

西餐烹調丙級技術士技能檢定規範

行政院勞工委員會 85 年 8 月 29 日

台八十五勞職檢字第 132473 號公告

勞動部 105.8.15 勞動發能字第 1050509449 號令修正

級 別：丙級

工作範圍：認識西餐烹調之食物原料性質，配合營養與衛生常識，製作及供應基礎性餐食。

應具知能：應具備下列各項知識及技能：

工作項目	技能種類	技 能 標 準	相 關 知 識
一、食物的性質及選購	(一)認識各種食物原料及其特性	1.能認識各種生鮮食物，包括穀類、麵食類、根莖類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、硬殼果類、蔬菜類、水果類等。 2.能認識各種調味品，包括酒料及香辛料等。 3.能認識各種生鮮食物及調味品的基本性質及用途。 4.能正確選購各種生鮮食物及調味品。	(1)生鮮食物的種類、基本性質及用途。 (2)調味品的種類、基本性質及用途。 (3)加工食品的種類、基本性質及用途。 (4)常用食品添加物的名稱及用途(用量標準及使用範圍)。 (5)基本食物原料外文名稱。 (6)食物品質之判定方法。 (7)食品標示。 (8)市場資訊。 (9)優良食品標幟。
	(二)認識各種加工食品及其特性	1.能認識並分辨下列各種加工食品： (1)罐頭食品 (2)冷凍冷藏食品 (3)醃漬、發酵食品 (4)乾燥、濃縮食品 (5)肉類加工品 (6)乳製品 (7)食用油脂 2.能認識上述各類加工食品的基本性質。 3.能正確選用各類加工食品。	
	(三)認識食品添加物	1.能認識常用的食品添加物及其用途。 2.能正確使用食品添加物。	
	(四)各種生鮮及加工食品品質之判定	1.能判定各種生鮮及加工食品之品質。包括等級、新鮮度等。 2.能判定各類食物是否腐敗或變質。	
	(五)食品	能認識食品包裝標示之種類與	

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
	標示	意義。	
	(六)市場行情	1.能瞭解各種食物原料之生產季節與市場價格關係。 2.能認識食品良好作業規範(GMP)及中國農業標準(CAS)等標幟。	
二、食物貯存	冷凍庫、冷藏庫、乾庫之使用	1.能瞭解各類食物最適宜之貯存方法。如溫度、濕度、包裝等。 2.能瞭解各種食物的貯存期限。 3.能做好各類食物的貯存以維持食物的新鮮度。如先進先出。 4.能瞭解庫房之清潔與維護。 5.能做好庫房的清潔與維護工作。	(1)食物貯存原則和方法。 (2)食物貯存期限。 (3)庫房的清潔與維護方法。
三、食物製備	(一)食物前處理	1.能認識各種食物的前處理工作。包括解凍、除去不可食的部份、洗滌、去腥、殺菁、防止變色等。 2.能對食物做適當的前處理工作。	(1)食物的前處理。 (2)食物的切割法。 (3)食物烹調法。 (4)食物在製備過程的變化及其影響。
	(二)食物切割	1.能瞭解各種食物所適宜之切割法。 2.能正確操作各種食物基本切割。 3.能瞭解刀具與砧板之正確使用方法和原則。包括生食和熟食食用不同的刀具和砧板。 4.能正確使用刀具與砧板。	
	(三)食物烹調	1.能正確操作西餐基本烹調法。包括烘(Baking)、烤(Roasting)、焗(Gratin)、炸(Deep-frying)、煎(pan-frying)、炒(Sauteing)、煮(Boiling)、蒸(Steaming)、燙(Blanching)、燒(Broiling)等。 2.能正確烹調各道餐食。包括前菜、沙拉、湯、主菜、甜點及早餐等。 3.能認識食物在烹調過程中之	

