

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	協調廚房崗位日常營運
編號	WES_07（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆出品部（餅房或包房）或食品工場工作的從業員。負責日常協調人手、物料與設備。
級別	3 級
學分	5（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 掌握營運規劃與資源調配的知識 <ul style="list-style-type: none"> 根據品質、效率與安全目標，規劃資源調配，包括： <ul style="list-style-type: none"> 人力編排 工序分配 設備調度 產能配置 針對高峰期/特殊檔期進行動態崗位調配與資源平衡，例如： <ul style="list-style-type: none"> 安排臨時加班 換班 病假替補 重點技能培訓 能為各關鍵工序設定明確的績效指標（KPI），並定期進行績效檢討。例如： <ul style="list-style-type: none"> 出品數量 品質偏差率 工時效率 報廢率 執行營運規劃與資源調配的工作 <ul style="list-style-type: none"> 每日班前工作佈達與班後營運回顧，系統性收集問題與改善建議 運用工序規劃、產能負荷計算、佈站圖設計等工具，進行精準的排程與資源配置 統籌烤焗、攪拌、冷藏、分裝、包裝及消毒等區域的設備使用，確保設備狀態完好，並依據產能瓶頸與工序節奏優化設備排程 協調不同工序間的銜接與配合，確保生產流程順暢高效，例如：

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 發酵與烘焙 ○ 分裝與包裝 ○ 檢驗與入庫 ● 透過每日盤點關鍵原料、半成品及成品，並結合電腦系統進行庫存動態管理，有效預防缺料斷貨或物料積壓報廢。 ● 定期協調產能、品質、衛生、採購及餐廳銷售配合等相關事宜 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 強化工序間的跨崗位協作與交接技術，提升團隊的快速反應與協同能力 ● 建立高效溝通機制與突發事件處理流程，確保問題即時上報與有效處置
評核指引	<p>綜合成效要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 提供完整的排班與產能規劃表，展現其資源調配與前瞻規劃能力 ● 提供關鍵原料的盤點記錄與補貨計劃執行報告，顯示庫存管控的能力
備註	