

109年度自行研究成果報告

題目：中餐烹調技術士檢定制度的探討

年度:109年

編號：VTC109-001

單位：職業訓練中心

研究人員：羅明庚

(國軍退除役官兵輔導委員會退除役官兵職業訓練中心) 109年度自行研究成

果報告摘要表

研究題目	中餐烹調技術士檢定制度探討
研究單位及人員	教務組 羅明庚副訓練師
研究期程	109年1月至109年12月

內容摘要

一、研究緣起與目的

我國政府從民國61發布「技術技能檢定發證辦法」以來，技能檢定制度推行四十餘年，研究者本身為訓練中心中餐技能檢定承辦人員，同是中餐廚師副訓練師，對於技能檢定相關制度與餐飲就業市場，有相當程度接觸參與。技能檢定，對我國餐飲從業人員技術及觀光業的餐飲市場素質提升有深遠影響。

依據觀光局對外籍旅客來台調查。最能吸引外籍旅客來台觀光的首要因素是台灣餐飲。在開放式飲食方面的問卷最不滿意的前三項分別為食物吃不習慣、食物不衛生、夜市食物不乾淨。(觀光局，2006)。依據衛生福利部食品藥物管理署(2020)公佈國內食物中毒事件中從104年到108年間，在營業場所、學校、辦公場所發生食物中毒共計2546件。連續5年食物中毒事件中每年平均發生都在509件以上，可見飲食供應鏈的良莠對於餐飲品質與國民健康飲食環境有極大的影響。而其中以擔任食物製備的廚師扮演極重要的角色。文長安(1998)；徐近平(1998)指出食物中毒事件增加，衛生機構重視衛生從業人員教育，提升我國餐飲業的衛生，要加強從業人員知識，中餐技能檢定可加強廚師的專業技術，確實與衛生管理工作結合，加速餐飲業升級以達提升餐飲品質的

目標。中餐技能檢定自民國七十三年公佈開辦至今已三十餘年，發證已有相當數量，但證照制度的公信力與實用性似乎尚未完全被肯定，且在考試過程中尚有疑慮，於民國九十年中餐除了技術士證，增加中華民國廚師證書，象徵中餐烹調進入雙證照階段，本研究期許能藉中餐技能檢定制度，加上廚師證有助檢定制度更完備的推行，使餐飲從業人員的職能與技能有一定的標準，並期望藉著技能檢定加強專業技能，以提升餐飲從業人員水準，對於餐飲從業人員亦是一種肯定更是就業上的保障，對於業主而言可以降低人事訓練成本。

基於研究的完整性，研究過程由文獻資料的探討到實務性的層面探討其目的如下：

- 一、 中餐檢定制度形成之歷程探討。
- 二、 中餐檢定，檢定方式不同，對制度影響之探討。
- 三、 中餐檢定制度執行的影響。
- 四、 發現中餐檢定問題並提出改進方法。

二、研究方法與過程

本研究以個案作為研究焦點，Matthew， Miles & Michael (2005)指出：個案就是出現在某有限脈絡中的一個現象。個案可以用以下幾種範圍界定，從個人、角色、小群體、組織、社區及國家；依據研究目的，進行研究樣本的抽樣，研究者會依據問題的特性、相關理論的需要，來選擇研究對象與決定樣本數，即所謂的立意抽樣。本研究是針對中餐檢定及廚師證書二部分作訪談分析。中餐技能檢定相關人、事、物，尤以人的因素為最，因此對於命題人員、監評人員、業者視為訪談的對象。其中抽樣選取監評人員為訪談對象時，分為四種身分，(一)、從事教職人員(包含營養師等相關工作者)；(二)、本身是廚師

身分有10年以上工作經驗，並且有從事教育工作者與業界從事人力資源者；
(三)、官方代表的衛生監評人員；(四) 職業訓練學員，為退輔會職業訓練中心受訓學員；上述四種身份預計官方代表四人，業者代表四人，教職人員二人，受訓學員六人以上共計16位受訪者，抽樣過程以直鏈式(滾雪球)方式抽樣，以面談訪問的方式。

三、研究發現與建議

本研究發現中餐檢定制度應運用雙證照提升效用；且現行的中餐烹調技術士技能無法有效得到業界認同，這也背離技術士證原本設立基礎，在教育與職業訓練也因證照領導教學，證照數與合格率成為教學的 KPI 衍生出許多待解決問題，問題也引發降低證照公信力與證照效度。同時對三大機構提出建議與後續研究建議。壹主管機關建議。貳、對教育單位的建議。參、對民間工會的建議。肆、後續研究建議。

目次

第一章 緒論

第一節 研究緣起-----	01~04
第二節 研究目的-----	04~05
第三節 名詞釋義-----	06~07
第四節 研究範圍及限制-----	08

第二章 文獻探討

第一節 技能檢定及職業證照理論-----	08~15
第二節 技能檢定沿革-----	16~19
第三節 技能檢定規範及命題內容-----	20~24
第四節 技能檢定方式-----	25~28
第五節 廚師證書制度-----	29~31
第六節 各國廚師定制度之探討-----	31~56
第三章 研究方法與設計	
第一節 研究樣本之選擇-----	57~59
第二節 研究流程-----	60~61
第三節 研究工具信度與效度分析-----	62
第四節 資料蒐集-----	62
第五節 資料分析-----	63~64
第四章 結論與討論	
第一節 中餐檢定制度的建立-----	65~94
第二節 制度執行的影響-----	95~106

第三節 評審的知能、態度與行為-----	107~108
第四節 文化對制度的影響-----	109~110
第五節 題目更新對制度的影響-----	111~113
第五章 結論與建議	
第一節 結論-----	114~121
第二節 建議-----	122~126
參考文獻-----	127~131
附錄	