工作項目	技能種類	技 能 標 準	相 關 知 識
		變化及其影響。包括濃稠度、變色等。	
四、器皿與盤飾	(一)器皿之認識	能瞭解飲食器皿之種類及材質、色彩、形狀、深淺等特性，並能做適當選用。包括溫度、酸鹼度與器皿材質之關係、食物量之多少與器皿大小之關係等。	(1)器皿選用與食物特性之關係。 (2)食物配色常識。 (3)裝盤常識。
	(二)色彩之調配與盤飾	1.具色彩調配之概念。 2.具用適材適用之盤飾概念。 3.能適當運用色彩調配及盤飾之技巧。	
五、設備與器具	廚房設備、器具之認識使用與維護	1.能瞭解西餐廚房設備、器具之種類、功能及特性。包括爐灶(Ranges)、碳烤爐(Charboiler)、上架式烤爐(Overhead Broiler)、油炸爐(Deep-Fat Fryer)、烤箱(Oven)、蒸箱(Steamer)等設備及平底鍋(Fry Pan)、深鍋(Sauce Pan)、湯鍋(Stock Pan)等器具。 2.能認識廚房設備、器具之正確使用方法 3.能正確使用與維護廚房設備、器具。	(1)西餐廚房設備、器具之種類功能特性及正確使用與維護方法。 (2)用電常識。 (3)瓦斯使用常識。
六、營養知識	(一)營養素的種類及功能	1.能認識營養素之分類。 2.能瞭解各種營養素的功能。	(1)營養素的分類及功能。 (2)各類食物的營養價值。 (3)食物製備過程對食物營養價值的影響。 (4)飲食與健康的關係。
	(二)食物的營養	1.能瞭解食物之分類及各類食物的營養價值。 2.能瞭解食物製備過程對食物營養價值的影響。 3.能瞭解飲食和健康的關係。	
七、成本控制	(一)標準食譜之認識	1.能瞭解標準食譜之使用目的與成本控制的關係。 2.能依據標準食譜製作菜餚。	(1)公制、英制度量衡換算。 (2)數學四則演算。 (3)成本控制常識。
	(二)各種配方原料用量之計算	1.能瞭解食物原料之使用量與比例。包括每道菜各種食物原料之搭配量。	

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
		1.能正確依進餐人數估計食物原料用量。 2.具有基本之成本概念。	
八、安全措施	(一)火災的預防與應變	1.能瞭解廚房火災發生之原因及預防火災發生的方法。 2.具有火災發生時之應變能力。	(1)用電安全。 (2)滅火器具之使用。 (3)廚房器具、設備之安全維護方法。 (4)蒸氣、瓦斯的使用方法。 (5)急救常識。 (6)意外事件的處理方法。
	(二)意外事件之防範與急救	1.能瞭解廚房意外事件發生之原因及防患方法。 2.能瞭解意外事件發生之正確緊急處理方法。 3.能瞭解大型冷凍庫、冷藏庫必須具有之安全設備。包括應有安全警鈴的裝置，門要有安全閥栓等。	
	(三)安全檢查與維護	1.能瞭解安全之重要性。 1.具有維護設備與環境安全之能力與警覺性。	
九、衛生知識	(一)從業人員之衛生常識	1.能認識食品從業人員應注意之衛生事項。 2.能認識各種傳染病預防之方法。 3.能做好從業人員之個人衛生。	(1)個人衛生知識。 (2)食物中毒常識。 (3)環境衛生常識。 (4)環境衛生用殺蟲劑、殺菌劑之常識。 (5)廢棄物清理方法。 (6)食品衛生安全常識。 (7)洗潔劑之常識。 (8)油脂常識。 (9)殺菌方法認識。
	(二)公共衛生常識	1.能認識食品製造加工場所之衛生標準及其應注意事項。 2.能應用病媒之管制方法。 3.能認識廢棄物之處理方法。 4.能正確處理廢棄物。	
	(三)認識食品中毒	1.能認識各種食物中毒之發生原因與預防方法。 2.能應用各種殺菌法。 3.能正確使用洗潔劑。	
	(四)調理衛生	1.能瞭解餐飲衛生之自行衛生管理及檢查方法。	

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
		2.能正確實行餐具洗滌法、消毒法。 3.能瞭解並正確的執行前置作業及善後衛生工作。	
	(五)油脂衛生	1.能瞭解各類油脂之特性。 2.能正確使用各類油脂。	
十、衛生法規	食品衛生管理法令	能瞭解與食品衛生管理相關之規定。	(1)食品衛生管理法及施行細則。 (2)公共飲食場所衛生管理辦法。 (3)食品業者製造、調配、加工、販賣、貯藏食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。

