

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	執行燒味部運作
編號	108476L3
應用範圍	此能力單元適用於燒味部的從業員。於中式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。
級別	3
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對燒味部運作的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> 瞭解燒味部門的運作流程，包括： <ul style="list-style-type: none"> 燒味部的生產運作流程 各式燒味製成品的展示推廣技巧 燒味輔助食品的生產、儲存、運輸等技術 燒味企檔的運作、斬切及毛利控制方法 燒味工場的設計、運作、生產程序、儲存、運輸等技巧等 瞭解燒味部的衛生控制，包括： <ul style="list-style-type: none"> 細菌繁殖的原理 燒味製成品展示時間過長的風險 燒味的正確保存方法等 瞭解與各階層員工及顧客溝通的技巧 <p>2. 執行燒味部運作：</p> <ul style="list-style-type: none"> 於工作期間，順應燒味部的生產運作流程來辦事 妥善執行燒味部運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> 燒味部的生產 整體成本及衛生控制 燒味企檔的工作流程及衛生控制 燒味工場的工作流程及衛生控制 配合食肆日常營運等 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> 盡力按既定的流程及標準執行燒味部的運作，不作假，不舞弊 時刻留意顧客對燒味部出品的意見和批評 定時向上級匯報燒味部的運作情況，並提出改善的建議

評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 能夠執行燒味部門的生產運作流程。• 能夠執行燒味部門的成本控制。
備註	