

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	執行燒味部運作
編號	108476L3
應用範圍	此能力單元適用於燒味部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，執行燒味部門的運作，包括：生產流程、成本控制、衛生要求等。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對燒味部運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解燒味部門的運作流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 燒味部的生產運作流程 ○ 各式燒味製成品的展示推廣技巧 ○ 燒味輔助食品的生產、儲存、運輸等技術 ○ 燒味企檔的運作、斬切及毛利控制技術 ○ 燒味工場的設計、運作、生產程序、儲存、運輸等技巧等 ● 瞭解燒味部的衛生控制，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 細菌繁殖的原理 ○ 燒味製成品長時間展示的危險性 ○ 根據需求量，掌握燒味的製作數量等 ● 具備與各階層員工及顧客溝通的能力 <p>2. 執行燒味部運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常順應燒味部的生產運作流程來辦事 ● 妥善執行燒味部運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 燒味部的生產 ○ 整體成本及衛生控制 ○ 燒味企檔的衛生控制 ○ 燒味工場的衛生控制 ○ 配合食肆日常營運等 ● 時刻留意顧客對燒味部出品的意見和批評 ● 定時向上級匯報燒味部的運作情況，並提出改善的建議 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 經常按既定的流程及標準來執行燒味部的運作，不作假，不舞弊
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"> ● 能執行燒味部門的生產運作流程； ● 能執行燒味部門的成本控制；及 ● 能執行燒味部門的衛生控制。
備註	