西餐烹調乙級技術士技能檢定規範

行政院勞工委員會 85 年 8 月 29 日
台八十五勞職檢字第 132473 號公告

級 別：乙級。

工作範圍：認識西餐烹調之食物原料特性，配合營養與衛生常識，製作及供應餐食。

應具知能：除應具備丙級技術士之知識及技能外，並應具備下列各項知識及技能：

工作項目	技能種類	技 能 標 準	相 關 知 識
一、食物的性質及選購	(一) 認識各種食物原料及其特性	1.能認識各種生鮮食物，包括穀類、麵食類、根莖類、禽畜肉類、魚貝類、蛋類、豆類、奶類、硬殼果類、蔬菜類、水果類等。 2.能認識各種調味品，包括酒料及香辛料等。 3.能認識各種生鮮食物及調味品的基本性質及用途。 4.能正確選購各種生鮮食物及調味品。	(1)生鮮食物的種類、基本性質及用途。 (2)調味品的種類、基本性質及用途。 (3)加工食品的種類、基本性質及用途。 (4)常用食品添加物的名稱及用途(用量標準及使用範圍)。 (5)基本食物原料外文名稱。 (6)食物品質之判定方法。 (7)食品標示。 (8)市場資訊。 (9)採購知識。 (10)優良食品標幟。
	(二) 認識各種加工食品及其特性	1.能認識並分辨下列各種加工食品： (1)罐頭食品 (2)冷凍冷藏食品 (3)醃漬、發酵食品 (4)乾燥、濃縮食品 (5)肉類加工品 (6)乳製品 (7)食用油脂 2.能認識上述各類加工食品的基本性質。 3.能正確選用各類加工食品。	
	(三) 認識食品添加物	1.能認識食品添加物的分類及其用途。 2.能正確使用食品添加物。	
	(四) 各種生鮮及加工食品品質之判定	1.能判定各種生鮮及加工食品之品質。包括等級、新鮮度等。 2.能判定各類食物是否腐敗或變質。	
	(五) 食品標示	能認識食品包裝標示之種類與意義。	
	(六) 食物採購	1.能瞭解各種食物原料之生產季節與市場價格關係。	

工作項目	技能種類	技 能 標 準	相 關 知 識
		2.能考慮各項因素決定正確採購項目及數量。包括營業客數量、菜單需要、庫存量等。 3.能確實認知食品良好作業規範(GMP)及中國農業標準(CAS)等標幟。	
二、食物貯存	冷凍庫、冷藏庫、乾庫之使用	1.能瞭解食物變質的原因及控制方法。 2.能瞭解各類食物最適宜之貯存方法。如溫度、濕度、包裝等。 3.能瞭解各種食物的貯存期限。 4.能做好各類食物的貯存以維持食物的新鮮度。如先進先出。 5.能瞭解庫房之清潔與維護。 6.能做好庫房的清潔與維護工作。	(1)食物變質的原因及控制。 (2)食物貯存原則和方法。 (3)食物貯存期限。 (4)庫房的清潔與維護方法。
三、食物製備	(一)食物前處理	1. 能認識各種食物的前處理工作。包括解凍、除去不可食的部份、洗滌、去腥、殺菁、防止變色等。 2. 能對食物做適當的前處理工作。	(1)食物的前處理。 (2)食物的切割法。 (3)食物烹調法。 (4)食物在製備過程的變化、影響及控制。
	(二)食物切割	1.能瞭解各種食物所適宜之切割法。 2.能正確操作各種食物切割。 3.能瞭解刀具與砧板之正確使用方法和原則。包括生食和熟食用不同的刀具和砧板 4.能正確使用刀具和砧板。	
	(三)食物烹調	1.能熟練操作各種西餐烹調法。包括烘(Baking)、烤(Roasting)、焗(Gratin)、炸(Deep-frying)、煎(Pan-frying)、炒(Sauteing)煮(Boiling)、蒸(Steaming)、燙(Blanching)、燒(Broiling)等。 2.能瞭解各種食物所適宜的烹調方式。包括烹調法、溫度、時間等。 3.能正確烹調各道餐食。包括前菜、沙拉、湯、主菜、甜點等。 4.能認識食物在烹調過程中之變化及其影響。包括濃稠度、變色等。 5.能正確控制食物在烹調過程中之變化。包括火候、時間等。	
四、器皿與盤飾	(一)器皿之認識	1.能瞭解飲食器皿之種類及材質、色彩、形狀、深淺等特性，並能做適當	(1)器皿選用與用餐場合、餐

