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 **「點心製作管理（四級）」能力單元組合** (CCZZLC4A)		自我評估 是	否
年資及工作經驗：	• 6 年點心部整體製作工作 經驗，當中包括不少於 3 個月點心部主管工作	☐	☐
能力及知識：	• 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 • 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 • 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 • 能採用新物料及新技術設計及製作點心及各式宴會點心 • 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 款指定及自選點心製作和回答有關點心製作管理，成本，食品安全及職安健等範疇的問題。	
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)**	
• 執行食肆食物安全與衛生(IV)	CCZZGS401A
• 執行食肆環保(IV)	CCZZGS402A
• 制定工作安全健康及保安程序(IV)	CCZZGS403A
• 控制中式飲食業機構的成本	CCZZMS402A
• 設計及製作新點心菜式(IV)	CCZZPS402A
• 運用急救知識(III)	CCZZGS304A