

玉井工商 餐飲學程 中餐實習教室 膳後工作分配表

任課教師：_____

班級：_____

上課時間： 星期____ 第____節至第____節

項 目		負責人員
實習股 長工作	開、關所有電源開關及瓦斯。(下課後電燈、抽油煙機、抽風機、瓦斯總開關及瓦斯桶開關，各組小開關再巡視一遍)	
各組應自 行負責之 工作	(1)器具：1.洗乾淨 2.依清點表清點數量 3.排放整齊	
	(2)瓦斯爐、工作檯面及隔層擦洗乾淨(不可留有物品、腳印、垃圾)	
	(3)水槽清乾淨且無水漬、濾網內不可有垃圾及菜渣、水龍頭要關緊。	
	(4)瓦斯開關及下方黑色開關要關好。	
	(5)抹布刷洗乾淨並掛在抹布架上。	
	(6)工作檯及爐灶下方及地板要掃乾淨並拖乾淨。	
	(7)小垃圾桶及小廚餘桶洗乾淨(無髒汙)擦乾並倒扣在工作檯上。	
	(8)抽油煙機的油煙罩及滴水盤要刷洗乾淨	
	(9)清潔籃(菜瓜布、鋼刷)請取下來刷洗乾淨，不可留有菜渣。	
公共區域	(1)中央工作桌及公共調味桌的整理(全部的不鏽鋼都要擦)。	
	(2)清洗油脂截流槽。可見底、無臭味。(務必最後才清洗)	
	(3)整理第 13 組示範台並清第 13 組區域地板及掃拖。 (工作檯內的器具亦要清點)	
	(4)未使用之組別整理與打掃。	
	(5)教室掃拖，靠馬路那一側(含各組及公共區域的地板)。	
	(6)教室掃拖，靠走廊那一側(含各組及公共區域的地板)。	
	(7)清洗冰箱(溫度不可亂轉、內外均要擦拭、若有剩餘食材，請依規定擺放)	
	(8) 1F~3F 樓梯(掃+拖)	
	(9)檢拾實習大樓四周的水溝、地面的人為垃圾	
	(10)儲藏室的用具排放整齊、刀具櫃上鎖	
	(11)砧板消毒櫃整理及廢油區整理。	
	(12)調味料櫃整理、油罐補充、抹布架的整理。	
	(13)前門器具櫃整理(有拉門及開放式的均包含)	
	(14)倒垃圾、整理回收物並拿回班上回收。	
	(15)倒廚餘，清洗大垃圾桶及大廚餘桶。	
	(16)電梯及走廊掃拖	
	(17)洗走廊上的洗手檯、拖把槽。飲水機的清潔擦拭。	
各班可參考上述之整理項目，指派學生整理。		