工作項目	技能種類	技 能 標 準	相 關 知 識
		選用，包括溫度、酸鹼度與器皿材質之關係、食物量之多少與器皿大小之關係等。 2.能瞭解用餐場合、餐別與飲食器皿之關係並作正確之選用。	別、食物特性之關係。 (2)食物配色原理。 (3)裝盤知識。
	(二)色彩之調配與盤飾	1.能瞭解色彩調配之原理。 2.能瞭解盤飾之原理。包括色彩之調合，盤飾與材料與主菜口味的搭配性等。 3.能熟練運用色彩調配及盤飾之技巧美化餐食。	
五、設備與器具	廚房設備、器具之認識使用與維護	1.能瞭解西餐廚房設備、器具之種類、功能及特性。包括爐灶(Ranges)、碳烤爐(Charbroiler)、上架式烤爐(Overhead Broiler)、油炸爐(Deep-Fat Fryer)、烤箱(Oven)、蒸箱(Steamer)等設備及平底鍋(Fry Pan)、深鍋(Sauce Pan)、湯鍋(Stock Pan)等器具。 2.能認識廚房設備、器具之正確使用方法。 3.能正確使用廚房設備與器具。 4.能瞭解廚房設備、器具之維護方法。 5.能正確維護廚房設備與器具。 6.能瞭解廚房動線流程與規劃。	(1)西餐廚房設備、器具之種類功能特性及正確使用與維護方法。 (2)用電常識。 (3)瓦斯使用常識。 (4)廚房動線流程規劃。
六、營養知識	(一)營養素的種類及功能	1.能認識營養素之分類。 2.能瞭解各種營養素的功能。	(1)營養素的分類及功能。 (2)各類食物的營養價值。
	(二)食物的營養	1.能瞭解食物之分類及各類食物的營養價值。 2.能瞭解食物製備過程對食物營養價值的影響。 3.能瞭解飲食和健康的關係。 4.能瞭解每日飲食指南。	(3)食物製備過程對食物營養價值的影響。 (4)飲食與健康的關係。 (5)每日飲食指南。
七、成本控制	(一)標準食譜之認識	1.能瞭解標準食譜之使用目的與成本控制的關係。 2.能依據標準食譜製作菜餚。	(1)公制、英制度量衡換算。 (2)數學四則演算。
	(二)各種配方原料用量之計	1.能瞭解食物原料之使用量與比例。包括每道菜各種食物原料之搭配量。 2.能正確依進餐人數估計食物原料用	(3)市場資訊。 (4)成本控制計

工作項目	技能種類	技 能 標 準	相 關 知 識
	算	量。	算。
	(三)直接材料成本之計算	2.具成本概念。 3.能瞭解每項原料之單價變化。 4.能估計每項成品之成本。	
八、安全措施	(一)火災的預防與應變	1.能瞭解廚房火災發生之原因及預防火災發生的方法。 2.具有火災發生時之應變能力。	(1)用電安全。 (2)滅火器具之使用。 (3)廚房器具、設備之安全維護方法。 (4)蒸氣、瓦斯的使用方法。 (5)急救常識。 (6)意外事件的處理方法。
	(二)意外事件之防範與急救	1.能瞭解廚房意外事件發生之原因及防患方法。 2.能瞭解意外事件發生之正確緊急處理方法。 3.能瞭解大型冷凍庫、冷藏庫必須具有之安全設備。包括應有安全警鈴的裝置，門要有安全閥栓等。	
	(三)安全檢查與維護	2.能瞭解安全之重要性。 3.具有維護設備與環境安全之能力與警覺性。 4.能定期檢查器具設備之安全性。	
九、衛生知識	(一)從業人員之衛生常識	1.能認識食品從業人員應注意之衛生事項。 2.能認識各種傳染病預防之方法。 3.能做好從業人員之個人衛生。	(1)個人衛生知識。 (2)食物中毒的發生原因及預防。 (3)環境衛生知識。 (4)環境衛生用殺蟲劑、殺菌劑之知識。 (5)廢棄物清理方法。 (6)食品衛生安全知識。 (7)洗潔劑之知識。 (8)油脂知識。 (9)各種殺菌方法。 (10)器皿安全衛生知識。
	(二)公共衛生常識	1.能認識食品製造加工場所之衛生標準及其應注意事項。 2.能應用病媒之管制方法。 3.能認識廢棄物之處理方法。 4.能正確處理廢棄物。	
	(三)認識食品中毒	1.能認識各種食物中毒之發生原因與預防方法。 2.能應用各種殺菌法。 3.能正確使用洗潔劑。 4.能瞭解容器材質之安全性。 5.能做好各種食物中毒的預防。	
	(四)調理衛生	1.能瞭解餐飲衛生之自行衛生管理及檢查方法並按時實施之。 2.能認識餐飲之衛生檢查。 3.能正確實行餐具洗滌法、消毒法。 4.能瞭解並正確的執行前置作業及善後衛生工作。 5.能瞭解飲用水及食用冰塊之衛生管理。	

工作項目	技能種類	技 能 標 準	相 關 知 識
	(五)油脂衛生	1.能瞭解各種油脂之特性。 2.能正確使用各種油脂。	
十、衛生法規	食品衛生管理法令	能瞭解與食品衛生管理相關之規定。	(1)食品衛生管理法及施行細則。 (2)公共飲食場所衛生管理辦法。 (3)飲用水管理條例及施行細則。 (4)廢棄物清理法。 (5)環境衛生管理規則。 (6)食品業者製造、調配、加工、販賣、貯藏食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 (7)食品添加物及其使用範圍用量標準。 (8)食品衛生標準。