

**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)(三級)」能力單元組合 (CCZZKC3A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> ● 5 年廚房部爐頭 / 助理主管 / 上什工作經驗 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> ● 能運用常用的工具及物料，清潔出品部有關設備、用具及器皿；及 ● 能正確保養各種出品部設備、用具和器皿； ● 能夠根據相關條例，執行食品衛生管理系統； ● 能向有關員工灌輸衛生管理系統知識； ● 能運用一般急救方法，正確地處理一般常見飲食業的意外； ● 能建立團隊合作精神，運用有效的溝通技巧，協調不同部門及化解內部衝突； ● 掌握情緒管理知識，協助創造和諧的工作環境； ● 能懂得動植物類食品原料及調味料的特性、產地、特徵、用途，選擇最佳貯存/烹調方法，配合菜餚製作； ● 能掌握較複雜鮮活原料的加工技術； ● 能獨立處理貴價乾貨漲發； ● 挑選及準備各式肉類，以供製作各式菜餚所需； ● 烹調上湯； ● 掌握各種烹飪技巧，配以適當調味； ● 明白烹調過程中各種物料的變化； ● 能理解飲食市場營銷的職能範疇，市場預測等；及 ● 能掌握產品的概念，品牌的建立等市場營銷知識。 	<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烹調和回答有關廚藝烹飪(爐頭)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 		

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)

- | | |
|-----------------------|------------|
| • 清潔及保養各式出品部工具(III) | CCZZGS302A |
| • 應用食品安全守則(III) | CCZZGS303A |
| • 運用急救知識(III) | CCZZGS304A |
| • 建立飲食業團隊精神(III) | CCZZMS301A |
| • 掌握中式各類食品物料的特性(III) | CCZZPS301A |
| • 運用烹飪原料複雜加工技術(III) | CCZZPS302A |
| • 掌握廚藝烹飪（爐頭）複雜工藝(III) | CCZZPS304A |
| • 瞭解市場營銷(III) | CCZZPS311A |