

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	製作西式糕點
2. 編號	CCZZPS312A
3. 級別	3
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 掌握西式糕點製作技巧</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 明白西式糕點的概念 ◆ 明白西式糕點原材料的特性、用途等 ◆ 明白各式布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅等的概念、用料、製作方法、儲存、製作要求等，並能製作相關糕點 ◆ 掌握批和撻的用料、製作方法、儲存、製作要求、裝飾等，並能製作相關糕點 ◆ 掌握各種蛋糕的用料、製作方法、儲存、製作要求、裱花/啣花裝飾等，並能製作相關糕點 <p>5.2 運用西式糕點製作技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 能夠撰擇合適的製作方法，配合材料的特性，製作西式糕點
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能獨立製作西式糕點，如：各式布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅、蛋糕、批及撻等。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能明白西式糕點原材料的特性、用途等；及</p> <p>(ii) 能獨立製作各式蛋糕、批、撻、布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅等。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆出品部工作的從業員。