西式廚師

職務定義

研發西式料理的菜單，並進行食材的準備、處理及烹調

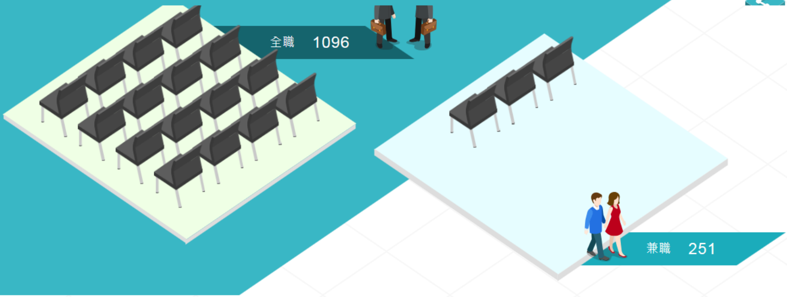
工作內容

1.設計菜單，以西式料理為主
2.依據餐單準備相關的食材
3.將食材清洗並做簡單的處理備用
4.根據顧客的點單進行烹調
5.清理以及保養設備

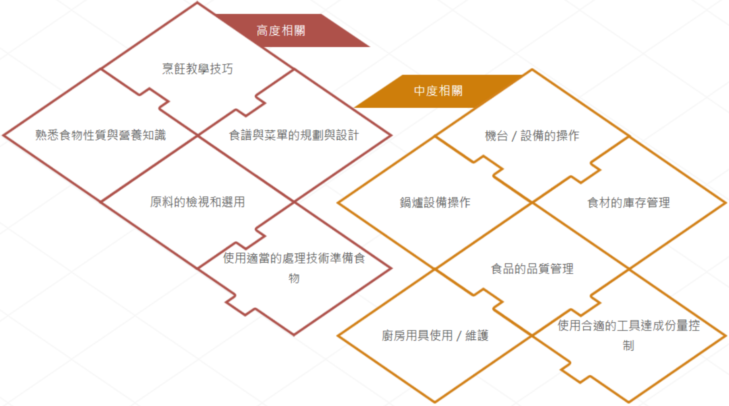
相似職務

義式廚師、美式廚師、法式廚師、西餐廚師

意見反應



關鍵職能



高度相關

烹飪教學技巧

熟悉食物性質與營養知識

食譜與菜單的規劃與設計

原料的檢視和選用

使用適當的處理技術準備食物

中度相關

機台 / 設備的操作

鍋爐設備操作

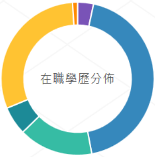
食材的庫存管理

食品的品質管理

廚房用具使用 / 維護

使用合適的工具達成份量控制

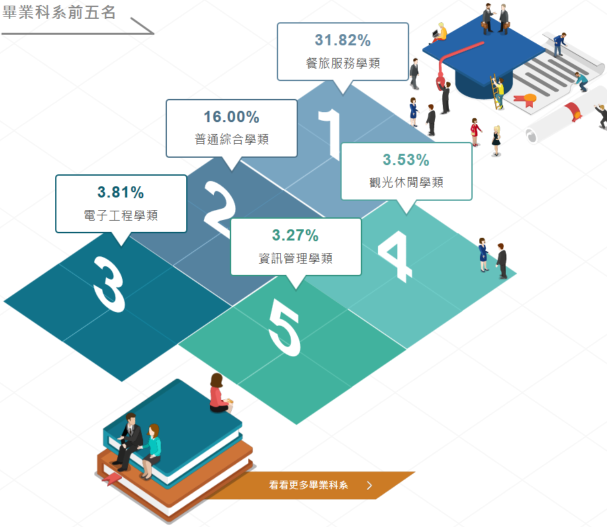
學歷分佈



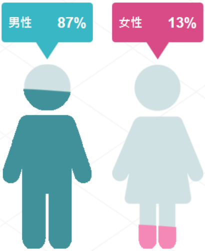
●	國中以下	3.37%
●	高中職	43.64%
●	專科	15.68%
●	公立大學	6.01%
●	私立大學	30.22%
●	研究所	1.06%

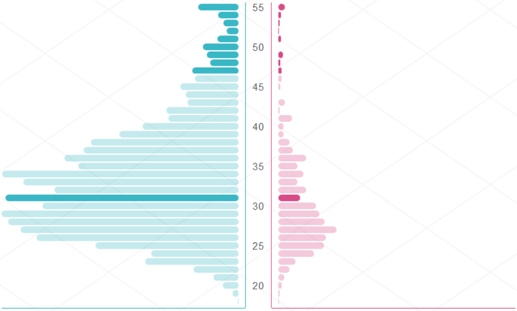
西式廚師 有37.30%具備大學以上學歷

畢業科系前五名



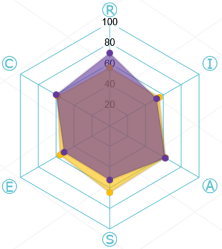
性別年齡





西式廚師 以男性居多

職涯類型



R - 實作型　I - 研究型　A - 藝術型　S - 社交型　E - 企業型　C - 常規型

⬢ 不分職務(全體)的六型分數　⬢ 該職務的六型分數

興趣類型

前往Holland興趣測驗瞭解 >

實做型 Realistic　藝術型 Artistic　常規型 Conventional

西式廚師在實做型的分數最高，這類型的人大多情緒穩定、有耐性，做事坦承直率，寧願行動不喜多言，也喜歡在講求實際、需要動手的環境中，從事明確的工作。他們對於機械和工具等事物較有興趣，生活上亦以實用為重，重視眼前的事勝過於對未來的想像，喜歡獨自做事。

