

# 東莞台商子弟學校廚師專業技能晉級實施要點

2013 年 10 月 9 日訂定

壹、依據：本校中程校務發展計畫書（2011-2015）

貳、目的：提升專業技能，激勵工作士氣，增加餐色變化，滿足師生需求。

參、廚師等級：初級、中級、高級

肆、晉級條件

一、新進廚師在其他單位服務滿 5 年，提供相關資料證明，經查證屬實者，試用期滿時，得申請晉級。晉級未過，服務滿 2 年後，得再申請晉級。

二、本校在職廚師，依自身能力申請相對應之等級評鑑，但只得申請一次等級評鑑。晉級未通過，服務滿 3 年後，再申請晉級。

三、每晉升一級，廚師需繼續在校服務滿二年，方可再申請晉級。

四、申請晉級評鑑，須兩年內上滿 12 堂廚藝訓練課程，並達到課程要求標準。未上滿 12 堂課或未達到課程要求標準，不得申請晉級。餐飲中心每月第二個週六安排課程。

五、新進廚師於試用期間須上滿 2 堂廚藝訓練課程，方得申請晉級；在職廚師申請第一次晉級時，須上滿 2 堂廚藝訓練課程，方得申請晉級。

六、每年至少參加 6 堂廚藝培訓課程，若未達此標準，撤銷晉級資格，並取消技術加給。

伍、評鑑標準

一、操作技術 50%，包含：廚藝能力與菜色調配。

二、設備維護：開立菜單之成本試算，人力調度，設備保養維護，規範遵守餐飲中心各項設備維護之標準作業流程。

三、環境食品安全：每半年安全衛生講習與考核，當月出品質量、每日衛生檢查。

四、工作態度及配合度：對工作本分認知，配合學校活動，帶領伙伴認真進取，遵守人事管理規章，工作積極主動。

## 五、特別加分條件

- (一) 曾獲市級或市級以上烹飪比賽之優勝或名次者，加分 5 分。
- (二) 曾在政府承認之專業廚藝學校（非短期受訓機構）受訓，至少一年，並合格畢業，加 3 分。
- (三) 其他可證明廚藝技術之證照或事蹟（須提供查證方式，如人名、電話等），經證實屬實者，加 2 分。

## 六、評分項目

編號	項目	百分比	得分	評鑑內容
1	烹飪技術	60%		主菜製作
2	設備維護	10%		日常設備維護之態度
3	環境及食品安全	10%		工作場所清潔及每月食品安全
4	工作態度及配合度	20%		平日工作配合及態度
5	特別加分			由主辦單位填註
實得分數		100%		

七、得分評級：(一) 不通過：69 分以下；(二) 初級：70-79 分；(三) 中級：80-89 分；(四) 高級：90-100 分

## 陸、評鑑方式

### 一、烹飪技術

- (一) 餐飲中心依本校常用菜色，選定一個主題，受評人就此主題，運用自己的技術及創意，製作一道料理。
- (二) 由學校組成評審團試吃，受評人須在旁說明此道料理製作過程及用意。

二、設備維護等其餘三項評鑑，請參照評分表。

三、評審人員：校長、行政人員及教師代表，共計 7 名

### 柒、評鑑結果

- 一、通過評鑑者，依通過等級，晉級職稱（初級廚師、中級廚師、高級廚師），且負責該職稱對應之工作內容。
- 二、通過評鑑者，給技術加給：初級為 400 元，中級為 600 元；高級為 800 元。

三、未通過初級評鑑者，代表能力未符合工作崗位需求，給三個月改善期。若仍未符合工作標準，輔導轉任其他職務。

捌、本要點陳請校長核定後實施，修正亦同。