

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 「廚藝烹飪(爐頭)(一級)」能力單元組合 (CCZZKC1A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> <li>1年廚房工作經驗，其中不少於3個月爐頭工作經驗</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> <li>能初步理解各類型中式食肆的結構組織、各部門的功能及相互關係、不同崗位的職能、各工作崗位的職能、中式飲食業的發展概況等，從而明白酒樓食肆出品部的基本運作，並能於酒樓食肆工作時，準確地接收及傳遞指示及訊息；</li> <li>能識別中式一般食品物料，例如：蔬菜類、禽畜類、水產類及各樣調味品等；</li> <li>在一定程度指導下，懂得查收及貯藏食品物料；</li> <li>在受指導下，能懂得蔬菜類、禽畜類、水產類及海味乾貨的初步加工要求及技巧，協助中式飲食業出品部日常工作；</li> <li>在指導下，能掌握各式烹飪前期熱處理的技巧，包括：上粉、走油、飛水等；</li> <li>懂得基本調味技巧；</li> <li>能掌握基本埋爐拋鑊技巧；</li> <li>能掌握基本烹調技術之炒、蒸及氽；</li> <li>能製作湯和羹相關的基本菜式；</li> <li>能明白飲食業職業安全條例，並能應用於中式食肆各種工作中；</li> <li>在指導下，能夠明白電力或氣體燃料工具的正確使用方法，有效地預防火警發生及遵守職業安全及健康指引；</li> <li>在受指導情況下，根據清潔劑的標籤指引，正確安全地使用食肆一般清潔劑；</li> <li>清楚掌握一般清潔工具的使用、保養、維修及收藏方法；</li> <li>能清楚明白飲食業從業員的職業道德操守，於飲食業工作中，能遵守相關法例；及</li> <li>能清楚明白食物衛生標準的指引，並能確保食物安放、保存及加工符合要求。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>評估方法</b>	<b>證明／評估範圍</b>	<b>費用 (\$)</b>	
查證年資及工作經驗： 及	<ul style="list-style-type: none"> <li>申請人需提供工作經驗證明文件的正副本</li> </ul>	\$550	
筆試評估：	<ul style="list-style-type: none"> <li>筆試一於20分鐘內完成有關廚藝烹飪(爐頭)範疇的問題評估</li> </ul>		
達標準則：	<ul style="list-style-type: none"> <li>於筆試評估中取得總值達60%或以上的分數</li> </ul>		

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

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)

• 認識中式食肆出品部結構及運作(I)	CCZZPS101A
• 識別中式一般食品物料(I)	CCZZPS102A
• 認識烹飪原料初步加工技術(I)	CCZZPS103A
• 運用烹飪基本工藝(I)	CCZZPS105A
• 掌握廚藝烹飪(爐頭)基本工藝(I)	CCZZPS107A
• 認識基本職業安全健康(I)	CCZZGS101A
• 認識基本防火(I)	CCZZGS102A
• 應用食肆一般清潔劑及清潔工具(I)	CCZZGS103A
• 認識中式飲食業職業道德(I)	CCZZGS105A
• 認識基本食物安全與衛生(I)	CCZZGS106A