

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 「點心餡料及麵皮製作(辦餡,按板) (一級)」能力單元組合 (CCZZLA1A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> <li>1年點心部製作工作經驗</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>按機構的要求，在指導下，能確保點心部工作間的整潔，懂得操控各式設備與工具，並能瞭解各類麵點原料的特性；</li> <li>在一定程度指導下，能掌握各種常用鹹餡原料的初步加工技術；</li> <li>在受指導下，懂得各種點心製皮原料、添加劑及常用機具；</li> <li>掌握水調麵胚的加工技巧，製作相關的菜式；</li> <li>在指導下，能運用模具及搓、桿、捲、切、包等技巧，令點心製品成形；</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 分鐘內完成有關點心餡料及麵皮製作(辦餡,按板)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
• 認識基本點心製作前的準備工作(I)	CCZZPS108A
• 認識基本點心餡料製作工藝(I)	CCZZPS109A
• 認識基本點心麵皮製作(I)	CCZZPS110A
• 認識基本點心成形技術(I)	CCZZPS111A
• 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