

資歷架構「過往資歷認可」
中式飲食業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 「廚藝切配(砧板)(二級)」能力單元組合 (CCZZKA2A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> 3年廚房部砧板 / 打荷 / 水櫃工作經驗 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> 於酒樓食肆日常營運工作上，能夠認識及遵守勞工法例、強積金條例及職業安全健康相關的法例； 在指導下，能鑒定各種食品物料（如：蔬菜類、禽畜類、奶類、蛋類、菌類、水果類及各種調味料類）的品質及貯存方法； 在指導下，懂得處理鮮活原料的加工技術； 在指導下，懂得處理禽畜類原材料的切割起肉，乾貨漲發等方法； 能切配各種原材料及配菜； 懂得菜餚之斤兩配搭；及 操作及保養各種廚房工具及機械。 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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"> 申請人需提供工作經驗證明文件的正副本 	\$2,100	
實務評估：	<ul style="list-style-type: none"> 考生須於 60 分鐘內完成 2 款指定菜餚的原料加工及切配，食品雕塑和回答有關廚藝切配（砧板）範疇的問題。 		
達標準則：	<ul style="list-style-type: none"> 於實務評估中取得總值達 60%或以上的分數 		
組合內包括的能力單元： (詳細能力單元內容，請參考中式飲食業能力標準說明)			
<ul style="list-style-type: none"> 認識一般僱員權益相關法例(II) 應用中式一般食品物料(II) 掌握烹飪原料初步加工技術(II) 應用食品物料複雜切配加工(II) 	CCZZGS201A CCZZPS201A CCZZPS202A CCZZPS203A		