第一章 緒論

第一節 研究緣起

我國政府從民國61發布「技術技能檢定發證辦法」以來，技能檢定制度推行四十餘年，研究者本身為訓練中心中餐技能檢定承辦人員，同為中餐廚師副訓練師，對於技能檢定相關制度與餐飲就業市場，有相當程度接觸參與。從實務經驗中意識到，技能檢定，對我國餐飲從業人員技術及觀光業的餐飲市場素質提升有深遠影響。

依據觀光局對外籍旅客來台調查。最能吸引外籍旅客來台觀光的首要因素是台灣餐飲。在開放式飲食方面的問卷最不滿意的前三項分別為食物吃不習慣、食物不衛生、夜市食物不乾淨。(觀光局，2006)。依據衛生福利部食品藥物管理署(2020)公佈國內食物中毒事件中從104年到108年間，在營業場所、學校、辦公場所發生食物中毒共計2546件。

連續5年食物中毒事件中每年平均發生都在509件以上，可見飲食供應鏈的良莠對於餐飲品質與國民健康飲食環境有極大的影響。而其中以擔任食物製備的廚師扮演極重要的角色。文長安(1998)；徐近平(1998)指出食物中毒事件增加，

衛生機構重視衛生從業人員教育，提升我國餐飲業的衛生，要加強從業人員知識，中餐技能檢定可加強廚師的專業技術，確實與衛生管理工作結合，加速餐飲業升級以達提升餐飲品質的目標。

政府單位為提升廚師職業態度、提高從業人員的素質與專業素養，重新塑造廚師新形象以及保障消費者應有權益，於是在民國七十三年導入中餐技能檢定制度的，該制度有助於提升產業技術水準與提供消費者安全的用餐環境。根據勞動部統計中餐乙級技術士證照共核發11,405張，丙級核發795,073張；乙、丙級，合計核發806,478張(勞動部勞動統計查詢網2020)。中餐技能檢定及技術士證照的核發是依據食品業者製造調配加工販賣儲存或食品添加物之場所及設施衛生標準第九條、第二項第十一款規定，餐飲服務類群中少數有立法規範的職業證照，同時也核發相當的證照數量，既有法源依據又有相當的數量，中餐證照自73年公佈實施至今，中餐烹調技術士證權威性並未普遍為業界所接受，中餐檢定規範無法完全符合產業快速改變、執行面有所缺失或因其它因素。林月英(2005)指出在受訪的業者中對於技能檢定的效能，表示即使通過技能檢定，仍需在接受公司的在職訓練、技能檢定的項目不符合公司的需求、通過技能檢

定者，其工作表現並不特殊。李英偉(2004)提出術科很多的執行機制不夠嚴謹，體系有弊端，一個大飯店的廚師可能無法通過技能檢定，高職生卻可以通過，但請高職生實際烹調，卻烹調不好產品來，而且以往國內的考試幾乎學生居多，因考試加分的關係，這發展就有所偏差，所以檢定內容不被企業界所接受。徐明輝(2002)研究指出八成以上受試者認為技術士證照的實質效益是獲得升學加分的條件，這些看法雖與技能檢定的目的與功能不符，卻也反映現行技能檢定政策的偏失，與應試者心態改變對技能檢定的影響。

張成普、王淑瑜、林國欽(2005)論述證照的適切性有賴於制度面的確實執行，監評人員對檢定之成效影響甚鉅，同時也指出監評人員因專業領域之不同，重視的角度和程度意也有所差異，也因個人主觀意見有所偏差。翁上錦(1997)亦指出術科監評人員必須具備認知智能，如觀察力、思考能力、記憶能力、及創造力等，並具備專業能力，如語言表達能力、組織管理能力及該職類的術科專業智能等，由此可知執行面與執行者對檢定成效影響深遠因此藉由產、官、學及本中心受訓者的角度對檢定執行過程作深度的探究。

現今瑞士、日本、法國、美國等先進國家，餐飲地位、水準、能不斷的提升並

且享譽國際，與技能檢定制度的完備及職業證照的落實有相當大的關聯，因此中餐技能檢定開辦至今，從上述資料顯示，技能檢定仍有改進空間，為使廚師證照制度更加完備，於民國九十年七月將中華民國廚師證書導入中餐烹調技術士證中，從國外的例證可證實，完整且有制度的證照制度可有效的提升餐飲服務業經濟效益及提升從業人員素質，基於上述，因而引發中餐技能檢定之探討的構想，藉由了解命題委員、應試者、評審委員對中餐技能檢定的看法，得知檢定瓶頸之所在，排除窒礙因素，落實執行，以提升中餐技能檢定制度的完備性與公信力。

第二節 研究目的

中餐技能檢定自民國七十三年公佈開辦至今已有三十餘年，發證已有相當數量，但證照制度的公信力與實用性似乎尚未完全被肯定，且在考試過程中尚有疑慮，於民國九十年中餐除了技術士證，增加中華民國廚師證書，象徵中餐烹調進入雙證照階段，本研究期許能藉中餐技能檢定制度，加上廚師證有助檢定制度更完備的推行，使餐飲從業人員的職能與技能有一定的標準，並期望藉

著技能檢定加強專業技能，以提升餐飲從業人員水準，對於消費者而言，可獲得更安全的用餐環境，對於餐飲從業人員亦是一種肯定更是就業上的保障，對於業主而言可以降低人事訓練成本。其中參閱各國職業證照制度實施與分析本國制度與規範，以作改進之策，基於研究的完整性，研究過程由文獻資料的探討到實務性的層面探討其目的如次：

