

**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	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 能訂立「清潔」指引、程序及編排有關工作</li> <li>◆ 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</li> <li>◆ 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</li> </ul> <p>5.2 正確保養各式出品部常用設備、用具及器皿</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 建立「整頓」及「保養」方法指引及程序</li> <li>◆ 根據指引，編排工作</li> <li>◆ 建立識別區域，處理用具</li> <li>◆ 明白廚房部常用設備、用具及器皿的使用常識與保養要點</li> </ul>
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	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(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</p> <p>(ii) 能正確保養各種出品部設備、用具和器皿。</p>
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。