

餐飲料理人員(廚師)

Koch

學校課程大綱

餐飲職業系列基礎學習領域

學習領域		時數			
		全部	第一年	第二年	第三年
1.1	廚房工作		140		
1.2	餐飲服務工作		120		
1.3	倉庫管理工作		60		
	總計(共 880 小時)	880	320	280	280

學習領域 1.1：廚房工作

第一學年廚師
時數：140 小時

目標闡述：

訓練生能夠依照配方做烹調簡單的餐點的事先準備、料理，以及餐點的擺設。整個工作步驟是依照經濟及生態觀點計畫，訓練生能獨立地控制工作成果，並加以自行評估。

訓練生能夠瞭解食品處理相關要求，並需遵照相關規定行事。訓練生能特別說明衛生相關規定，運用與食品的相關衛生規定。

依照能增進感官、營養均衡標準，以及根據使用目的、特質、經濟性，挑選食材。

訓練生能夠學習到適當的事前準備及烹調過程，為了能保持食物的價值，以及達到食物內容成分與卡路里能量的均衡。他們需落實養分遺失計算、營養價值計算、卡路里含量計算。

此外，訓練生們能夠理解環境保護的重要性，並且亦有能力有依照環保條件來行事。訓練生們掌握避免意外的知識，遵守安全條規。

他們在團隊中分工合作，藉此認識到這種工作組織的重要性。

他們學會如何運用專業語言，能夠使用簡單的外語來表達。

學習內容：

- 簡易餐點類準備、料理、推薦
- 了解挑選的食材、原料其處理過程及其營養成分方面的知識
- 食品相關法規
- 個人衛生、工廠衛生、生產衛生
- 環境保護
- 工作安全
- 團隊工作
- (體積、重量、損益、原物料量、營養價值，以及卡路里含量)的計算
- 專業術語
- 外語

學習領域 1.2：餐飲服務工作

第一學年餐飲業人員
時數：120 小時

目標闡述：

訓練生能夠以各種方式及技巧上菜與斟酒。

他們在辦公室、餐廳以及櫃檯有計畫地執行工作。

訓練生瞭解其職務等同主人，說明其個人的外表及態度對顧客的影響，並且能夠以顧客為導向，貫徹這類的知識。在遵守溝通規則下，進行銷售對話，建議

顧客關於所提供的簡單餐點及飲料。他們能夠製作簡易的特惠菜單。

訓練生能夠以符合一般水準的外語為顧客提供諮詢。

他們學會如何開立帳單，並瞭解付款的方式。

嚴格遵守涉及餐廳之相關法律規章。

訓練生在群體團隊中共同合作，從中認識這種工作組織的優點。

學習內容：

- 服務種類及方法
- 空間、材料以及紡織品的維護
- 餐桌佈設
- 吧檯
- 茶類沖泡飲料，以及簡單混合飲料之調製
- 接待顧客
- 銷售對話及技巧
- 特惠菜單
- 餐廳接受的付款方法（現金、支票、信用卡）
- 相關法律規章
- 團隊工作
- 計算（吧檯飲料販賣之損失計算、貨幣計算、顧客帳單）
- 專業術語
- 外文

學習領域 1.3：倉庫管理工作

第一學年餐飲業人員

時數：60 小時

目標闡述：

訓練生需詳細描述餐飲業務之倉庫工作，並能解釋其工作流程。

他們依貨品/貨物的重量、數量與可見的損失等檢驗貨品/貨物，藉此控管訂貨事宜和交貨單。此外，亦能夠倉儲瞭解控制存貨的重要性，進而能夠處理訂貨事項。

訓練生有能力執行與工作相關的文書工作，解釋需組織文件的理由，並且有能力建檔、保存檔案、補充卡片索引，以及檔案。

訓練生能夠區別各種不同的購貨合同類型，並能辨別出履行合約時所產生的權力侵犯，並能適度地加以反應。

此外，訓練生詳細說明為何需確保資料之安全，以及如何運用資料安全之可能性。闡明資料保護之重要性，同時需具備使用通訊媒介的能力。

學習內容：

- 進貨、倉儲、出貨

- 貨物盤點
- 購貨合同
- （存貨指數、貨物損耗）的計算
- 管理文件
- 郵件處理資料輸入、資料處理、資料輸出
- 資料安全與保護
- 通訊、溝通工具

餐飲職類系列共同職業訓練的學習課程大綱

餐飲料理人員(廚師)

