

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「專業管理技巧」職能範疇

名稱	執行食品質量監控
編號	109620L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責監督食物制作的員工。此能力單元著眼於食肆或相關的工作地點，能貫徹執行機構既定的食品質量監控指引及程序，確保提供的飲食符合要求，給予顧客信心，從而提升食肆的形象及利潤。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對食品質量監控的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 充分瞭解食肆對食品質量監控的指引及程序（如有的話） ● 充分瞭解食品質量監控的概念及重要性，並涵蓋多方面如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 食物安全，即食物不能含過量致病微生物或毒素 ○ 食物限期，即食物不會在不尋常地短的時間內腐壞 ○ 持續性，即食物能持續地符合標準 ○ 食物質量，即食物能在色、香、味等方面吸引顧客 ○ 用磅稱量產品以控制份量 ● 充分瞭解在監控過程中可能發掘的商機 ● 具備與別人溝通及建立關係的良好技巧 ● 充分具備敏銳的觀察力及準確的判斷力等 <p>2. 執行食品質量監控：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於值班期間，常堅持以專業的態度來執行食品質量監控 ● 按既定程序及標準貫徹進行相關工作，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 進行全面從“生產到餐桌”的安全管理，包括： <ul style="list-style-type: none"> ■ 食物採購及貿易物流 ■ 食物原料加工 ■ 食物銷售及烹調等環節 ○ 進行食物處理過程中的監察及檢測，例如： <ul style="list-style-type: none"> ■ 監測清潔及消毒的頻率及有較性 ■ 監測有否致病菌存在 ■ 評估食肆衛生設計之效用等 ■ 監測儲存方法及溫度控制是否正確 ○ 進行廚房設施衛生情況的監察及檢測，例如： <ul style="list-style-type: none"> ■ 接觸即食食物的用具、容器及桌面，避免交叉感染 ■ 碗碟、雪鏟、砧板 ■ 雪櫃內的冰格、層板等 ■ 食物製造用之水源 ■ 員工之個人衛生操守等 ● 監督食物的烹調方法及技巧，確保能維持恆常的水準及口味

餐飲業《能力標準說明》能力單元

「專業管理技巧」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none">● 定期檢視標準食譜及標準作業程序，確保所用食品及季節性食材的質量● 定期向顧客了解對食肆食物質量的意見，例如通過：<ul style="list-style-type: none">○ 問卷調查○ 面對面交談● 樹立良好榜樣，啟發其他員工秉持對食品質量的堅持● 定期向上級匯報於食品質量監控時發現的問題 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">● 運用既有知識及專業操守，全心全意執行與食品質量監控相關的工作，絕不弄虛作假● 珍惜和維護食肆及顧客對食品質量的期望
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i)能獨立地按既定程序及指引執行良好的食品質量監控工作 (ii)能確保提供的飲食符合食肆及顧客對質量的要求
備註	