四、 中餐檢定制度形成之歷程探討。

五、 中餐檢定，檢定方式不同，對制度影響之探討。

六、 中餐檢定制度執行的影響。

四、發現中餐檢定問題並提出改進方法。

依據上述四項研究目的，題出下列中餐技能檢定有待探討之問題，期望透過本研究獲得解決：

一、 從檢定制度形成之歷程探討，瞭解檢定題目如何設定才能檢定出符合

職場所需，其題目設定過程是否有遵循術科設定流程。

二、 中餐檢定制度執行對於、產、官、學有何影響，制度中的廚師證執行

有何影響，其影響層面有那些。

三、根據上述之目的透過訪談及概念萃取提出解決方案及建言。

第三節 名詞釋義

為使本研究相關名詞有一致的概念，以明瞭研究主題，故將本研究範圍所涉及重要名詞解釋如次：

一、技能檢定：

指依據檢定規範，對從業人員所具有的能力與技能、專業知識，依循法令，按一定的程序予以測檢，合格者由政府主管機關或權威機構授予技術士證書，以作為符合從事該項工作之專業水準證明及執業的憑據。

二、技能檢定規範：

每一職類的技能檢定，均經過學科測驗與術科測驗二階段檢驗，試題由勞動部勞動力發展署，技能檢定審議小組，審查各職類規範及試題，試題及規範是由專家、學者所臨時組成，職類規範訂定，試題命製小組命製題目。用以判定應檢者專業技能，是否達到應有之標準，所命製一套評量標準，提供應檢者參加技能檢定時所遵循的依據。

三、技術士：

技術士(Certified Technician)系指通過技能檢定而取得職業證照者，分為甲、乙、丙三級或單一級，凡是在職的從業員工，或是在學的學生、受訓中的學員、一般民眾均可以依照各級技術士的報檢資格規定參加技能檢定。

四、廚師證書:

依據行政院衛生署食品衛生管理法第二十條第一項規定之食品良好衛生規範。凡是持有中餐烹調技術士證之從業人員應加入當地縣市公（工）會，並由當地衛生主管機關認可之公（工）會發給廚師證。其目的用以區隔持有技術士證者是否為從業人員，並且接受持證廚師再教育課程，每年授課八小時，每四年換證一次。

第四節 研究範圍及限制

本研究所探討的範圍及限制如次:

- 一、技能檢定以勞動部勞動力發展署所辦「中餐烹調技術士檢定制度」為探討主題。
- 二、本研究以中餐烹調術科為研究主體，學科範圍不予以探討。
- 三、本研究之規範與命題以104年所公佈之術科檢定規範為主體。
- 四、本研究以當地衛生局核可，核發廚師證書之餐飲相關工(公)會為探討廚師證書的機關。

第二章 文獻探討

第一節 技能檢定及職業證照理論

一、技能檢定

馬守智(1980)，依據日本職業訓練法中規定:指出舉辦技能檢定之目的，是用以測驗和證明職工的技能，和衡量職業訓練的成效，最後希望能提高產業工人的技能程度，促使其奮發向上學習更高的技能，以協助其提高社會地位，將技能貢獻於工業與經濟的發展。

而日本前職訓練局長遠藤正夫定義為：「技能檢定制度是依照一定的基準，對勞動者所具有的技能程度加以檢定，並公開予以證明的國家檢定制度，此項制度不但能增進技能者對學習技能的願望，且亦能提高一般社會對職業訓練，職業教育成果的評價，謀求提高勞動者的技能與地位，以茲對產業的發展有所貢獻」(張充鑫，1980)。現將各專家學者對於技能檢定的定義彙整如表2-1：

表2-1技能檢定的意義

學者	年代	意義
譚仰光	1976	技能檢定乃是依照公認的既定標準，對技工所具有的技能程度加以檢定，並給予證明，的一種全國性的制定，也有些國家以技工考試的方法實施。
技術職業教育辭典	1984	技能檢定為測量工作能力的考試；其方法系由實際工作中觀察應試者的工作技能及判斷能力，就其工作成果測定之。
社會工作辭典	1990	技能檢定為對技術人員測驗其技能程度的考試，合格者可依其職種授予證書。
康自立	1993	按照一定標準，透過學科與術科測驗，對各級各類技術人員，所具有技能的專精程度加以測定；測驗合格者由政府或公證機關頒發技能證

		書，作為個人職業、就業及升遷的一種制度依據。
江文雄	1996	技能檢定是根據公定的工作規範(job specification)，以測驗技術人員從事該工作所需的專業知識、技能與能力的程度，合格者給予公認的技能證書者稱之。
張添洲	1997	技能檢定係政府對技術人員或從業人員，所具有某項特定技術的能力或專業知識，採取公開方式，依一定的標準予以學科或術科測定，的一種制度，經測定合格者，由政府機關授以證書。
胡瑕玉	1996	技能檢定是政府延聘專家學者根據工作現場，藉由職業分析，以瞭解生產或服務過程中，就業者應具備之技能範圍種類及標準及所需相關知識編定工作規範，並依據該規範命制學、術科測驗題目，對於測試合格者給予技術士證以作為就業的憑證。
余耀銘	2000	技能檢定是政府單位或政府委託單位或團體所辦理的技能考試，透過學術科的測驗，對應檢人所擁有的專業知識和技能加以測定，合格者由政府或公正機關頒發技能證書，以作為個人升學、執業、就業、及升遷依據的種制度。

朱富裕	2001	<p>技能檢定乃是指行業從業人，經由政府或政府所委託的公正機構，依公認的技能規範透過紙筆測驗和現場實際操作的方式，來評定受檢者是否達到技能規範的一種考試制度，通過者依專精程度，發給相對等之及格證書以證明其專業能力。該證照可提供持證者職業、就業升遷之依據。</p>
徐明輝	2001	<p>以公平公正的平量標準，對技術人員或從業人員所必需具備的專業知識、技能及執業態度，實施學科及術科的測試，通過學科及術科的測試者發給合格的技術士證，此種公開考試的過程稱為技能檢定。</p>
林月英	2005	<p>技能檢定是種透過公平公開的檢測方式，讓技能從業人員對自己的工作能力作一個了解，也使業者對其選擇適當的員工作一個衡量標準。</p>
王淑瑜	2006	<p>技能檢定乃由政府機關或經授權的單位團體依專家學者編訂工作規範，透過此規範進行學、術科測驗方式，在公平、公開、公正的規定程序及標準中，評定受檢者所具有的專業知識及技能水準，合格者按技能水準受予相對等級之合格證照，作為其專業技能之憑證，並以此為個人執業，並藉以規範行業品質及個人執業之</p>