學習領域		時數			
		全部	第一年	第二年	第三年
No.					
2.1	植物類菜餚			60	
2.2	點心類菜餚			40	
2.3	冷、熱食自助餐點			40	
2.4	餐後食			60	
2.5	À la carte			80	
3.1	宴會				80
3.2	促銷週				80
3.3					60
3.4	地區性及異國菜餚				60
	總計(共 880 小時)	880	320	280	280

學習領域 2.1：植物類菜餚

第二學年
時數：60 小時

目標闡述：

- 訓練生能利用植物類的食材製作成配菜或主菜。
- 訓練生能依據食譜 - 注意到食材及原料於清理及烹調過程中可能流失的養分。訓練生能判斷食材原料的特徵及品質。
- 訓練生能按照食物特性作適當的儲存、準備及製作。處理過程中需要注意到營養分的保持。
- 訓練生能運用適當的香料以及佐配的醬汁以變化菜餚的口味。
- 所有料理過程均顧及經濟及生態環保因素。並遵守食品相關法規。
- 所有製作出的菜餚訓練生均必須自己品嚐過並予以評價。
- 訓練生能製作素食類的菜餚，並能確保菜餚完整的營養成分。
- 訓練生能評價便利(速食)食品。
- 訓練生能計算相關帳務。
- 訓練生能運用母語及外語客人介紹推薦該類的食物及菜餚。

學習內容：

- 水果、蔬菜、菇類、馬鈴薯、核果類、五穀類(市場供應狀況、營養成分、運用狀況、品質特徵、儲存方式)
- 準備及製作
- 調配呈現方式
- 備置可能
- 醬料、香料運用
- 便利、半成品食材
- 相關法規
- 費用運算
- 專業用語
- 外語
- 電腦輔助用具

學習領域 2.2：點心類菜餚

第二學年
時數：40 小時

目標闡述：

- 訓練生能製作冷、熱食點心。
- 訓練生能依據食譜 - 注意到食材及原料於清理及烹調過程中可能流失的養分。訓練生能判斷食材原料的特徵及品質。

訓練生能按照食物特性作適當的儲存、準備及製作。處理過程中需要注意到營養分的保持。所有料理過程均顧及經濟及生態環保因素。並遵守食品相關法規。所有製作出的點心訓練生均必須自己品嚐過並予以評價。

訓練生能反應市場上產品的變化。

訓練生能評價便利(速食)食品。

訓練生能計算相關帳務。

訓練生能運用母語及外語客人介紹推薦該類的食物及菜餚。

學習內容：

- 準備及製作
- 調配呈現方式
- 備置可能
- 經濟考量(市場、成本、營收)
- 便利、半成品食材
- 相關法規
- 費用運算
- 專業用語
- 外語
- 電腦輔助用具

學習領域 2.3：冷、熱食自助餐點

第二學年
時數：40 小時

目標闡述：

訓練生能製作冷、熱食自助餐點。

訓練生能規劃、推銷一項自助餐宴專案。能在銷售的過程中運用適當的溝通技巧、消費心理及產品相關的知識。

訓練生能依據食譜 - 注意到食材及原料於清理及烹調過程中可能流失的養分。訓練生能判斷食材原料的特徵及品質。

訓練生能按照食物特性作適當的儲存、準備及製作。處理過程中需要注意到營養分的保持。

所有料理過程均顧及經濟及生態環保因素。並遵守食品相關法規。

所有製作出的菜餚訓練生均必須自己品嚐過並予以評價。

訓練生能評價便利(速食)食品。

訓練生能計算相關帳務。

訓練生能在團體工作小組中與人合作，並了解團體合作的意義。

訓練生能在用母語及外語自助餐會場中提供客人建議與諮詢

學習內容：

- 自助餐以及前菜可提供的冷、熱食。

- 準備及製作
- 擺設及佈置自助餐會場
- 銷售溝通技巧
- 便利、半成品食材
- 相關法規
- 團體合作
- 費用運算(開價、數量、成本、營收)
- 專業用語
- 外語
- 電腦輔助用具

