

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 「西式菜系廚藝烹飪（一級）」能力單元組合 (CCWCCA1A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> 一年出品部製作工作經驗 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> 能懂得各種刀具及切割機械的功用； 在指導下，展示及表現各式刀法技巧，進行初步切配烹飪原料； 在指導下，能辨別、應用及展示各種烹飪方法與各種烹飪基本工藝，包括濕加熱和乾加熱的概念； 懂得基本烹飪方法及其他工藝； 了解把所有材料準備好以便在烹煮時使用的重要性； 根據食譜或指引的要求，利用正確的準備方法或技巧來選擇、量度、清洗及切割材料； 遵循衛生標準及組織的程序，把材料包裝好，並把材料在正確的溫度下保存在正確的存放地方； 使用正確的基本器具，把肉從已屠宰的動物分離出來及／或把肉切成適當的部分，準備肉類作烹煮或包裝儲存； 遵循組織及／或監管的要求，保持所有器具及工作區在使用前、使用中及使用後的衛生及清潔； 理解並遵循組織進行清潔； 根據組織的規則，維持廚房的潔淨及衛生標準；及 在督導下，進行清潔及處理衛生，確保組織的廚房符合食物安全及衛生條例。 	<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： <u>及</u>	<ul style="list-style-type: none"> 申請人需呈交工作經驗證明文件的正副本 	\$550	
筆試評估：	<ul style="list-style-type: none"> 於 20 分鐘內完成有關西式菜系廚藝烹飪範疇的問題評估 		
達標準則：	<ul style="list-style-type: none"> 於筆試評估中取得總值達 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。

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

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)

- | | |
|---------------|----------|
| • 切配一般食物原料 | 109642L1 |
| • 運用烹飪基本技巧及工藝 | 109643L1 |
| • 準備烹煮用材料 | 109644L1 |
| • 進行肉類初加工 | 109646L2 |
| • 進行清潔及處理衛生 | 109647L1 |