

烘焙人員

Bäcker

工作崗位計畫書

序號	職業訓練部份	在獨立規劃、執行與控管的情況下 所須傳授的技能與知識	職訓年度 以星期為單位		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	職業訓練、勞基法及工資協議	a) 職業訓練協議的意義，特別是說明結業、訓練時間及結束 b) 列舉職業訓練裡雙方的權利與義務 c) 提出職業進修的可能性 d) 舉出職業訓練協議裡的重點 e) 舉出工資協議裡相關訓練企業之重要規定	必須在整個職業訓練過程中傳授		
2	事業單位的企業架構與組織	a) 說明訓練企業的結構與任務 b) 說明訓練企業的基本功能，例如採購、生產、服務、銷售與管理 c) 說明訓練企業及其員工與經濟團體、職業代辦處及工會的關係 d) 說明訓練企業的企業章程或勞工代表機構相關之基礎、任務與工作方式			
3	職場上之工作安全與疾病預防	a) 確認危及工作安全與身體健康之可能性，並採取預防措施 b) 使用職業相關之勞動保護法與意外防範規定 c) 說明意外發生時應有的行為以及採取首次措施 d) 遵守消防規定；說明火災發生時應有的行為，並採取滅火措施			
4	環境保護	在工作影響範圍內，企業應預防其所可能對環境造成的負擔，特別是： a) 以實例說明訓練企業對環保可能造成的影響，以及其對環境保護所提出的貢獻 b) 使用適合訓練企業之環保規定 c) 使用符合經濟效益及環保的能源與材料 d) 避免垃圾；導入環保的材料處理方式			

序號	職業訓練的部份	在獨立規劃、執行與控管的情況下 所須傳授的技能與知識	職訓年度 以星期為單位		
			1	2	3
1	2	3	4		
5	衛生	a) 遵循勞工衛生相關規定 b) 遵守事業單位內食品衛生相關之規定與原則 c) 遵守食品衛生相關規定	4		
6	資訊應對及處理知識與溝通技巧	a) 說明事業單位內的資訊資料處理方式、系統以及溝通管道與系統 b) 工作內容能利用事業單位所提供的資訊系統與溝通管道來處理 c) 資訊安全 d) 資訊維護	3		
7	安排工作流程以及團隊工作	a) 與顧客訂定工作契約 b) 獲得並運用資訊，例如食譜、產品描述、相關文獻、檔案、製作說明及使用說明 c) 收集相關工作資料 d) 安排工作流程順序 e) 小組工作規劃安排	3		
8	執行相關安全措施	a) 調查影響品質的原因 b) 提出改善工作流程之建議 c) 選擇評鑑方式與工作 d) 依照製作過程管控成品品質 e) 按照相關指標視察新鮮、半成品以及成品之品質	2		
9	提供客戶諮詢及銷售販賣	a) 注重顧客相關禮儀如語言、肢體語言、談吐舉止及服裝 b) 進行銷售	2		
10	操作用具及機器	a) 維護及清理操作的用具及機器 b) 準備操作的用具及機器 c) 按照安全規定操作用具及機器，如麵包進爐出爐工作 d) 了解相關機器及用具故障時的警訊通知方式	4		

11	原料、食材、包裝及操作用具等庫存及控管	<ul style="list-style-type: none"> a) 依據各原料、半成品或成品的特性安排適當的溫度、燈光及溼度予以儲存 b) 依據各食材性質或的新鮮週期等特色予以適當的儲存方式 c) 包裝、換包裝或置放清理 d) 包裝材料適當地置放處理 e) 其他相關材料置放與處理 	3		
12	小麥麵包及小點心	<ul style="list-style-type: none"> a) 選擇材料及按照食譜準備 b) 桿麵皮 c) 按不同技巧及需求製作麵皮 d) 操控調整烤爐 e) 烘焙過程控制 	12		
13	運用麵皮製作精緻糕點	<ul style="list-style-type: none"> a) 桿千層起酥類麵皮 b) 挖製裝餡或不裝餡麵皮處 c) 製作奶類、糖及雞蛋混成的麵皮 d) 按不同程序製作發酵類的麵皮 e) 地方性不同的麵皮製作方式 f) 烘焙流程管控 	12		
14	製作麵團及加工	<ul style="list-style-type: none"> a) 選擇材料及按照食譜準備 b) 餅乾類的麵團，如地方性不同的麵團桿法 c) 分割麵團、塗鑲配料及烘焙管控 	3		
15	製作塗料、餡及鮮奶油、塗醬	<ul style="list-style-type: none"> a) 製作杏仁類塗料 b) 製作糖漿 c) 打製鮮奶油 d) 製作塗醬 e) 製作包餡(如杏仁、核果、酸奶、罌粟籽類) 	1		

