

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)(三級)」能力單元組合 (CCZZLA3A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> <li>5年點心部辦餡 / 按板 / 不貼式 / 星期工作經驗</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> <li>能運用常用的工具及物料，清潔出品部有關設備、用具及器皿；</li> <li>能正確保養各種出品部設備、用具和器皿；</li> <li>能夠根據相關條例，執行食品衛生管理系統；</li> <li>能向有關員工灌輸衛生管理系統知識；</li> <li>能運用一般急救方法，正確地處理一般常見飲食業的意外；</li> <li>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；</li> <li>掌握情緒管理知識，協助創造和諧的工作環境；</li> <li>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；</li> <li>能採用合理烹調方法以減低營養損失；</li> <li>能瞭解食品添加劑、大米、麵粉和複合調味的特性等；</li> <li>能製作各種特色餡料；</li> <li>運用各式餡料製作點心；</li> <li>能獨立地製作各式傳統點心麵皮（如：層酥、米粉、澄粉、魚茸、蝦茸、果蔬、糖漿麵皮等）；</li> <li>能掌握搓、包、捲、疊、攤等基本點心成形技術；</li> <li>能掌握抻、削、撥、鉗花、擠注等點心成形複雜技術，並能製作相關點心；</li> <li>能掌握點心複雜裝飾技巧；</li> <li>能掌握普通蛋糕製作及裱花/啣花技術；</li> <li>能理解飲食市場營銷的職能範疇，市場預測等；</li> <li>能掌握產品的概念，品牌的建立等市場營銷知識；</li> <li>能明白西式糕點原材料的特性、用途等；及</li> <li>能獨立製作各式蛋糕、批、撻、布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅等。</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： <b>及</b>	<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>	\$2,100	
實務評估：	<ul style="list-style-type: none"> <li>考生須於 60 分鐘內完成 2 款指定點心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。</li> </ul>		
達標準則：	<ul style="list-style-type: none"> <li>於實務評估中取得總值達 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)

• 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
• 掌握複雜點心製作前的準備工作(III)	CCZZPS305A
• 製作複雜點心餡料(III)	CCZZPS306A
• 製作複雜點心麵皮(III)	CCZZPS307A
• 掌握點心成形複雜技術(III)	CCZZPS308A
• 掌握點心複雜裝飾技巧(III)	CCZZPS310A
• 瞭解市場營銷(III)	CCZZPS311A
• 製作西式糕點(III)	CCZZPS312A