九大職能類型

前往九大職能星測驗瞭解 >

地球 Earth(傳統型)

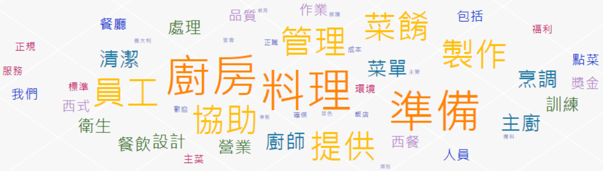
偏向清楚明確、規範、有序的任務性活動。

職務能力

各產業職能需求

不分行業

1. 自助餐餐廳廚房管理及員工訓練
2. 依主廚指示準備食材物料
3. 協助主廚培訓員工
4. 協助主廚設計所負責各自類別的菜單
5. 協助各單位作業，預貨準備工作
6. 協助管理員工
7. 協助廚房順利運作
8. 負責製作各式餐點
9. 烹調西式料理人員
10. 烹調菜餚並維護出餐品質
11. 處理廚房製備工作
12. 提供正規西菜料理，包括餐前湯、前菜、主菜、餐後甜品及飲品等
13. 提供食材處理準備
14. 進行廚房內衛生管理工作
15. 督導工作流程和產品菜餚生產
16. 督導單位所有員工烹飪技術改良和建立和諧團隊合作
17. 製作西式料理
18. 擔任廚師之助手，處理烹飪前與烹飪中之準備工作與其他餐廳相關事務



專業證照

相關證照

前往證照中心 >

- HACCP認證
- 大陸特級廚師證照
- 乙級中餐烹調技術士
- 乙級烘焙食品技術士
- 丙級西餐烹調技術士

最有價值證照

乙級中餐烹調技術士 | HACCP認證

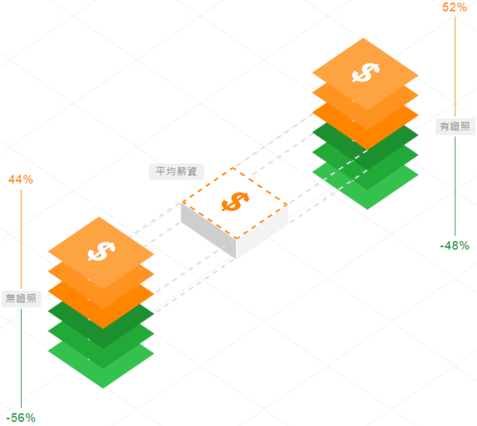
乙級中餐烹調技術士

有**乙級中餐烹調技術士**的人有 52.17% 薪資高於市場行情，較未擁有證照者的 44.95% 高，兩者平均月薪差異為 [redacted] 元。

有證照與無證照的平均薪資差異

NT$ [redacted]

