

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	製作中式食肆銷售之一般糕點
編號	108426L2
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部工作的從業員。於中式食肆或相關的工作地點，能獨立製作一般糕點，包括各式布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅、蛋糕、批及撻等。
級別	2
學分	6（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>對糕點的一般基本分類，例如：蛋糕，甜品等 <ul style="list-style-type: none"> <li>明白糕點的概念</li> <li>明白不同國家糕點原材料的特性及用途等</li> <li>認識各類糕點，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>各式蛋糕</li> <li>批</li> <li>撻</li> <li>慕絲</li> <li>巴夫</li> <li>曲奇餅等</li> </ul> </li> <li>認識各類糕點的： <ul style="list-style-type: none"> <li>用料</li> <li>製作方法</li> <li>製作秘訣</li> <li>儲存方式</li> <li>製作要求等</li> </ul> </li> <li>具備製作相關糕點的技術</li> </ul> </li> <li>製作一般糕點： <ul style="list-style-type: none"> <li>運用糕點製作技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>掌握批類和撻類的用料、製作方法、儲存、製作要求等</li> <li>掌握各種蛋糕的用料、製作方法、儲存、製作要求等</li> <li>掌握糕點的裝飾技巧如裱花/啣花等</li> </ul> </li> <li>以正確技術製作一般糕點 <ul style="list-style-type: none"> <li>選擇合適的製作方法</li> <li>選配合乎該糕點特性的材料</li> <li>以適當技巧完成糕點的製作過程</li> </ul> </li> </ul> </li> </ol>

	<p>◦ 有需要時，改變製作原料或過程以配合市場趨勢或客戶的要求</p> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>於工作期間，經常運用對糕點的認識及熟練製作技巧，來全心全意製作糕點</li> </ul>
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>能明白不同國家糕點原材料的特性、用途等；及</li> <li>能獨立製作點心部常見的蛋糕、批、撻、布丁、慕絲、巴夫、曲奇餅等。</li> </ul>
備註	