

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 「西式菜系廚政管理（四級）」能力單元組合 (CCWCBB4A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> 六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"> 能夠運用成本會計原理，根據收貨標準、來貨價、菜單標準及份量，分析各部門之毛利率； 能夠正確地根據各項成本及利潤指標，制定利潤管理步驟； 能夠清楚靈活運用激勵士氣的方法，提高員工的士氣及工作效率； 懂得正確授權，達致有效地完成工作； 能夠清楚靈活地應用領導才能理論； 能夠制定決策程序去解決問題； 能獨立制定適合機構實際情況的處理廚餘的指引及程序； 正確執行相關措施、處理步驟等；及 能夠編製不同種類的菜單及採用新物料及新技術設計菜式，以配合節日及各類特別宴會。 	<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 	\$1,200	
筆試和面見評估：	<ul style="list-style-type: none"> 筆試—於 30 分鐘內完成有關西式菜系廚政管理範疇的問題評估 面見—於 30 分鐘內回答有關西式菜系廚政管理範疇的問題 		
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。 		

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)	
<ul style="list-style-type: none"> 控制餐飲業機構的成本 	109622L4
<ul style="list-style-type: none"> 掌握餐飲業激勵士氣與授權技巧 	109621L4
<ul style="list-style-type: none"> 運用餐飲業領導才能及決策能力 	109623L4
<ul style="list-style-type: none"> 制定處理廚餘的指引及程序 	109625L4
<ul style="list-style-type: none"> 設計及製作新菜餚 	109673L4