依據的一種制度。

資料來源：本研究整理

技能檢定一詞的釋義與見解多元，見解各有專精，綜上所述將技能檢定定義為：技能檢定為國家認定制度，且一般大眾可以接受，以公平、公開、公正的評定準則，對從事相關產業的從業人員，所施行的檢核專業技能與知識的歷程，通過該歷程及達到檢核標準者，給予公認的證書，僅代表個人，技能檢測精熟程度，以供自我能力開啟與業主徵才參考依據。

二、技能檢定的目的

勞委會職訓局(1992)指出技術士技能檢定的目的以各職業的工作規範為依據，訂定公認的標準與校標，測試行業從業人員技能水準，提升業界的專業素質。余耀明（2000）指出技能檢定目的在於測定某一行業從業人員的專業知識與技術水準，藉以提昇產業人員的技能水準及專業素質，進而促進整個國家經濟發展。勞委會中部辦公室（2003）指出技能檢定三項主要目的：（一）評鑑職業訓練與職業教育水準。（二）促進職業證照制度之建立，以保障國人就業安全。（三）提高技術及服務水準，兼顧技術員及消費者保障權益。職業訓練法第31條中規定為提高技能水準，建立證照制度應由主管機關辦理技能檢定。

總和上述專家學者及法令，技能檢定的目的是透過公平、公正及客觀的測驗方式，來檢定某一職類從業人員的專業技能與知識是否達到一定水平，建立一套完整的證照制度，以達提升從業人員的專業技能與知識，進而提升國家經濟發展保障消費者權益。

三、技能檢定功能

各家學者對於技能檢定之功能皆有所不同見解，以下將各學者對於技能檢定功能彙理如表2-2所示

表2-2 技能檢定之功能

學者	年代	功能
張天津	1983	(一)確立國家技職教育的方向，全面提升產業技術水準。
		(二)為企業評定或儲備所需技術人才。
		(三)維護個人與公共安全。
		(四)提高勞動者地位。
		(五)使技職教育重視技能教學及消弭文憑主義。
康自立	1990	(一)導正傳統的職業觀念。
		(二)確保個人及公共安全。
		(三)提升職業的服務水準。
		(四)促進公平就業。
		(五)激勵產業技術升級。
陳聰浪	1991	(一)職業教育與職業訓練之成效評量。
		(二)事業單位人員雇用的參考。
		(三)技術水準的提升與個人及公共安全的保障。
		(四)傳統職業觀念的導正。
		(五)人力潛能的開發。
蕭錫錡	1992	(一)建立正確的職業觀念。
		(二)評鑑職業訓練與職業教育成效。
		(三)提高技術水準，確保個人及公共安全。

		(四)提高職業服務水準。
		(五)儲備技術人力，並可作為企業僱用人員的參考。
		(六)發展人力潛能。
		(七)激勵產業技術升級。
		(八)促進國人之公平就業。
		(一)教育與職業訓練之成效評量。
		(二)事業單位人員雇用的參考。
吳偉智	1996	(三)技術水準的提升與個人及公共安全的保障。
		(四)傳統職業的觀念導正。
		(五)人力潛能開發。
		(一)評定或儲備所需之專業技術人員。
		(二)提高職業的技術及服務水準。
余耀銘	2000	(三)激勵產業技術升級及保障個人與公共的安全。
		(一)導正傳統的職業觀念，提倡社會多元價值。
		(二)檢核技術勞工的專業能力，保障個人及消費者的權益。
徐明輝	2002	(三)提供事業單位人員錄用、安置、考核及升遷的參考。
		(四)評量職業訓練與職業教育成效。
林月英	2005	(一)技能檢定以公平公正的測驗，可獲得業界的

肯定與重視，讓就業人口可以藉由技能檢定而獲得較好的機會。

(二)提升國人就業品質。

(三)許多有公共安全或影響國人健康因素，可因技能檢定的擴大推展，落實職業證照的專業化管理，使國人獲得較多保障。

(四)儲備可用的技術人才以供業主所需。

(五)在社會經濟上，由於透過職業教育或職業訓練過程，加上技能檢定的應試，可以解決一部分因無一技之長而失業的人口，工作獲得保障可以改善家庭的經濟狀況，提高個人的社經地位，對於國家的社會安定有著直接的影響。

資料來源：本研究整理

總和上述各研究者之論述，本研究分三個方面來論述

一、技職教育(職業訓練)面

(一)可以作為職業訓練基準。

(二)提升技職教育社會地位。

(三)降低文憑升學主義，提升技職教育。

(四) 轉化傳統職業觀念。

二、社會價值面

(一) 可獲得自我激勵與自我滿足。

(二) 可提升文憑(取得證照後再修滿相關職類16學分可比照同等學歷文憑)。

(三) 增加職場競爭力，及社會求生職能。

三、經濟價值面

(一) 個人所得增加。

(二) 提供企業主判定技術人力的專業知識與能力之依據。

(三) 可有效運用人力提升國家競爭力。

第二節 技能檢定沿革

蔡鳳貴(2005)技能檢定製定可追朔至民國四十年代在民國四十二年，國民政府推動四年經建計畫，有感於技術人力在量與質方面均不足，至此開始重視技術人員之訓練與考試，萌生辦理職業訓練與技能檢定之構想。

