

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	掌握點心成形技術
編號	108423L2
應用範圍	此能力單元適用於點心部的從業員。於中式食肆點心部或相關的工作地點，在受指導下，製作點心時，按生產工序所需，使用各種點心成形技術，協助點心部有關工作。
級別	2
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心成形技術的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白在製作點心時，各種點心成形技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 搓 ○ 包 ○ 捲 ○ 疊 ○ 攤 ○ 擰 ○ 捏 ○ 滾粘 ○ 鑲嵌等 <p>2. 掌握點心成形技術：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，按上級指導及所具備點心成形技巧等來行事 ● 妥善運用上述不同技巧於點心成形製作中 ● 與其他廚房部的從業員協調，配合製作各式菜餚 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以專業態度及標準來處理點心成形的工作
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"> ● 能夠在指導下，掌握點心成形技巧，包括：搓、包、捲、疊、攤、擰、捏、滾粘、鑲嵌等。
備註	