資歷架構「過往資歷認可」

中式飲食業申請人能力自我評估表(第四級)

如具備下列工作年資及大部份的工作能力和相關工作知識，可考慮申請認可 **「廚藝切配（砧板）管理（四級）」能力單元組合** (CCZZKB4A)		自我評估 是	否
年資及工作經驗：	• 6 年廚房部砧板工作經驗，當中包括不少於 3 個月砧扳主管工作	☐	☐
能力及知識：	• 掌握及運用切配宴會套菜	☐	☐
	• 指導員工正確處理食品的方法及程序和執行食肆食物安全與衛生	☐	☐
	• 向食肆員工灌輸環保知識及執行食肆環保的管理系統	☐	☐
	• 瞭解成本會計原理和進行成本分析，計算宴會成本及制定利潤管理	☐	☐
	• 編製不同種類的菜單及能採用新物料及新技術設計菜式	☐	☐
	• 能主理各種規模的餐飲活動和掌握筵席出品製作	☐	☐
	• 依據職安健法例標準制定工作指引避免引致意外及設計合適的保安程序	☐	☐
	• 通曉中華飲食文化及瞭解中國不同菜系，能運用中菜文化與菜系知識	☐	☐
	• 認識世界主要飲食文化和世界不同菜系的烹飪技巧	☐	☐
	• 認識一般急救常識及明白一般意外引致的身體問題和處理方法	☐	☐

評估方法	證明／評估範圍	費用 ($)
查證年資及工作經驗：及	• 申請人需提供工作經驗證明文件的正副本	$2,100
實務評估：	• 考生須於 60 分鐘內完成 2 款指定及自選菜餚的原料加工及切配，食品雕塑，成本核算和回答有關廚藝切配（砧板）管理範疇，廚房安全及職安健的問題。	
達標準則：	• 於實務評估中取得總值達 60%或以上的比重值	

組合內包括的能力單元：

(詳細能力單元內容，請參考中式飲食業能力標準說明)

• 切配宴會套菜技巧(IV)	CCZZPS406A
• 執行食肆食物安全與衛生(IV)	CCZZGS401A
• 執行食肆環保(IV)	CCZZGS402A
• 控制中式飲食業機構的成本	CCZZMS402A
• 設計及製作新菜餚(IV)	CCZZPS401A
• 掌握筵席出品製作(IV)	CCZZPS403A
• 制定工作安全健康及保安程序(IV)	CCZZGS403A
• 認識中菜文化與菜系(IV)	CCZZPS404A
• 認識非中菜文化與不同國家菜系(IV)	CCZZPS405A
• 運用急救知識(III)	CCZZGS304A