表2-3 技能檢定沿革

年代	內容
1964	一屆人力工作研討會，前國際發展委員會提出辦理職業訓練指導員及技術工人甄審考試及頒發證書等計畫。此會議為我國正式醞釀辦理技能檢定之開端。
1966	國際經濟委員會提出技術工人甄審考試及頒發證書；設置中央職業訓練委員會也成立全國職業訓練示範中心。
1968	舉行的第二次全國人力研討會建議由政府機關著手推動技能考試及發證辦法。
1970	技能檢定有較明確的規定，包括現階段加強國民就業輔導工作綱領、研擬技術工甄審發證辦法、建立技能檢定發證等級評價及升遷進修制度、提高技術工作者地位與待遇等並舉辦技能競賽強化技術工作者之職業觀念。
1971	行政院核定第三期人力發展計畫，規定必須盡速辦理技能檢定並規定內政部應於同年底研擬完成技能檢定發證辦法。
1972	總統公佈職業訓練條例其中第七條規定，應由內政部制定技能檢定及發證辦法。同年九月公佈技術士技能檢定及發證辦法，此條例可為我國技能檢定之萌芽期，明確規定中央與

	地方主管機關權責分工、報檢資格、實施方式、經費籌編及發證等事項。
1973	第一次正式開始執行技能檢定作業，其科目有冷凍空調及裝修等技能檢定規範及實施要點，此階段可以視為發軔期。
1974	公佈六十四年度技術士技能檢定及發證實施要點，同年八月起開始辦理車床工、鉗工、機械製圖、氣焊工、冷凍空調裝修及電焊工等六個職類技能檢定。
1977	行政院通過推行職業訓練五年計畫以五年辦理42職種技能檢定，以奠定工商業技術服務證照制度，此階段已有服務職類的概念出現。
1980	行政院頒訂復興基地重要建設方針案，規定建立職業技能之證照制度，逐年增加檢定職類，達到每年發證六萬人之目標，同年四月通過加強勞工福利重要措施擴大辦理技能檢定，並由事業單位按等級優先進用或調整其職務與待遇，此一法案可說是提昇勞工，工作權益的發芽期。
1981	行政院頒訂中華民國台灣經濟建設十年計畫，前五年優先辦理產業升級及大眾安全利益之技術職類，後五年推廣服務業檢定及發

	<p>證。此一階段是服務業技能檢定的發軔期。</p> <p>同年三月成立職業訓練局，此一階段有正式的權責單位綜管所有技能檢定相關業務。</p>
1982	<p>行政院通過加強推動職業訓練工作方案，修訂技術士技能檢定及發證辦法，編修各職種技能檢定規範，加強擴大辦理技能檢定，同年由立法委員招集產、官、學辦理中餐烹調技術士公聽會此為餐飲服務類的草創期。</p>
1983	<p>通過職業訓練法，同年十二月由總統公佈實施同時明令廢止職業訓練條例。此時職業證照制度始稱完備，同時也是研訂中餐烹調技術士技能檢定規範的時期。</p>
1984	<p>公佈實施中餐烹調技術士技能檢定規範，此時期餐飲類技能檢定正式啟動。</p>
1985	<p>內政部職業訓練法第三十三條的規定重新定訂技術士技能檢定及發證辦法，加強辦理所有檢定相關業務。</p>
1987	<p>內政部職業訓練局改隸勞工委員會，勞工委員會職業訓練局下設技能檢定組，專責規劃及推動技能檢定之各項業務。</p>

1988~2003	<p>九次修正技術士技能檢定及發證辦法。此時期中央專責分權，將檢定業務獨立出來並有專責機構管理。</p>
1992	<p>行政院勞工委員會提出加強技能檢定建立技術士職業證照制度實施計劃，責成中餐烹調職類，主辦單位為交通部觀光局、行政院衛生署，以表明落實餐飲服務業技術士證照之決心。</p>
1993	<p>勞委會頒布「技能檢定改進方案」。</p>
具	<p>研擬職業技能檢定法草案，同時也是中餐烹調技術士規範第一次修訂，修訂要點為一、檢定依其技能範圍及專精程度分為甲、乙、丙三級(甲級為新增列)。二、檢定方式分為學術科二部份。三、增列甲級(甲級技術士</p>
針 理	<p>有產品生產規劃、指導餐食製作，執行餐食管理之能力)。四、乙級規範部分的修訂為對級技能標準及相關知識更為強化，其工作項目共十二項(較甲級少第十三項的餐飲管理一項)。五、丙級規範部份僅將原有工作項</p>

	<p>目、技能種類及技能標準，相關知識簡化，明確地列出各項之內容，使層次分明。(內容</p> <p>容</p> <p>與乙級相同共分十二項，範圍及深度較乙級較淺且易懂)。</p>
2000	<p>勞委會修正公佈「技術士技能檢定及發證辦法」，同年行政院衛生署公佈食品良好衛生規範。使中餐技術士證進入法治階段。</p>
2001	<p>依據食品良好衛生規範之法源辦理廚師證書發放，中餐技能檢定正式進入雙證書階段。</p>
2002	<p>技能檢定業務，原屬勞委會職訓局所管，移由勞委會中部辦公室辦理。</p>

資料來源：本研究整理

第三節 技能檢定規範及命題內容

技能檢定的施行與命題均依照規範而施行，使檢定的應檢者有所依循，國內有許多專家學者對規範有諸多的解釋與見解，茲分述如次：

一、中餐技能檢定規範

馬守智(1989)技能檢定學科與術科測驗的校標與根據，是依據檢定規範而命題，再由受檢者參與依據技能檢定規範所命製之技能檢定學、術科測驗並將其量化來評定受檢者是否通過此一技能檢定測驗，所以要是技能檢定受到重視其技能檢定規範必須依據業界的需求加以擬定。蕭錫錡(1995)技能檢定是對技術人員之職業技能，依一定標準予以測試，通過者頒予證書的一種制度，因此技能檢定是一種效標參照測驗，所謂效標參照測驗指經由測量來了解應試者成就是否達到預定的效標，或某些既定標準的評量方式。

