

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 「燒味製作（一級）」能力單元組合 (CCZZMA1A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> • 1年燒味部製作工作經驗 	<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； • 能認識各種燒味部常用的工具； • 在指導下，能認識燒味部各式基本烹調技巧，例如：燒烤、拌、醉、醃、白煮、鹽水煮、鹵、炸及紅燒等； • 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 分鐘內完成有關燒味製作範疇的問題評估 		
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」
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 |
| • 認識燒味部食品基本烹調技巧(I) | CCZZPS106A |
| • 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 |