

## 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	掌握點心複雜裝飾技巧
編號	108475L3
應用範圍	此能力單元適用於點心部的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能於點心製作中，應用點心裝飾技巧，並能運用裱花/腳花技術於蛋糕製作中。
級別	3
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對點心複雜裝飾技巧的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認識點心裝飾的技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 點心裝飾設計的概念及要求</li> <li>○ 點心裝飾設計所需原料的： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 準備工作</li> <li>▪ 製作方法</li> <li>▪ 保存條件等</li> </ul> </li> <li>○ 各種點心裝飾技術及設計方法等</li> </ul> </li> <li>● 掌握普通蛋糕製作及裱花/腳花技術，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 糕餅裱花/腳花技術</li> <li>○ 各種宴會用以裝飾蛋糕所需的原料、製作工序及要求等</li> </ul> </li> <li>● 具備刻苦耐勞的工作能力及決心</li> </ul> <p>2. 掌握點心複雜裝飾技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，按要求及所掌握點心複雜裝飾技巧等來行事</li> <li>● 妥善運用點心複雜裝飾技巧，替糕餅裝飾及裱花/腳花</li> <li>● 於指定時限內製作合乎標準的特色點心</li> <li>● 督導及協調其他廚房部從業員的工作，製作各式菜餚</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 於工作期間，經常以專業及專注的態度來處理點心的複雜裝飾，遵從所有製作工序及要求，對製成品的質素有所要求</li> </ul>
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"> <li>● 能掌握點心複雜裝飾技巧；及</li> <li>● 能掌握普通蛋糕製作及裱花/腳花技術。</li> </ul>
備註	