學習領域 2.4：餐後食

第二學年

時數：60 小時

目標闡述：

訓練生能夠製作餐後點。

訓練生能依據食譜 - 注意到食材及原料於清理及烹調過程中可能流失的養分。訓練生能判斷食材原料的特徵及品質。處理過程中需要注意保持營養成分。

訓練生了解餐點成份及製作過程，所以也能從中做各樣式的變化，例如可以按照各別口味、視覺上、季節性、地方性特色來變換及搭配。製作過程也需符合經濟性以及其生態環保要求。訓練生也應遵守相關食品法規，尤其是蛋類或冰品類食品。任何製作過的食物均需自己品嚐過並且予以評價。

訓練生也要能夠將做出來的餐後點作銷售。

訓練生要能判斷是否或如何使用便利半成品。

訓練生能計算相關帳務。

訓練生能在團體工作小組中與人合作，並了解團體合作的意義。

訓練生能在用母語及外語於服務餐後點時提供客人建議與諮詢

內容：

——麵皮、麵團、甜食、起司、水果(市場供應狀況、營養成分、運用狀況、品質特徵、儲存方式)

——準備及製作

——擺設及佈置自助餐會場

——銷售溝通技巧

——便利、半成品食材

——相關法規

——團體合作

——費用運算(開價、數量、成本、營收)

- 專業用語
- 外語
- 電腦輔助用具

學習領域 2.5：開放式餐檯(à la carte)

第二學年
時數：80 小時

目標闡述：

訓練生能將開放式餐檯的廚房工作事務部分加以規劃及執行。尤其是針對以下食物的料理：

- 肉類
- 家禽家畜類
- 魚類及海鮮類

訓練生能依據食譜 - 注意到食材及原料於清理及烹調過程中可能流失的養分。訓練生能判斷食材原料的特徵及品質。處理過程中需要注意保持營養成分。

訓練生也能判斷市面上提供的種類、食材，或尤其是依季節性以及地方特有的烹調方式。

在做食品除藏以及訓練生能按照食物特性作適當的儲存、準備及製作。處理過程中需要注意到營養分的保持。

製作過程也需符合經濟性以及其生態環保要求。訓練生也應遵守相關食品法規，尤其是 a la carte 相關的規定。例如安全及衛生方面的規定應特別注意。

任何製作過的食物訓練生均需自己品嚐過並且予以評價。

訓練生也要能夠製作高湯及湯類之食品，調理醬汁以及其他佐料，已增進食慾及視覺享受。

訓練生要能判斷是否或如何使用便利半成品。

訓練生能計算相關帳務。

訓練生能在團體工作小組中與人合作，並了解團體合作的意義。

訓練生能在用母語及外語於開放式餐台時提供客人建議與諮詢。

內容：

- 規劃、組織並執行 a la carte 的廚房工作事務。
- 搭配、製作餐點
- 小組分工合作
- 費用運算(開價、數量、成本、營收)
- 肉類、家禽、家畜魚類、海鮮類食材(市場供應狀況、營養成分、運用狀況、品質特徵、儲存方式)
- 準備及製作

- 便利、半成品食材
- 相關法規
- 團體合作
- 高湯及湯類製作
- 湯底製作、奶製品調理的食物
- 安全及衛生措施
- 專業用語
- 外語
- 電腦輔助用具

