業員儀表形象	CCZZSM201A	p.98
	認識中式食肆樓面部結構及運作	CCZZSS101A	p.23
	認識基本顧客溝通技巧	CCZZSS102A	p.25
	識別中式食物的分類	CCZZSS103A	p.26

相關的「過往資歷認可」資歷

工作範疇	相關「過往資歷認可」資歷
點心製作	點心餡料及麵皮製作(辦餡、按皮)(一級)
	點心餡料及麵皮製作(辦餡、按皮)(二級)
	點心加溫熟製(熟籠，煎炸)(一級)
	點心加溫熟製(熟籠，煎炸)(二級)
爐頭	廚藝烹飪(爐頭)(一級)
	廚藝烹飪(爐頭)(二級)
燒烤	燒味製作(一級)
	燒味製作(二級)
砧板	廚藝切配(砧板)(一級)
	廚藝切配(砧板)(二級)
傳菜	班地厘(傳菜)服務(一級)
	班地厘(傳菜)服務(二級)
清潔	潔淨(一級)

相關的「資歷架構」認可課程資料

如欲查詢已通過評審之課程資料，請瀏覽資歷名冊 www.hkqr.gov.hk，並輸入以下關鍵字搜尋課程：

飲食、中菜、酒樓

你亦可選擇以下行業搜尋相關課程：

中式飲食業

註1：一般公司對工種的稱謂或有差別

註2：一般公司對職位的主要職責要求

以上資料只供參考，內容將因應《能力標準說明》的更新或資歷架構諮詢委員會的修訂而作出改動。