登入會員即可查看

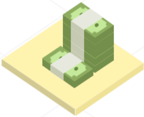


薪資行情

平均薪資

前往薪資公秤 >

NT$31,457
1年以下平均



NT$34,092
1~3年平均

NT$37,890
3~5年平均

NT$41,735
5~7年平均

NT$47,092
7~9年平均

高中職(含以下) NT$30,991

專科 NT$31,493

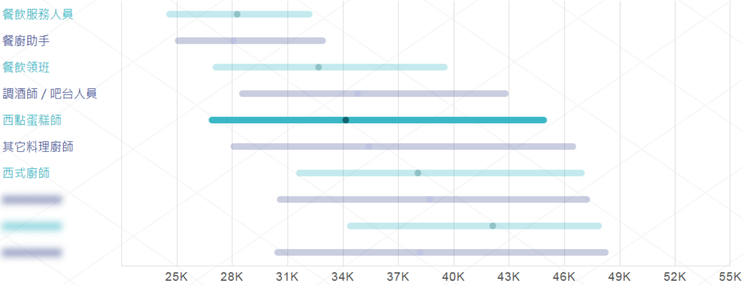
大學 NT$32,968

研究所 NT$33,872

博士 就業市場樣本不足

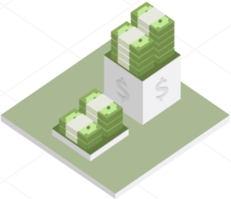
相關職務薪資比較

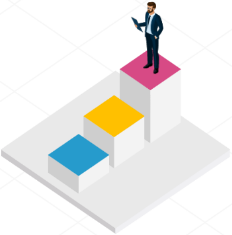
更多相關職缺 >



登入會員即可查看薪資比較前3名

未來發展



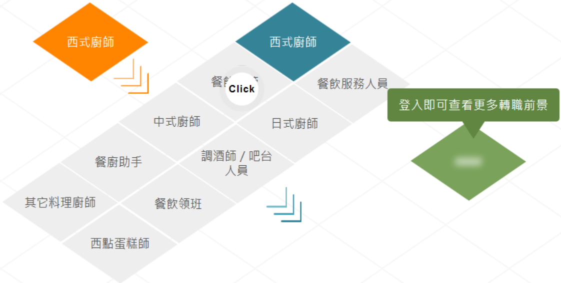


下一份工作平均薪資提升	跳下一份工作平均時間	晉升為管理階級或為更高階的主管的人
14.52%	19個月	22.42%

轉職職務分析

西式廚師求職者的下一份工作選擇職務比例

請選擇西式廚師的下一份工作看未來發展前景



請選擇您的求職狀態

CERTIFICATE
我想要轉職 ›
‹ 我是社會新鮮人

意見反應 >

工作甘苦談

更多工作甘苦談 >

一心多用的餐廳廚師

我覺得餐廳工作大致上可以分成三種：『備料』『營業』『清洗』『備料』就是準備食材譬如說進貨盤點、將貨品歸位、切蒜片、捏米團、…

工作甘苦談 | 廚師 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：廚師

成為廚師：回想當學徒的日子及給予年輕人的建議

談到入行的開端，得從我的高中時期說起。當時替家人料理晚餐就是我每天的任務，對於料理的興趣也自此培養累積。我讀的是普通高中，…

工作甘苦談 | 西餐廚師 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：西餐廚師

11種超人氣異國美食

現在已是國際化的世界，我們絕對有義務深入了解異國美食的美妙之處，「1111台灣美食專區」http://www.1111.com.tw/15sp/delicacy/…

工作甘苦談 | 西式廚師 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：西式廚師

做菜是我生命的全部

曾經在「這一鍋」用膳的顧客，除了味蕾上的感官享受，相信對每一道菜色的擺盤，也會有很深刻的印象。現任「這一鍋」廚藝研發部副主…

工作甘苦談 | 廚師 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：廚師

莊祖宜專文：不修博士，改練刀工—我的簡單豐盛美好

近十年前，我放棄博士學位轉而追求廚藝，本來一心一意想成為一名專業大廚，目標是將來開自己的餐廳，也為此做學徒奮鬥了一段時間。…

工作甘苦談 | 廚師 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：廚師

做廚師的心得體會

1、只要是好廚師，人品一定呱呱叫。做事認真嚴謹，能吃苦耐勞，說的少做的多。凡是和工作有關的都搶著去做，其他毫無干系的事情不…

工作甘苦談 | 西式廚師 | 餐飲烘焙

職務類別：餐飲烘焙　　職稱：西式廚師

熱門職缺

更多熱門職缺 >

漢堡餐廳廚助

面議　1~2年工作經驗　高職

紅盒子漢堡咖啡店 le rouge

台中市南屯區

Little Italy(小義大利中

面議　經驗不拘　學歷不拘

小義大利餐廳

台中市北區

文創餐廳廚師/學徒

面議　經驗不拘　專科

「甘箪行瓦 x MVSA」西班牙

台南市南區

西餐廚師(月薪

面議　3~4年工作經驗　學歷不拘

High Crown高冠Café Bistro-

台中市西區

麵包西點加工人員

面議　經驗不拘　學歷不拘

PAN手感的店(武藏企業有限公

高雄市左營區

內場兼職人員

面議　經驗不拘　學歷不拘

起家厝有限公司

新北市板橋區

早餐廚師

面議　經驗不拘　學歷不拘

華夏香格里拉有限公司

新北市中和區

內場人員-(小酒吧-新莊

面議　經驗不拘　學歷不拘

義麵坊CASA DELLA

新北市新莊區

職涯大師

職務大辭典
薪資公秤
履歷健診
九大職能星
職能地圖
工作甘苦談
落點分析
自傳魔法師
職涯顧問
心靈講座

求職會員服務中心

週一 ~ 週五8:30 ~ 21:00，週六、週日、國定假日9:00 ~ 17:00
電話：(02)8787-1111轉8　傳真：(02)5550-1111
免付費申訴專線：0800-09-1111
E-mail：support@staff.1111.com.tw

下載履歷格式

求才會員服務中心

週一 ~ 週五8:30 ~ 21:00，週六、週日、國定假日9:00 ~ 17:00
苗栗以北-電話：(02)8787-1111　傳真：(02)8787-0578
中部地區-電話：(04)2203-1111　傳真：(04)2206-1111
南部地區-電話：(07)958-1111　傳真：(07)958-2222
E-mail：hr1111@staff.1111.com.tw

全球華人股份有限公司(1111人力銀行) 版權所有© 1111 Job Bank All Rights Reserved.