

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	清潔及保養各式出品部工具
2. 編號	CCZZGS302A
3. 級別	3
4. 學分	3
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 使用各式常用清潔工具及物料，清潔出品部有關設備、用具及器皿 ◆ 能訂立「清潔」指引、程序及編排有關工作 ◆ 認識食肆廚房部常用的清潔工具及設施的種類、特性及正確使用方法 ◆ 認識廚房部各種設備的類別及材料特性，包括：烹飪設備、刀具、鍋具、冷藏設施等 5.2 正確保養各式出品部常用設備、用具及器皿 ◆ 建立「整頓」及「保養」方法指引及程序 ◆ 根據指引，編排工作 ◆ 建立識別區域，處理用具 ◆ 明白廚房部常用設備、用具及器皿的使用常識與保養要點
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能獨立及正確地清潔及保養各種出品部設備、用具和器皿。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 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；及 (ii) 能正確保養各種出品部設備、用具和器皿。
8. 備註	此能力單元適用於在酒樓食肆出品部及從事清潔保養工作的員工。