

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 「燒味部管理（四級）」能力單元組合 (CCZZMB4A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> 6 年燒味部工作經驗，當中包括不少於 3 個月燒味部主管工作 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> 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统 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 認識世界主要飲食文化和世界不同菜系的烹飪技巧 掌握燒味部門的成本控制技巧及營運管能及能採用新物料及新技術設計菜式 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 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
評估方法	證明／評估範圍	費用(\$)	
查證年資及工作經驗：及	<ul style="list-style-type: none"> 申請人需提供工作經驗證明文件的正副本 	\$2,100	
實務評估：	<ul style="list-style-type: none"> 考生須於 60 分鐘內完成 2 款指定及自選燒臘菜式製作和回答有關燒味部管理，飲食文化，職安健，成本控制及新菜式製作等範疇的問題。 		
達標準則：	<ul style="list-style-type: none"> 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)			
<ul style="list-style-type: none"> 執行食肆食物安全與衛生(IV) 執行食肆環保(IV) 制定工作安全健康及保安程序(IV) 控制中式飲食業機構的成本 認識非中菜文化與不同國家菜系(IV) 掌握燒味部營運管理(IV) 運用急救知識(III) 		CCZZGS401A CCZZGS402A CCZZGS403A CCZZMS402A CCZZPS405A CCZZPS408A CCZZGS304A	