

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（意大利式）廚藝烹飪（二級）」能力單元組合 (CCWCCC2A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> 三年意大利菜式製作工作經驗 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> 根據菜餚的食譜，正確選擇合適類型的意大利麵條（新鮮或乾的）； 正確烹煮意大利麵條，使其質感符合「不會太軟且還有嚼勁(al dente)」的要求； 按照正確的次序烹煮意大利麵條，確保製作出的麵條符合所需的質量； 根據食譜的要求，正確準備具有適當質感的麵團； 正確準備焗爐並檢查薄餅烘焙石是否處於正確的溫度，然後把生薄餅移到烘焙石上進行焗製，以造出酥脆的外殼； 根據組織的標準，依正確次序放上配料，然後製作意大利式薄餅； 正確集合、量度及準備烹調意大利飯的所有材料。按照需要準備適量的高湯或正確加熱冰箱裏預先準備的適量的新鮮高湯； 能夠選擇正確種類的米烹調意大利飯； 應用烹飪技巧防止米飯黏連或結塊並產生奶油的質感。烹調意大利飯並且能夠判斷意大利飯何時正確煮；及 在上級指導下，協助製作不同種類的基本意大利式雜錦頭盤。 	<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（意大利式）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"> 必需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)	
• 準備意大利式麵條菜餚	109654L2
• 製作意大利式薄餅	109655L2
• 準備意大利飯	109656L2
• 製作基本類型的意大利式雜錦頭盤（前菜）	109661L2