

玉井工商 餐飲學程 烘焙實習教室 膳後工作分配表

任課教師：_____

上課班級：_____ 上課時間：星期_____ 第_____節至第_____節

編號	膳後工作內容	負責人員	備註
01	前後門、前後公共桌子擦拭整理		
02	教室外面走廊、水溝清理		
03	示範爐台、白板、飲水機、製冰機		
04	發酵箱 2 座內外部擦拭、關閉電源		
05	烤箱外部(上中下方)擦拭與關閉電源		
06	器具架(3 座)器具整理與歸位		
07	掃地用具清潔與歸位(含地板清潔)		
08	班級材料架與公共麵粉櫃之清理		
09	三座冰箱內外部清潔		
10	收拾疊放椅子		
11	收拾歸位電風扇		
12	收拾歸位烤盤架與剩餘烤盤		
13	紅豆餅車與切麵包機區域之擦拭與檢視		
14	倒廚餘(中午 12:30 分之前)		
15	倒垃圾、回收物		
16	全場抹布回收統一清潔與晾乾		
17	全場地板(含器具機械之下方)		
18	全場水溝刷洗		
19	截油槽與附近地面、水溝清潔		
20	男女廁所清理(垃圾、小便池、地板)【寒暑假時或假日時須安排】		
21	各組工作檯面及水槽刷洗		
22	各組器具排放整齊及數量清點		
23	各組攪拌機組擦拭		
24	各組工作檯內器具清洗、擦拭及歸位		

*請各班同學確實依照分配的膳後工作整理教室，以利下一個班級使用。