

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（二級）」能力單元組合 (CCWCCA2A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> • 三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"> • 根據食譜的要求及在符合組織及衛生標準的情況下，選擇、準備及清潔貝類； • 選擇並運用正確的烹煮方法及使用正確的器具，烹調出達到一定水準、且符合食譜所要求的質感、味道及呈現方式的貝類菜餚； • 根據食譜的要求，判斷貝類是否已煮得恰到好處； • 準備魚及其他材料，以達到菜餚的要求； • 選擇正確的烹煮方法和準備需要用的器具，並根據食譜的要求烹煮魚； • 使用適當的技巧和考慮各種烹調因素，並根據食譜要求判斷魚是否已煮得恰到好處； • 根據菜餚的要求準備家禽及其他材料。準備食材時，遵循衛生程序及標準，特別注意避免交叉污染； • 根據食譜，選擇正確的烹煮方法並準備好要用的器具烹煮家禽； • 根據食譜要求，使用適當的技巧並考慮各種烹調因素，判斷家禽是否已煮得恰到好處； • 根據菜餚的要求準備肉及其他材料。準備肉類作烹煮時，遵循衛生程序及標準，特別注意要避免交叉污染； • 根據食譜，選擇正確的烹煮方法及使用適當的器具準備及烹煮肉類； • 根據食譜或客人的要求，使用適當的技巧並考慮各種烹調因素，判斷肉類是否已煮得恰到好處； • 準備好所需調整食物展現方式的合適器具、裝飾物料及材料； • 根據菜餚的要求，使用正確的餐具及合適比例的食物，並預留足夠的空間進行裝飾工作。在指定的時間內完成裝飾工作，以免影響食物的質素； • 根據食譜，選擇焗製糕點產品所需的材料及量度所需的份量； • 為製作不同類型的糕點麵團進行所有必要的準備工作；及 • 在正確的溫度下焗製糕點麵團產品，製作出食譜要求的預期效果。 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

^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 	\$4,500
面見和實務評估：	<ul style="list-style-type: none"> • 面見—於 15 分鐘內回答有關西式菜系廚藝烹飪範疇的問題 • 實務—於 180 分鐘內完成兩款指定菜餚。 	
達標準則：	<ul style="list-style-type: none"> • 必須於面見及實務測試取得及格成績； • 面見及實務部份所佔整體評估的比重值分別為 30%及 70%；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）	
• 烹調一般貝類菜餚	109649L2
• 準備及烹調魚類菜餚	109650L2
• 準備及烹調家禽類菜餚	109651L2
• 準備及烹調肉類菜餚	109652L2
• 展示食物	109653L2
• 準備及烹煮基本糕點麵團	109645L1