蕭錫錡(1999)指出，技能檢定規範，應具備下列幾項規準：

- (一) 規範內涵應記載從事某項職類所需具備的基本能力。
- (二) 規範內含的標準應符合企業的需求。
- (三) 技能檢定規範的內涵應作為命題的依據。

綜合所言，技能檢定規範是評量從業人員是否有具備足夠的技術與專業的知識進入某一職種，因此技能檢定規範首要要求就是符合業界所需，結合職業市場脈動，這樣通過檢定的應檢者才會受到業主的肯定。因此技能檢定規範的制定，是聘請訓練專家、企業界、教育界、及目的事業的主管機關代表所組成專案小組研定之。而專案小組採用工作分析技術，探討職類工作內涵、責任及性質，並延伸出從事該特定工作所需具備的專業知識與技術等相關事項，同時召開座談會，聽取各方意見，進而研訂職類技能檢定規範，如圖2-1。

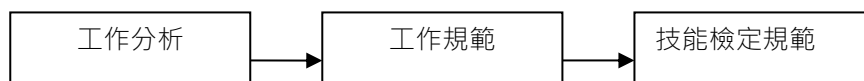


圖2-1工作分析、工作規範與技能檢定規範之關係

資料來源陳聰浪(1991)

中餐技術士技能檢定規範，於民國七十三年公告，八十三年第一次修訂，九十六年十月再次更新。勞委會(2007)中餐烹調技術士技能檢定規範說明如次:

中餐烹調技術士檢定自民國七十三年十一月十九日公佈實施以來，茲因餐飲仍是國民日常生活中重要的一環，維繫全民之健康，近年來更由於工商業發

達，人們工作繁忙，外食人口大量增加，且消費者意識高漲，對於餐飲品質要求日高，不論是營養、衛生及安全等均為國人熱切關心的問題，為使從業人員透過技能檢定加強專業技術，確與衛生管理工作結合，力促餐飲業升級該業證照制度之建立，特修訂中餐烹調技術士檢定規範。規範修訂要點：

(一) 檢定依其技能範圍及專精程度分為甲、乙、丙三級(甲級為新增列)。甲級具專精技術，為高階層管理人員。乙級具熟練技術，可擔任中階層管理工作。丙級具一般技術，為基層工作人員。

(二) 檢定分學科測驗及術科測驗二部分：

1.學科測驗：甲、乙、丙一律不分項。

2.術科測驗：乙、丙級分“全素食”與“葷素食”二大項，應檢者可

自行選擇考一項。選擇“全素食”項者，學、術科測驗成績皆及格

後，技術士證上即註明“全素食”項。甲級不分“全素食”與“葷

素食”。

(三) 甲級技術士具有產品生產規劃，指導餐食製作，執行餐食管理能

力。甲級衛生觀念更為加強因此衛生講習至少需上四十四小時。

(四) 乙級規範，更強化技能標準及相關知識，將內場的專業技能及知識

部分更加深化，以達中階管理人的能力，在衛生時數上至少要上十

六小時的衛生講習，因此在衛生上也較乙級更為講究。

(五) 丙級規範，將原有工作項目、技能種類、技能標準、相關知識簡

化，僅作文字修改，明確的列出各項之內容，使層次分明。使技能

種類及技能標準知能更完善。

總體來說中餐技能檢定的規範與日本的檢定分級很雷同，分為三級，其內容因層級差異在深度與廣度上有所不同，但綜合來說包括了專業知識、專業技能、衛生知識、營養概念、領導技巧等五大領域；

因此也體認技能檢定的規範有許多必須考慮的要素，其要素如次：

1、專家學者的觀點與職場的需求；2、事前的資料蒐集；3.俱備因應職場的需求；4、可被評量且具體；5、具信度與效度。

二、技能檢定命題歷程

蕭錫錡(1999)與朱富裕(2001)指出要加強技能檢定試題的信度與效度，則命題時應有建立內容效度先前步驟，以及事後的測驗工作；術科確立完成各試題

的工作時間，以提高分類信度。

(一) 試題命製:依照各職類的特定內涵加以考慮。

(二) 試題技能分配表:試題命製時應分析整個規範所包含之重要技能，依其重要程度分至統一公佈組試題中，同時儘量使單一試題涵蓋最多技能，以確保試題內容之效度。

(三) 工時資料蒐集與工時設定:工時資料蒐集包含實作工時、專家工時判斷及特定工時蒐集，目的在使工時設定有根據，試題符合某等級的工時經濟標準，而不會有過或不及之現象。

(四) 工作程序分析:林月英(2005)試題命製完成後須對工作做程序分析，以分析所得之工作項目，在對照技能檢定規範技術及技能分配表，以確保內容效度之事後步驟，尋找可能的工作程序，並確定某等級人員可能實行之工作程序，以做為工時資料收集的依據。

第四節 技能檢定方式

我國技能檢定目前施行方式，因政策及應考生之特殊身分有不同的檢定名稱與形式，茲分述如次

一、全國技術士技能檢定

依據「技術技能檢定及發證辦法」規定，技能檢定主管機關，在中央為勞動力發展署，勞動力發展署技能檢定中心與縣市政府勞工局主辦。全國技術士技能檢定全省共有25個區域受理報名，每年度分三梯次受理辦理，綜和上述彙整以下資料：

