香港扶幼會許仲繩紀念學校
派對食品製作證書
認識派對的整體規劃、派對食品製作員的工作

姓名:_____ 班別:_____ 日期:_____ 分數:_____/50閱: _____

第一部分:廚房的架構

(1)_____(5分)(Executive／Head Chef)

要成為主廚，甚至是行政總廚，廚師必須付出多年努力，需要長時間站立、不分晝夜地工作。廚師需要長時間的浸淫，才能掌握不同烹飪方法及風格所需的技能及知識。

(2) _____(5分)(Head Chef／le chef de cuisine)

在規模較大的餐廳，行政總廚或主廚的職責主要是在行政方面;只有在小規模的餐廳，主廚才需要親自下廚。

主廚的職責包括:

- ♣ 安排廚房的工作;
- ♣ (3) _____(5分);
- ♣ 採購原材料;
- ♣ 訂定利潤目標;
- ♣ 鼓勵員工積極投入工作;
- ♣ (4) _____(5分)(特別是在服務時間);
- ♣ 就購置設備，提出建議;
- ♣ 往往需要全權或負責部分的貨倉、儲藏室以及銀器和陶器的清洗工作等;
- ♣ 負責保證客人滿意;及
- ♣ 確保食品的質量和保持應有的水準。

行政總廚／主廚還需與下列人員通力合作:

- 其他廚師;
- 餐飲服務員;
- 職能人員;及

- 廚房管事。

19 世紀末期，由於歐洲充斥著大量相對薪金低廉、技術純熟的勞動人口，而且食客要求經過精心準備的菜式，種類亦要豐富。因應這些需要，當時最受尊敬的廚師之一 Auguste Escoffier 制定了著名的分組（partie）系統。分組的數量和每個分組所需的人員數目，取決於餐廳的規模。該系統一定程度上仍應用在現今大型酒店的廚房內，例如半島酒店、馬哥孛羅酒店。

(5) _____(5分)（Second Chef／le sous-chef）

當主廚不在時，助理總廚負責執行其職務，是主廚的「左右手」。其主要職責是監督廚房的工作，確保廚房(6) _____(5分) 下暢順運作。在大型廚房裏，可能會有多位助理總廚，負責個別的服務範疇，例如宴會和扒房。

資深廚師 (Chefs de partie)

每位資深廚師分別負責廚房指定部分的工作，例如湯和醬汁、魚、蔬菜、食品儲藏室、肉類。這是專業廚師的工作，資深廚師管理各自的分組、分配助理的工作，實際上是廚房的「支柱」。

(7) _____(5分) (Pastry chef／le patissier)

糕餅師負責製作所有甜品和麵食，以及其他部門需要的食物，例如酥餅、麵等，還 包括其他肉類菜式所需的麵食。雪糕和餐後甜點也是由他們製作。過去，廚房會聘請專門的師傅製作所有雪糕，但現在絕大多數雪糕都是由工廠製造。假如酒店沒有獨立的烘焙部門，牛角包、奶油蛋卷、麵包等烘焙食品都可能由糕餅師製作。

(8) _____(5分) (Assistant cooks／les commis chef)

