中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	認識基本點心成形技術
2. 編號	CCZZPS111A
3. 級別	1
4. 學分	9
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握搓、桿、捲的技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握各種搓的概念、方法、要求及特點 ◆ 掌握各種桿的概念、方法、要求及特點 ◆ 掌握各式捲的概念、方法、要求及特點 <p>5.2 運用搓、桿、捲的技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 運用搓、桿、捲的技巧，製作相關點心產品 <p>5.3 掌握切、包、模具的技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 掌握各種切的概念、方法、要求及特點 ◆ 掌握包的概念、方法、要求及特點 ◆ 掌握各種模具的概念、方法、要求及特點 <p>5.4 運用切、包、模具的技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 運用切、包、模具的技術，製作相關點心產品
6. 應用範圍	於酒樓食肆點心部門或相關的工作地點，在指導下，於製作點心時，能製作各種指定形狀。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 在指導下，能運用模具及搓、桿、捲、切、包等技巧，令點心製品成形。</p>
8. 備註	此能力單元適用於點心部從業員。