

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（三級）」能力單元組合 (CCWCCA3A)		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 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> 理解食譜，並按照食譜製作甜品； 利用正確的方法，製作基本甜品； 根據食譜的標準，通過控制製作的時間及溫度，製作常見的基本冷熱甜品； 能瞭解編製標準化食譜的原因及其結構，以及出品部的運作細節，如：利潤要求、採購程序、人手編制等； 能夠編製不同種類食物的標準化食譜，以提升食肆日常運作效率； 根據菜餚的要求及組織的標準，製作組合式烹調技巧菜餚，並以所需的方式呈現； 選用正確份量的材料及乳化劑製作醬料； 根據醬料的要求及組織的標準，製作乳化醬料，並用作配搭相關菜餚； 能透過專業廚藝製作既正宗又地道的鵝肝菜餚； 通過運用烹飪方法及創意，提升菜餚的味道、質感及外觀，完善鵝肝菜餚； 因應日常業務需要，制定烹飪用的標準作業程序，從而提升食肆日常運作效率； 按照餐飲業的市場為餐單項目訂價； 採用餐單定價的機制為餐單項目作出合理的定價； 能夠分析日常使用的食材成本，並制定各種應對措施，從而控制和管理食材成本；及 製作正宗地道的法式五大母醬。 	<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 	\$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。

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)

- | | |
|-----------------|----------|
| • 製作不同類型的基本冷熱甜品 | 109648L2 |
| • 編寫標準化食譜 | 109663L3 |
| • 製作組合式烹調技巧菜餚 | 109664L3 |
| • 製作乳化醬料 | 109665L3 |
| • 製作法國式鵝肝類菜餚 | 109667L3 |
| • 制定烹飪用的標準作業程序 | 109668L3 |
| • 餐單項目定價 | 109669L3 |
| • 控制和管理食材成本 | 109670L3 |
| • 製作醬汁 | 109671L3 |