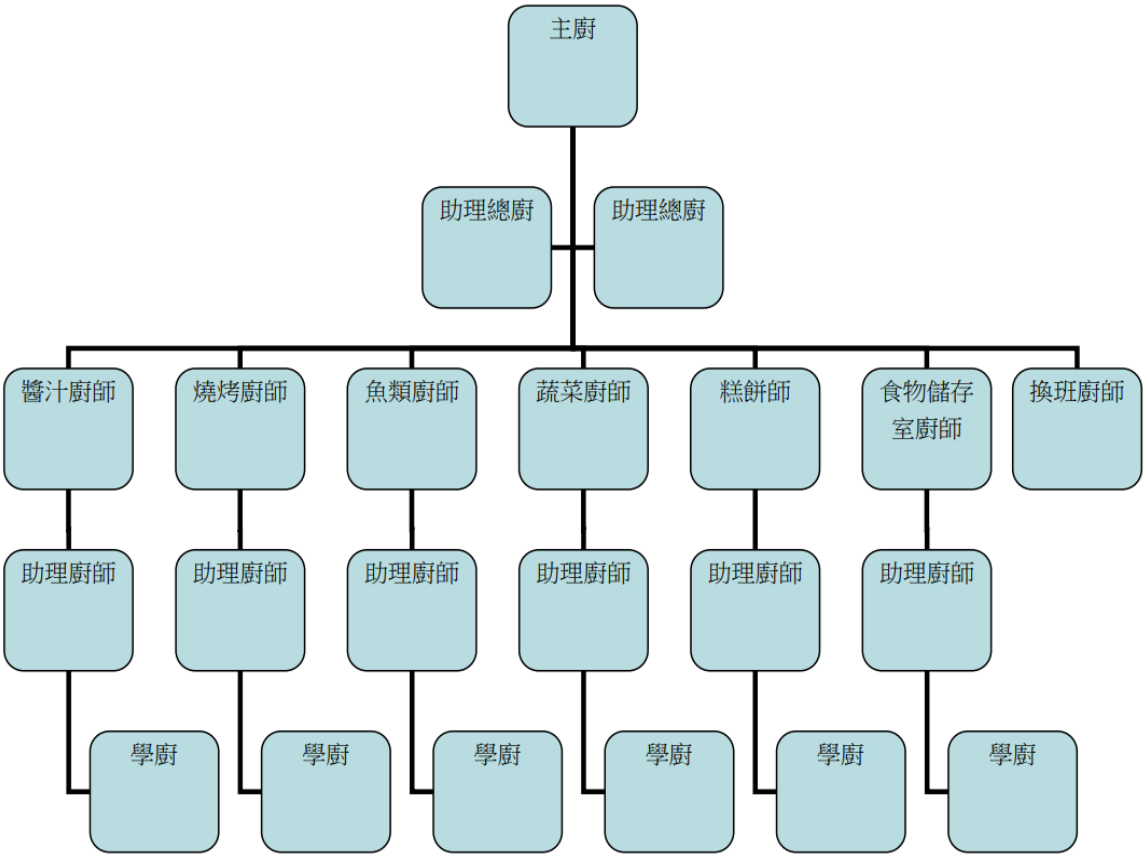
助理廚師專職協助資深廚師，其數目因應部門工作量而有所不同，例如由於工作量 不同，蔬菜部比魚類部大，因此蔬菜部的助理廚師數目會更多。第一助理廚師通常 承擔大部分的責任，當資深廚師不在時，甚至需要管理整個部門。

(9) _____(5分) (Apprentice／l'apprenti)

學廚是指正在學習期間的人員，他們會被(10) _____(5分)。對於想要成為廚師的同學而言，最重要的是實踐，以及烹飪藝術教育。

你可以透過中學時期在餐廳工作，盡早獲得實踐的經驗。即使沒有參與實際的烹飪工作，你仍然有機會透過觀察，了解到為大量客人準備食物需要具備的條件，從而決定自己是否有志於成為一名廚師。要鞏固你的教育基礎，你可考慮報讀高質素的烹飪學校，例如香港理工大學、職業訓練局等。在那裡，你可以學到烹飪和酒店管理的基礎知識。

大型酒店廚房分組的例子



資料來源:旅遊與款待科-款待導論，麥康其及陳文亮，教育局，2009。

參考網站:VTC職業資料庫
https://occupation-dictionary.vtc.edu.hk/tc/occupation





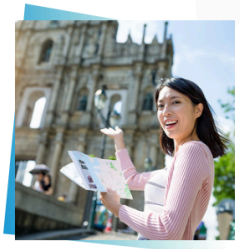
宴會營業及統籌主任



策劃主任



傳菜部部長



領隊



廚師 - 福食



樓面部部長



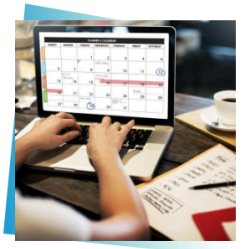
導遊



調酒員



廚師



機組人員運作主任



燒烤廚師



頭鑊



餐廳經理



飲食部經理



點心總廚



麵包 / 糕餅師傅