

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 「燒味部管理（三級）」能力單元組合 (CCZZMB3A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> 5 年燒味部工場製作 / 企檔工作經驗，當中包括不少於 3 個月管理工作 	<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； 能執行燒味部門的生產運作流程； 能執行燒味部門的成本控制；及 能執行燒味部門的衛生控制。 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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 款指定燒臘菜式製作和回答有關燒味部管理範疇的問題。 		
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 		
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)			
	<ul style="list-style-type: none"> 清潔及保養各式出品部工具(III) 應用食品安全守則(III) 運用急救知識(III) 建立飲食業團隊精神(III) 掌握中式各類食品物料的特性(III) 瞭解市場營銷(III) 執行燒味部運作(III) 	<ul style="list-style-type: none"> CCZZGS302A CCZZGS303A CCZZGS304A CCZZMS301A CCZZPS301A CCZZPS311A CCZZPS313A 	