

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（三級）」能力單元組合 (CCWCCD3A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> <li>五年法國菜式製作工作經驗</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> <li>能透過專業廚藝製作既正宗又地道的法式肉醬及肝醬菜餚；</li> <li>所製作的法式肉醬及肝醬菜餚能使顧客感到滿意及欣然享用；</li> <li>能透過專業廚藝製作既正宗又地道的鵝肝菜餚；及</li> <li>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。</li> </ul>	<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"> <li>申請人需呈交工作經驗證明文件的正副本</li> </ul>	\$4,500	
面見和實務評估：	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>實務—於 180 分鐘內完成一款指定菜餚。</li> </ul>		
達標準則：	<ul style="list-style-type: none"> <li>必需於面見及實務測試取得及格成績；</li> <li>面見及實務部份所佔整體評估的比重值分別為 30%及 70%；及</li> <li>整體評估中取得總值 60%或以上的分數。</li> </ul>		

^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)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>製作法蘭西式肉醬及肝醬菜餚</li> </ul>	109672L3
<ul style="list-style-type: none"> <li>製作法蘭西式鵝肝類菜餚</li> </ul>	109667L3