

餐飲料理人員(廚師)

Koch

工作崗位計畫書

貫穿第一年到第三年工作崗位通識訓練內容

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	訓練企業的結構與組織	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	<p>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：</p> <p>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</p> <p>b) 使用適合訓練企業之環保規定</p> <p>c) 使用符合經濟效益及環保的能源與材料</p> <p>d) 避免垃圾；導入環保的材料處理方式</p>	
---	------	--	--

第一年工作崗位專業訓練內容-第一部份 共 41 週

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	內場廚房部分	<p>a) 檢視產品的性能並依使用功能將其歸類</p> <p>b) 運用烹飪技術與烹飪順序準備簡單菜餚</p> <p>c) 在配方、營養與符合經濟效益的考量下，烹調簡單菜餚</p> <p>d) 在烹調順序、配方及符合經濟效益的考量下，將預先準備好的材料煮成簡單菜餚</p> <p>e) 依順序烹調簡單菜餚</p> <p>f) 進行產品(菜餚)介紹</p>	24		
6	與顧客應對、諮詢與銷售服務	<p>a) 舉出會對顧客造成影響之個人形象及行為，並說明原因</p> <p>b) 發揮招待的功能</p> <p>c) 找出顧客對於諮詢、招待與服務的需求及期待</p> <p>d) 在工作過程的編制範圍內應注意的工作、權利及責任</p> <p>e) 迎接，並招待顧客</p> <p>f) 使用與職業相關的外文專業術語</p> <p>g) 提供顧客服務項目及銷售之產品</p> <p>h) 接收並傳達訊息與工作</p> <p>i) 使用職業相關之法規條文</p>	2		
7	相關設備、機器與用具之使用，工作規劃	<p>a) 規劃工作流程/步驟</p> <p>b) 安排符合衛生及人體工學要求的工作環境</p> <p>c) 進行與工作領域相關之準備工作</p> <p>d) 有效運用設備、機器與用具</p> <p>e) 清理與維護設備、機器與用具</p>	5		

8	行政組織與溝通	a) 執行與工作相關的文書工作 b) 紀錄文件並將其歸檔 c) 資料建檔並將其運用在工作上；保護資料、數據 d) 運用資料保護之相關法律與企業規定	4		
9	資源物料管理	a) 接收物料，檢查其重量、數量與明顯之損壞，並採取一般企業慣用的相關措施 b) 依物料特性，適當儲存 c) 盤點、控管庫存	5		
10	衛生	a) 遵循勞工衛生及企業衛生相關之規定與原則 b) 節省地使用消毒與清潔用品	1		

第一年工作崗位專業訓練內容-第二部份 共 11 週

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		
11	外場顧客服務部份	a) 檢視產品的銷售潛力 b) 準備並為顧客斟倒冷熱飲之技巧 c) 菜餚與飲料的端侍及下菜 d) 引導顧客點餐及介紹推薦等談話技巧 e) 使用記帳收銀設備	5		
12	相關設備、機器與用具之使用，工作規劃	a) 規劃工作流程/步驟 b) 安排符合衛生及人體工學要求的工作環境 c) 進行與工作領域相關之準備工作 d) 有效運用設備、機器與用具 e) 清理與維護設備、機器與用具	2		
13	資源物料管理	a) 接收物料，檢查其重量、數量與明顯之損壞，並採取一般企業慣用的相關措施 b) 依物料特性，適當儲存 c) 盤點、控管庫存	1		

14	與顧客應對、諮詢與銷售服務	a) 舉出會對顧客造成影響之個人形象及行為，並說明原因 b) 發揮招待的功能 c) 找出顧客對於諮詢、招待與服務的需求及期待 d) 在工作過程的編制範圍內應注意的工作、權利及責任 e) 迎接，並招待顧客 f) 使用與職業相關的外文專業術語 g) 提供顧客服務項目及銷售之產品 h) 接收並傳達訊息與工作 i) 使用職業相關之法規條文	2		
15	衛生	a) 遵循勞工衛生及企業衛生相關之規定與原則 b) 節省地使用消毒與清潔用品	1		

