

資歷架構「過往資歷認可」
餐飲業（中式菜系）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 「點心加溫熟製（熟籠,煎炸）（一級）」能力單元組合 (CCZZLB1A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> 1 年點心部製作工作經驗 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> 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； 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； 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； 在受指導下，能認識烤、焗、煮、蒸、炸、炒、煎、烙等加溫技術，令點心製品變成熟製產品，並懂得擺放及裝飾熟製產品； 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； 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； 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； 清楚掌握一般清潔工具的使用、保養、維修及收藏方法； 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 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。 	<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 	\$550	
筆試評估：	<ul style="list-style-type: none"> 筆試一於 20 分鐘內完成有關點心加溫熟製（熟籠,煎炸）範疇的問題評估 		
達標準則：	<ul style="list-style-type: none"> 於筆試評估中取得總值達 60%或以上的分數 		

資歷架構「過往資歷認可」
餐飲業（中式菜系）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 |
| • 認識基本點心成形技術(I) | CCZZPS111A |
| • 認識點心加溫熟製基本技術(I) | CCZZPS112A |
| • 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 |