

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	認識基本點心成形技術
編號	108382L1
應用範圍	此能力單元適用於點心部從業員。於中式食肆點心部門或相關的工作地點，在指導下，於製作點心時，能製作各種指定形狀。
級別	1
學分	9
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對基本點心成形技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握搓、桿、捲的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種搓的概念、方法、要求及特點 ○ 各種桿的概念、方法、要求及特點 ○ 各式捲的概念、方法、要求及特點等 ● 掌握運用搓、桿、捲的技巧來製作點心產品 ● 掌握切、包、模具的技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 各種切的概念、方法、要求及特點 ○ 包的概念、方法、要求及特點 ○ 各種模具的概念、方法、要求及特點等 <p>2. 認識基本點心成形技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及對點心成形技術的認識等來行事 ● 運用搓、桿、捲的技巧，製作相關點心產品 ● 運用切、包、模具的技術，製作相關點心產品 ● 在有需要時，及時向上級反映工作上的問題及困難 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以敬業及盡心盡力的態度來進行點心成形的工作
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在指導下，能運用模具及搓、桿、捲、切、包等技巧，令點心製品成形。
備註	