主辦機關：勞動力發展署，勞動力發展署技能檢定中心

辦理次數：(1)年度分梯次辦理。

(2)各職類每年度舉辦一次 (中餐每年三梯次全國檢定外及不定期即測即評即發證)。

辦理方式：(1)學科：受理報名、簡章印製、試務安排、成績評定及通知。

(2)術科：委由公訓機構、技職院校或專業單位委託執行。大部分職類由部

不同單位辦理，只有少數職類統一舉行。

二、專案檢定

我國技能檢定因配合國家政策及特定族群所需，因此有別於一般社會組檢定，我國的專案檢定概分成四類，茲分述如次：

(一) 在校生丙級專案技能檢定：

陳貴生(2001)指出職業教育與技能檢定結合，可追溯至民國64年，當時內政部勞工司與台灣省政府教育廳合作辦理高職應屆畢業生技能檢定，因部分學校過度重視技能檢定合格率，窄化教育內容，嚴重扭曲職業教育目標，故而於民國72年教育主管機關決定停辦在校生技能檢定。

前行政院郝柏村院長當時對我國推動技能檢定已有十八餘年，但全國僅有三十餘萬人擁有技術士證，因而指示：全國擁有技術士的人數五年內應達百萬人以上，以建立完整職業證照制度。以提高人力素質促進產業及技術升級，以強化國家國際競爭能力，為達此目標，勞委會希望透過技職教育體系辦理技能檢定與教育部協調，因而再度恢復高職在校生丙級專案檢定。丙級專案檢定自89學年度起，配合會計年度改用學年制，並將名稱改為九十年度技職學校在校生丙級專案技能檢定對象包括高職(含實用技能

班、建教班)高中附設職業類科、綜合高中、軍事院校相關類科、專科學校及技術學院與科技大學專科部...等在校學生。

(二) 職業訓練機構結訓學員專案檢定

根據職業訓練機構受訓學員專案技術士技能檢定實施計畫規定，為配合推動訓、檢合一政策，提高受訓學員技能水平與訓練成效，參加本項專案技能檢定成員須是公共職業訓練機構(全台灣省13所公訓機構)或國防部、法務部所屬監院所附設之職業訓練單位受訓之學員。

(三) 技職教師乙級專案檢定

主辦單位為教育部技職司，由教育部指定或由得標學校承辦，學科測驗統一辦理，術科部分在委託學校辦理訓練課程，結訓後原場地進行術科測驗，其目的在提升職業教師技能水準。

(四) 學科即測即評

勞委會職訓局(2001)指出第一階段技能檢定即測即評學科測驗，十二項職業類已順利執行測驗，電腦軟體應用、電腦軟體設計、電腦硬體裝修，保母人員、汽車修護、自來水配管、汽車修護、工業電子、烘焙食品、商業設

計、特定瓦斯器具裝修、商業計算等。第二階段增加三十項職類，2006年所有職類學科皆進入即測即評，第三階段2008術科亦進入即測即評，應試者於測驗結束後立即知道成績，成績亦立即上傳勞委會中部辦公室，技能檢定邁入全面電腦化的新紀元。

(五) 即測即評即發證技術士技能檢定

勞委會職訓局(2008)指出第三階段即測即評即發證技術士技能檢定學術科測試，月月都可以報名與測試、於各區域設置「技術士技能檢定即測即評即發證事務中心」，提供「簡章販售、報名、測試、發證」單一窗口之全功能性之便捷服務機制，每月受理報名、學、術科儘量安排同一天測試，學術科合格者當天取得技術證。

即測即評即發證，其目的提升檢定效率及公平性，有效簡化測試流程亦減少考生來回奔波；即測即評即發證技術士技能檢定，是結合第二階段的業務，使檢定業務單一化提供便捷的服務，技能檢定正式進入電腦化與單一窗口服務的新紀元。

第五節 廚師證書制度

中餐技術士証於民國七十三開始施行，證照取得後便無相關措施可以提升或維持廚師知識與技能水平，且由於許多擁有證照者並非從事相關行業，因此在民國九十年施行廚師證書，以作為提升廚師知識與水平的相關措施及有效管理從業人員的相關資料。

一、廚師證書法源

(一) 法源依據:依據行政院衛生署食品衛生管理辦法第二十條第一項規

定，訂定食品良好衛生規範第二十九條第二款、第三款及第四款。

(二) 公告日期:九十年七月十二日公告衛生局監督餐飲相關公(工)會辦理廚

師證書注意事項辦理。

(三) 施行日期:九十年九月七日發放中華民國廚師證書。

二、食品良好衛生規範第二十九條細則

(一) 凡以中式餐飲經營且具供應盤餐性質之觀光旅館之餐廳、承攬學校餐

飲之餐飲業、供應學校餐盒之餐盒業、承攬筵席之餐廳、外燴餐飲業、

中央廚房式之餐飲業、伙食作業、自助餐飲業等，其雇用之烹調從業人

員，自本規範公佈後一年起應具有中餐烹調技術士證，其持證比例如下：

- 1.觀光旅館之餐廳:百分之八十。
- 2.承攬學校餐飲之餐飲業:百分之七十。
- 3.供應學校餐盒之餐盒業:百分之七十。
- 4.承攬筵席之餐廳:百分之七十。
- 5.外燴飲食業:百分之七十。
- 6.中央廚房式之餐飲業:百分之六十。
- 7.伙食作業:百分之六十。
- 8.自助餐飲業:百分之五十。

(二) 餐飲相關公(工)會辦理廚師證書發證事宜，應接受當地衛生 主管機關之督導，如有違反相關事宜，當地衛生機關得中止認可。

(三) 廚師證書有效期限為四年，期滿每次展延四年。申請展延者，應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習每年至少八小時。(中華民國廚師證書資訊管理系統，2007)。

前述須持有中餐烹調技術士證之從業人員，應加入當地縣、市之餐飲相關

公(工)會，並由當地衛生主管機關認可之公(工)會發給廚師證書。廚師證書之目的的是強化廚師持證後的延續教育，以提升餐飲從業人員的專業素養與素質及強化餐飲相關公(工)會之功能，並且可以有效區分從業人員與非從業人員，可有效掌握當地餐飲從業人員相關資訊。