第二年工作崗位專業訓練內容 共 52 週

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
16	2	3	4		
17	植物類食物烹飪調理	a) 沙拉製作 b) 蔬菜根莖類食材處理、該類菜餚製作 c) 豆類食材處理及該類菜餚製作 d) 穀類食材處理及該類菜餚製作 e) 麵粉類食材處理及該類菜餚製作		7	
18	湯類及醬料類烹飪調理	a) 湯底、高湯製作 b) 清湯類製作 c) 勾芡及羹湯類製作 d) 奶油製品調理湯類製作		6	
19	製作乳製品及蛋類餐點	a) 製作凝乳 b) 製作優酪乳 c) 製作蛋製品 d) 製作起司餐點		5	

20	麵皮及麵團處理及製作	a) 底層麵皮處理及製作 b) 麵團處理及製作 c) 加工過的麵皮處理		8	
21	甜點製作	a) 製作布丁 b) 製作糕類點心 c) 蛋類甜點製作 d) 水果類甜點製作		8	
22	製作餐前菜及冷盤	a) 製作餐前菜及展示		3	
23	衛生	a) 遵循勞工衛生及企業衛生相關之規定與原則 b) 經濟地使用消毒與清潔用品		1	
24	與顧客應對、諮詢與銷售服務	a) 兼顧顧客導向式以及企業導向式的對話應對 b) 擅用語言及非肢體語言是的溝通技巧 c) 顧客抱怨接收、處理及解決方案 d) 顧客需求及期望導向式的諮詢		2	
25	相關設備、機器與用具之使用，工作規劃	a) 規劃工作流程/步驟 b) 安排符合衛生及人體工學要求的工作環境 c) 進行與工作領域相關之準備工作 d) 有效運用設備、機器與用具 e) 清理與維護設備、機器與用具		2	
26	資源物料管理	a) 檢查物料食材的性質、再依其性質作分類 b) 調查工作場所所需之資源物料需求 c) 訂購工作場所所需之資源物料 d) 盤點、控管庫存以及報告盤點控管結果		2	
27	使用不同烹調料理技巧	a) 使用恰當工作技巧 b) 烹調熟食流程及方法 c) 食材及食物擺設 d) 醃製品製作 e) 油炸品製作 f) 餡料製作		8	

第三年工作崗位專業訓練內容 共 52 週

序號	職業訓練的部份	在獨立計劃、執行與檢查的情況下 要傳授的技能與知識	職訓年度 以星期為單位		
			1	2	3
1	2	3	4		
28	湯類及醬料類 烹飪調理	a) 冷熱類醬料製作、醬料底材製作及應用變化			8
29	肉類及內臟類 處理烹調	a) 將肉類從生肉製作變成熟物 b) 將生內臟製作成內臟菜餚			12
30	野生、及家禽 家畜類處理烹調	a) 野生及飼養之禽類處理烹調成菜餚 b) 家禽及野生禽類處理烹調成菜餚			8
31	餐前菜製作及 冷盤擺設	a) 將不同食材搭配拼設、或經烹調擺置於冷盤上			5
32	魚類、蚌殼 類、硬皮類海 鮮處理烹調	a) 深海及養池魚類烹調處理 b) 蚌殼及硬皮類海產處理			8
33	衛生	a) 遵循勞工衛生及企業衛生相關之規定與原則 b) 節省地使用消毒與清潔用品			1
34	與顧客應對、 諮詢與銷售服 務	a) 兼顧顧客導向式以及企業導向式的對話應對 b) 擅用語言及非肢體語言是的溝通技巧 c) 顧客抱怨接收、處理及解決方案 d) 顧客需求及期望導向式的諮詢			1
35	相關設備、機 器與用具之使 用，工作規劃	a) 保管相關設備、機器及用具 b) 修理維護該設備、機器及用具 c) 使用耗損狀況評估及報告			1
36	資源物料、財 務控管	a) 物料資源合理的運用以及使用原因說明 b) 按服務項目及結果評估物料資源支出及收益狀況 c) 按該餐廳價格評算方式訂定售價			2
37	廣告促銷活動	a) 協助辦理廣告及促銷活動 b) 依活動性質佈置場合 c) 協助企劃有廣告效果的資料或商品			2

38	使用不同烹調料理技巧	a) 使用恰當工作技巧 b) 烹調熟食流程及方法 c) 食材及食物擺設 d) 醃製品製作 e) 油炸品製作 f) 餡料製作			4
----	------------	--	--	--	---