

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）（三級）」能力單元組合 (CCZZLB3A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> 5年為點心部熟籠／煎炸／腸粉／不貼式工作經驗 	<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； 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； 能採用合理烹調方法以減低營養損失； 能瞭解食品添加劑、大米、麵粉和複合調味的特性等； 能掌握搓、包、捲、疊、攤等基本點心成形技術； 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； 能獨立地掌握各種點心熟製技巧； 能掌握點心複雜裝飾技巧； 能掌握普通蛋糕製作及裱花／啣花技術； 能理解飲食市場營銷的職能範疇，市場預測等； 能掌握產品的概念，品牌的建立等市場營銷知識； 能明白西式糕點原材料的特性、用途等；及 能獨立製作各式蛋糕、批、撻、布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅等。 	<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 款指定點心製作和回答有關點心加溫熟製(熟籠,煎炸) 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」
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)

- | | |
|-----------------------|------------|
| • 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 |
| • 掌握點心成形複雜技術(III) | CCZZPS308A |
| • 掌握點心加溫熟製複雜技術(III) | CCZZPS309A |
| • 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 |