

資歷架構「過往資歷認可」
餐飲業（西式菜系）申請人能力自我評估表

如具備下列工作年資及大部份的工作能力和相關工作知識，可考慮申請認可 「西式菜系廚務管理（三級）」能力單元組合		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> 五年出品部製作工作經驗，當中包括不少於三個月廚政管理工作 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> 能獨立執行機構既定的應對緊急情況及危機防範措施； 能正確記錄相關措施的執程序等； 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； 能確保提供的飲食符合食肆及顧客對質量的要求； 能親身及監督下屬實踐既定的良好業務行為，及各項相關工作； 能建立團隊合作精神，運用有效的溝通技巧，協調不同部門及化解內部衝突； 掌握情緒管理知識，協助創造和諧的工作環境； 能獨立地編寫不同飲食文化、傳統節日、各式中西禮儀及囍慶場合的菜單；及 分析顧客對食肆產品的反應，從而因應食肆的實際情況而作出銷售建議。 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
^評估方法	證明／評估範圍	費用(\$)	
查證年資及工作經驗：及	<ul style="list-style-type: none"> 申請人需呈交工作經驗證明文件的正副本 	\$990	
筆試和面見評估：	<ul style="list-style-type: none"> 筆試—於 20 分鐘內完成有關西式菜系廚務管理範疇的問題評估 面見—於 20 分鐘內回答有關西式菜系廚務管理範疇的問題 		
達標準則：	<ul style="list-style-type: none"> 必須於面見及筆試取得及格成績； 面見及筆試部份所佔整體評估的比重值分別為 60%及 40%；及 整體評估中取得總值 60%或以上的分數。 		

^申請人於過渡期內(2023年1月7日至2028年1月6日)可選擇以查核證明文件方式，取得第一級至第三級的資歷認可。

組合內包括的能力單元： (詳細能力單元內容，請參考餐飲業能力標準說明)	
• 執行應對緊急情況及危機防範措施	109619L3
• 執行食品質量監控	109620L3
• 於食肆執行良好業務行為及監控	109624L4
• 建立餐飲業團隊精神	109618L3
• 分析飲食市場及編寫菜單	109637L3