

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本點心製作前的準備工作	
2. 編號	CCZZPS108A	
3. 級別	1	
4. 學分	3	
5. 能力	表現要求 5.1 確保點心部工作間的整潔 ◆ 明白保持點心部工作間衛生的重要性、各種設備的清潔準則等，並於開工前作好清潔準備 ◆ 明白個人儀容和衛生對中式飲食業的重要性，注重儀容和確保個人衛生 5.2 保養及操控各式設備與工具 ◆ 在受指導下，保養及操作各種點心部常用加熱設備，如：蒸爐等 ◆ 在受指導下，操控及保養不同機械設備，如：打麵機等 ◆ 在受指導下，保養及使用各式普通設備，如：案檯、高低溫雪櫃等 ◆ 懂得運用及管理各款麵杖、清潔工具、成形工具、粉篩、磅秤蒸籠等 5.3 認識各類麵點原料 ◆ 明白不同種類稻米的結構、特性等 ◆ 明白小麥及麵粉的等級、特點等 ◆ 瞭解各種雜糧的產地、特性，如：粟米等 5.4 準備點心製作前的工作 ◆ 懂得點心部門工前的準備工作，包括清潔工作間、保養工具及預備原料等	

6. 應用範圍	於酒樓食肆點心部門或相關的工作地點，懂得點心部開工前準備工作，包括：清潔工作間、各式設備與工具的準備、各類麵點原料的準備工作等，在指導下，協助點心部日常工作。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 按機構的要求，在指導下，能確保點心部工作間的整潔，懂得操控各式設備與工具，並能瞭解各類麵點原料的特性。
8. 備註	此能力單元適用於初級點心部從業員。