

**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	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 確保點心部工作間的整潔</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 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</li> <li>◆ 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</li> </ul> <p>5.2 保養及操控各式設備與工具</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 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</li> <li>◆ 在受指導下，操控及保養不同機械設備，如：打麵機等</li> <li>◆ 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</li> <li>◆ 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</li> </ul> <p>5.3 認識各類麵點原料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 明白不同種類稻米的結構、特性等</li> <li>◆ 明白小麥及麵粉的等級、特點等</li> <li>◆ 瞭解各種雜糧的產地、特性，如：粟米等</li> </ul> <p>5.4 準備點心製作前的工作</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 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</li> </ul>

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。