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)（二級）」能力單元組合** **(CCZZLA2A)**		**自我評估**	
		是	**否**
年資及工作經驗：	• 3 年點心部辦餡 / 按扳 / 不貼式工作經驗	☐	☐
能力及知識：	• 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；	☐	☐
	• 懂得各式麵皮的製作及製餡原料的特性、用法、貯存方法等；	☐	☐
	• 能夠在指導下，進行各式點心製餡及製皮的準備工作；	☐	☐
	• 能夠在指導下，掌握各式甜、鹹餡原料的加工製作；	☐	☐
	• 能夠在指導下，清楚明白各種膨鬆麵胚的特性及製作各種麵胚；	☐	☐
	• 能夠在指導下，掌握點心成形技巧，包括：搓、包、捲、疊、攤、擰、揑、滾粘、鑲嵌等；	☐	☐
	• 能夠在指導下，掌握點心裝飾構圖及色彩的概念及技巧；及	☐	☐
	• 能按現實情況，正確地使用盛載器皿，配合色彩及構圖裝飾點心。	☐	☐
評估方法	**證明／評估範圍**	**費用 ($)**	
查證年資及工作經驗：**及**	• 申請人需提供工作經驗證明文件的正副本	$2,100	
實務評估：	• 考生須於 60 分鐘內完成 2 款指定點心或半製成品製作和回答有關點心餡料及麵皮製作(辦餡,按板)範疇的問題。		
達標準則：	• 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)

• 認識一般僱員權益相關法例(II)	CCZZGS201A
• 應用中式一般食品物料(II)	CCZZPS201A
• 掌握點心製作的準備工作(II)	CCZZPS207A
• 製作點心常用餡料(II)	CCZZPS208A
• 製作點心常用麵皮(II)	CCZZPS209A
• 掌握點心成形技術(II)	CCZZPS210A
• 運用點心一般裝飾(II)	CCZZPS212A