

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（法國式）廚藝烹飪（二級）」能力單元組合 (CCWCCD2A) | | 自我評估 | |
|--|---|--------------------------|--------------------------|
| | | 是 | 否 |
| 年資及工作經驗： | <ul style="list-style-type: none"> 三年法國菜式製作工作經驗 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 能力及知識： | <ul style="list-style-type: none"> 製作合適大小的開胃餅，並沿用傳統的三層製法； 製作符合食譜要求的味道、顏色及質感的開胃餅； 根據食譜的要求裝飾及呈現開胃餅； 根據食譜，選擇、清潔及準備所有魚及其他材料以烹煮馬賽式海鮮湯； 基於組織的食譜，調整烹煮方法； 按照組織訂定的方法，把馬賽式海鮮湯／燉菜上桌； 應用良好的烤焗技巧來製作所需的法國式小圓餅； 正確拌入材料（麵粉及糖等），並判斷混合物的質感是否正確，確保烤焗時能獲得所需的效果（即外殼不會裂開及各外殼的大小一致且形狀正確）；及 控制焗爐溫度及烤焗時間，以達到所需結果。 | <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 | \$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（法國式）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)

| | |
|----------------------------|----------|
| • 製作法國式開胃餅 | 109657L2 |
| • 烹調馬賽式海鮮湯 (Bouillabaisse) | 109658L2 |
| • 製作法國式小圓餅 (Macarons) | 109659L2 |