

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「通用技巧」職能範疇

名稱	制訂清潔及保養各式出品部工具的指引
編號	108545L3
應用範圍	此能力單元適用於在食肆出品部負責清潔保養工作的從業員。於工作地點，能獨立及正確地清潔及保養各種出品部設備、用具和器皿等的指引。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對清潔及保養各式出品部工具的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識食肆廚房部常用的清潔工具及設施的種類、特性及正確使用方法 ● 認識廚房部各種設備的類別及材料特性，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 烹飪設備 ○ 刀具 ○ 鍋具 ○ 冷藏設施等 ● 明白廚房部常用設備、用具及器皿的使用常識與保養要點 ● 瞭解食肆對清潔及保養各式出品部工具的要求 ● 瞭解相關的法例及規管要求，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 《食物安全條例》 ○ 《職業安全及健康條例》等 <p>2. 制訂清潔及保養各式出品部工具的指引：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 按正確保養各式出品部常用設備、用具及器皿的原則來： <ul style="list-style-type: none"> ○ 訂立「清潔」指引、程序及編排有關工作 ○ 建立「整頓」及「保養」方法指引及程序 ○ 建立識別區域，處理用具等 ● 將上述措施綜合及制訂成為正式指引，並確保能讓所有相關員工知悉 ● 根據既定指引，編排相關員工的清潔及保養工作 ● 制訂監察措施，以確保員工會遵從清潔及保養各式出品部工具的指引 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於食肆或相關的工作地點，盡心確保能正確、忠誠及以顧客的利益出發來制訂清潔及保養各式出品部工具的指引，供相關員工來依從。
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"> ● 能制訂指引令員工能運用常用的工具及物料，清潔出品部有關設備、用具及器皿；及 ● 令員工能正確保養各種出品部設備、用具和器皿。
備註	