學習領域 3.1：宴會

第三學年
時數：80 小時

目標闡述：

訓練生能參與宴會事務規劃及執行。熟悉宴會中會提供的菜餚並能運用技巧銷售及推薦，該工作亦能運用外語進行。宴會中尤其熟悉以下食材措出的料理：

- 肉類
- 家禽家畜類
- 魚類及海鮮類

訓練生能依據食譜 - 注意到食材及原料於清理及烹調過程中可能流失的養分。訓練生能判斷食材原料的特徵及品質。處理過程中需要注意保持營養成分。

訓練生也能判斷市面上提供的種類、食材，或尤其是依季節性以及地方特有的烹調方式。

在做食品除藏以及訓練生能按照食物特性作適當的儲存、準備及製作。處理過程中需要注意到營養分的保持。

製作過程也需符合經濟性以及其生態環保要求。訓練生也應遵守相關食品法規，尤其是宴會事務相關的規定。例如安全及衛生方面的規定應特別注意。

訓練生要能判斷是否或如何使用便利半成品。

訓練生能計算相關帳務。

訓練生能在團體工作小組中與人合作，並了解團體合作的意義。

訓練生能在用母語及外語於開放式餐台時提供客人建議與諮詢。

內容：

- 規劃、組織並執行宴會事務中的廚房部分任務。
- 銷售技巧
- 小組分工合作
- 費用運算(開價、數量、成本、營收)

- 肉類、家禽、家畜魚類、海鮮類食材(市場供應狀況、營養成分、運用狀況、品質特徵、儲存方式)
- 準備及製作
- 團體合作
- 場地位置安排
- 展示方式
- 便利、半成品食材
- 安全及衛生措施
- 相關法規
- 專業用語
- 外語
- 電腦輔助用具

學習領域 3.2：促銷週

第三學年
時數：80 小時

目標闡述：

訓練生能參與促銷週事務規劃及執行。並能夠運用以下食材的製作料理並予以銷售：

- 肉類
- 家禽家畜類
- 魚類及海鮮類

訓練生能了解促銷週的經濟意義。訓練生能製作展示區中的產品桌牌標示並且規劃佈置佈展區。宣傳廣告之行為均符合相關法規。

訓練生能依據食譜 - 注意到食材及原料於清理及烹調過程中可能流失的養分。訓練生能判斷食材原料的特徵及品質。處理過程中需要注意保持營養成分。

訓練生也能判斷市面上提供的種類、食材，或尤其是依季節性以及地方特有的烹調方式。

在做食品除藏以及訓練生能按照食物特性作適當的儲存、準備及製作。處理過程中需要注意到營養分的保持。

製作過程也需符合經濟性以及其生態環保要求。訓練生也應遵守相關食品法規，尤其是促銷週事務相關的規定。例如安全及衛生方面的規定應特別注意。

訓練生要能判斷是否或如何使用便利半成品。

訓練生能計算相關帳務。

訓練生能在團體工作小組中與人合作，並了解團體合作的意義。

訓練生能在用母語及外語於促銷週時提供客人建議與諮詢。

學習內容：

- 規劃、籌備、執行促銷週相關工作
- 執行廣宣促銷活動
- 工作團隊
- 計算出入盈虧
- 肉類、家禽、家畜魚類、海鮮類食材(市場供應狀況、營養成分、運用狀況、品質特徵、儲存方式)
- 準備及製作
- 場地位置安排
- 展示方式
- 便利、半成品食材
- 安全及衛生措施
- 相關法規
- 專業用語
- 外語
- 電腦輔助用具

學習領域 3.3：設計菜餚食用順序(菜單)

第三學年

時數：60 小時

目標闡述：

訓練生能從眾多食物菜餚中排列出食用順序。並能夠運用菜單相關原則及規定，配合銷售心理與技巧進行，並能規劃工作進行流程以及正確適當的食用順序。

訓練生能按照不同需求及理由設計菜單並搭配適當的飲品。

訓練生能針對顧客提供諮詢，並能使用外語進行。

訓練生能計算出入盈虧。

學習內容：

- 菜單設計相關規定
- 規劃、設計、執行及工作流程
- 搭配飲品
- 相關法規
- 計算出入盈虧
- 專業用語
- 外語
- 電腦輔助用具