序號	職業訓練的部份	在獨立規劃、執行與控管的情況下 所須傳授的技能與知識	職訓年度 以星期為單位			
			1	2	3	
1	2	3	4			
1	準備工作流程 小組合作	a) 調查製作過程需要的工具與材料 b) 工作流程要按照製作技術、經濟性來規劃制定		2		
		c) 檢視訂單、客戶要求之可執行性、並按小組工作分配 d) 估計時間、人力 e) 烘焙食譜及製作順序依序安排制訂 f) 運用資料系統及溝通管道紀錄即決定採購物材及採購方式			2	
2	品質管制	a) 判斷品質控管對每個工作流程的意義及效用 b) 評估測試方式及工具、進貨控管 c) 檔案管理 d) 工作場所所有用具工具應按不影響食料物材來儲存置放		2		
		e) 運用符合品質要求的冷藏保鮮技術及方法儲存材料 f) 排除危害品質及失誤相關問題 g) 工作流程及各製作過程均須符合品質要求				4
3	製作麵包及西點	a) 按照食譜選擇小麥及小麥加工類的原料及半原料、黑麥及黑麥加工類的原料或半原料、小點心原料調配份量 b) 進行製作麵皮前置作業 c) 膨鬆劑使用，尤其是製造發酵麵團的酵母		5		
		d) 按照食譜只是順序製作發酵麵皮和麵團 e) 桿麵皮、麵團 f) 將麵皮麵糰製作成不同的形狀 g) 烘焙過程調控，尤須注意冷藏類材料處理			12	
		h) 執行小麥及小麥加工類麵包、黑麥及黑麥加工類麵包及小點心之烘焙 i) 全麥或粗麵包製作 j) 運用其他種類五穀雜糧製作特殊麵包				11

4	製作精緻糕點類	a) 編織狀糕點 b) 製作千層起酥類糕點 c) 尖狀千層起酥糕點類調配 d) 搭配茶點、含餡類的點心製作 e) 地區性或異國糕點製作 f) 烘焙過程管控		10		
		g) 薑餅類調製 h) 粗麵團類糕點，如耶誕粗麵包(Stollen) i) 由營養素如維他命、礦物質變化的糕點製作				4
5	麵團製作及加工	a) 混製粗麵團(鑲有水果的糕點) b) 含杏仁口味粗麵團混製 c) 佛羅倫斯糕點及核果糕點麵團製作 d) 烘製麵團製作 e) 塗抹糖漿類的麵包麵團製作 f) 可當為主實用的麵包麵團製作 g) 麵團分割、包餡 h) 烘焙過程管控				12
6	製作塗料、餡及鮮奶油、塗醬	a) 蛋白尖狀裝飾物製作 b) 新鮮或水果乾當作餡的製作 c) 鮮奶油打製的塗料製作			3	
		d) 重口味的包餡製作 e) 巧克力塗料製作 f) 異國塗料製作				4
7	宴會小點心製作	a) 將麵皮麵團運用植物或動物油製作成宴會需要的小點心		3		
		b) 裝各種餡料的口袋餅製作 c) 運用烘製的麵團製作宴會小點心				3
8	製作甜點	a) 冷、半冷凍、冷凍類的甜點製作 b) 蛋類甜點			3	

9	設計、製作蛋糕及飯後甜點	<ul style="list-style-type: none"> a) 按顏色、形狀、口味設計並製作蛋糕及甜點 b) 有底蓋狀、包餡料的點心製作 c) 佈置修飾花樣及技巧 d) 字樣製作 e) 蛋糕及甜點烘焙裝飾 				6
10	小零嘴製作	<ul style="list-style-type: none"> a) 將麵皮麵團運用植物或動物油製作成宴會需要的小零嘴 b) 成品修飾或加工 	4			
		<ul style="list-style-type: none"> c) 含餡料的小零嘴製作 d) 變化花樣 				3
11	運用新鮮食材製作小餐點	<ul style="list-style-type: none"> a) 甜食類的小餐點製作 b) 蛋類小餐點製作 c) 土司類變化的小餐點製作 			3	
		<ul style="list-style-type: none"> d) 鹹食類的小餐點製作 e) 沙拉變化出的小餐點製作 				3
12	顧客諮詢及販賣銷售	<ul style="list-style-type: none"> a) 展示成品 b) 按情形展開推銷對話 c) 接受顧客諮詢 			3	
		<ul style="list-style-type: none"> d) 外送成品包裝技巧及運輸技巧 e) 參與執行促銷活動 				3