

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	製作中式食肆銷售之一般西式糕點
編號	108426L2
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能獨立製作不同國家的一般西式糕點，包括各式布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅、蛋糕、批及撻等。
級別	2
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對西式糕點的一般基本分類，例如：蛋糕，甜品等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 明白西式糕點的概念</li> <li>• 明白不同西方國家糕點原材料的特性及用途等</li> <li>• 認識各類西式糕點例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 各式蛋糕</li> <li>○ 批</li> <li>○ 撻</li> <li>○ 慕絲</li> <li>○ 巴夫</li> <li>○ 曲奇餅等</li> </ul> </li> <li>• 認識各類西式糕點的： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 用料</li> <li>○ 製作方法</li> <li>○ 製作秘訣</li> <li>○ 儲存方式</li> <li>○ 製作要求等</li> </ul> </li> <li>• 具備製作相關糕點的技術</li> </ul> <p>2. 製作西式糕點：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 運用西式糕點製作技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 掌握批類和撻類的用料、製作方法、儲存、製作要求等</li> <li>○ 掌握各種蛋糕的用料、製作方法、儲存、製作要求等</li> <li>○ 掌握糕點的裝飾技巧如裱花/腳花等</li> </ul> </li> <li>• 以正確技術製作西式糕點 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 選擇合適的製作方法</li> <li>○ 選配合乎該糕點特性的材料</li> <li>○ 以適當技巧完成糕點的製作過程</li> <li>○ 有需要時，改變製作原料或過程以配合市場趨勢或客戶的要求</li> </ul> </li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 於工作期間，經常運用對西式糕點的認識及熟練製作技巧，來全心全意製作不同國家西式糕點</li> </ul>

## 餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

### 「出品部專業技能」職能範疇

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none"><li>• 能明白不同國家西式糕點原材料的特性、用途等；及</li><li>• 能獨立製作點心部常見的不同國家各式蛋糕、批、撻、布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅等。</li></ul>
備註	