

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	認識基本點心製作前的準備工作
編號	108379L1
應用範圍	此能力單元適用於初級點心部從業員。於中式食肆點心部門或相關的工作地點，懂得點心部開工前準備工作，包括：清潔工作間、各式設備與工具的準備、各類麵點原料的準備工作等，在指導下，協助點心部日常工作。
級別	1
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心製作前的準備工作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白保持點心部工作間衛生的重要性及各種設備的清潔準則等 ● 明白個人儀容和衛生對中式飲食業的重要性，注重儀容和確保個人衛生 ● 懂得運用及管理各款： <ul style="list-style-type: none"> ○ 麵杖 ○ 清潔工具 ○ 成形工具 ○ 粉篩 ○ 磅秤蒸籠等 ● 認識各類麵點原料，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 不同種類稻米的結構、特性等 ○ 小麥及麵粉的等級、特點等 ○ 各種雜糧的產地、特性，如：粟米等 ● 掌握各種蒸法的原理和技術，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 清蒸 ○ 粉蒸等 <p>2. 認識基本點心製作前的準備工作：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 妥善進行點心部門工前的準備工作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 於開工前作好工作間的清潔準備 ○ 保養工具 ○ 預備原料等 ● 確保點心部工作間的整潔 ● 保養及操控各式設備與工具，包括在受指導下： <ul style="list-style-type: none"> ○ 保養及操作各種點心部常用加熱設備，如：蒸爐等 ○ 操控及保養不同機械設備，如：打麵機等 ○ 保養及使用各式普通設備，如：案檯、高低溫雪櫃等等 ● 在有需要時，及時向上級反映工作上的問題及困難 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常以敬業及盡心盡力的態度來進行點心製作前的準備工作

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">• 按機構的要求，在指導下，能確保點心部工作間的整潔；及• 懂得操控各式設備與工具，並能瞭解各類麵點原料的特性。
備註	