

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	執行燒味部運作
2. 編號	CCZZPS313A
3. 級別	3
4. 學分	3
5. 能力	<u>表現要求</u> 5.1 瞭解燒味部門的運作流程 ◆ 瞭解燒味部的生產運作流程 ◆ 掌握各式燒味製成品的展示推廣技巧 ◆ 掌握燒味輔助食品的生產、儲存、運輸等技術 ◆ 掌握燒味企檔的運作、斬切及毛利控制技術 ◆ 掌握燒味工場的設計、運作、生產程序、儲存、運輸等技巧 5.2 執行燒味部的衛生控制 ◆ 明白細菌繁殖的原理 ◆ 明白燒味製成品長時間展示的危險性 ◆ 根據需求量，掌握燒味的製作數量 ◆ 執行燒味企檔的衛生控制 ◆ 執行燒味工場的衛生控制 5.3 執行燒味部運作 ◆ 執行燒味部的生產、成本及衛生控制，配合食肆日常營運
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，執行燒味部門的運作，包括：生產流程、成本控制、衛生要求等。
7. 評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： (i) 能執行燒味部門的生產運作流程； (ii) 能執行燒味部門的成本控制；及 (iii) 能執行燒味部門的衛生控制。
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆燒味部工作的從業員。