第六節 各國廚師檢定制度的探討

歐美先進國家及日本對於檢定制度的起步較早，且成效不錯體認亦深，其施行狀況良好，值得我們借鏡，在餐飲方面歐美國家以美國、瑞士、法國為代表、而亞洲地區以日本及中國為主，因此本研究以上述五國家的檢定制度的探討樣本，探討依序如次：

一、證照制度概況

(一) 日本

連錦杰(1986)；黃韶顏(1995)；夏文媛(1995)與朱富裕(2001)資料顯示亞洲中最早實施技能檢定的國家是日本，由於技能檢定的落實，因而造就現今的日本，工業技術水準與品質受到世界的肯定。日本早在1956年由商工學會和雇主聯盟，提出職業訓練法，在1958年公佈，此法亦包含了技能檢

定制度。次年1959年首次開辦技能檢定，當時只有五種職類，目前已超過六百多種職類，合格人數也超過220萬人，成效斐然。社會需求日益龐大，日本政府於1969年公佈職業訓練法同時設置中央技能檢定協會法人機構，並將權力與業務下放至地方(都道、府、縣)以協助國家技能檢定的推行，1985年公佈職業能力開發促進法取代原有的職業訓練法。蔡貴鳳(2005)日本檢定是依據職業能力開發促進法辦理，目前有四大系統來進行評價制度及檢定認定制度:

1.國家檢定制度

依據職業能力開發促進條例，由勞動省籌畫，委由中央職業能力開發協會負責技能檢定之新職類開發，及技能檢定規範之訂定以及技能檢定實施計畫擬定等業務。地方由都、道、府、縣、政府負責檢定相關業務(督導二級技術士證書、辦理報名等)。

2.認定社內檢定

時代進快速進步，企業內的技能、知識、技術進步神速，因此職業內特有的職業能力之勞動者，由事業主團體或其聯合總會、事業

主，對其雇用勞動者所具職業能力進行檢定，並由勞動大臣認定，以
提升職業勞動者社經地位。

3.技能審查認定

部分行業之從業人員技能有其獨特特性或無一定標準評價，則由
勞動省依照行業、地方團體對其技能內容等特性職類，統一審查認定
之。

4.政府各個部門辦理之技能評價

國家檢定除了勞動省所辦理外，政府其他部門辦理者尚有：

消防廳-消防設備士。

厚生省-醫生及美容師

文部省-珠算、電腦、文字處理等

通產省-冷凍保安主任、電器工事士等

建設省-建築士

運輸省-汽車修護、駕照等。

(二) 瑞士

徐學陶、黃承堯、苗永序、吳俊明、李定蕃(1984)共同論述，瑞士天然物資、原料極為匱乏，因此人力資源在經濟發展中更顯重要與迫切。瑞士教育制度由各邦制定，因而教育制度各邦有所差異，但職業訓練統一由聯邦政府管制。職業訓練制度以二元制學徒訓練為主，經過國際勞工組織評鑑為最佳訓練模式後更是舉世聞名。二元制最主要的精神為：1.職業訓練為主；2.技能實習採取場域實習線上訓練；3.配合補教制度的實施；4.企業主動參與並以工商機構提供訓練場所。

瑞士政府於1963年公佈職業訓練法係由早期的學徒法演變而來，1979年發布施行細則，技能檢定考試分為筆試(逐漸採用計畫考試法)、操作、口試(甚少使用)等三種方式進行檢定。

(三) 法國

林貴美(1991)資料指出法國十分重視職業證照制度，並不重視高等教育文憑，因此法國的學制彈性且複雜，職業教育及學徒訓練課程完全針對證照測驗而設計，唯有通過各類資格考取得證照後方能順利就業。在歐洲的餐飲類職業證照是相互承認，這樣的制度可大幅提升觀光從業人員的流通

性，長期下來可以將訓練課程聚焦及職業證照的承認。Bernard & Aadre (1992)指出法國職業證照的製發是國家教育部依據行政法規認可所辦製發並接受工作法令之各項規定約束。

(四) 美國

American Culinary Federation Membership Education Certification(2007) 美國廚師資格申請，是由 ACF(American Culinary Federation) 美國烹調協會所主導，該協會依據國際證照計畫 NCP(National Certification Program)，從1973年至今辦理餐飲專業人士證照相關事宜，其證照分類模式是以階級區分制度，讓廚師在每一階級接受應有的專業教育。其目的在於促進會員的專業性，並藉由持續教育提升廚師專業水準。該證照制度結合教育與經歷及專業而成的制度，ACF 透過這樣的一個制度，讓廚師們除了技能上的證明外同時也建構起個人的生涯規劃與提升社會地位。

(五) 中國

劉勝驥 (2000) 與林則普(2005)指出中國是文憑升學主義的國家，亦重

視檢定制度；在中國很多人都想出國留學或就業於外商公司以獲得較高的報酬，一般大學生需獲得英語檢定四級以上才可畢業，就連計程車都以外語做分級指標。中國的教育主要效法於蘇聯國家，目前高職生與高中生的比為6：4並朝向3：7的比例發展，主要因素為因普通高中畢業生具有吸收新知的能力，而高職畢業生因受落伍的技術訓練，形成轉換專業的困境，此外中國傳統儒家文化重勞心輕勞力的觀念，以及一胎化之下，家長希望孩子能受普通高中的教育可以過比較好的生活。

周愚文、黃烈修、高建民（1999）資料中顯示中國職業教育目前分為三個層次分別為。初等職業學校、中等職業學校、及高等職業學校，職業學校畢業後同時取得畢業證書及職業技能證照這種方式稱為“多證制”（如職業類取得三級或四級工執照還要取得通過外語及格證照等），此外證照考試歸勞動部管理，經常出現與社會脫節的情形。

中華人民共和國勞動和社會保障部資料顯示，勞動部共有一個廳13司，其中培訓就業司負責管理檢定業務，再交由各省餐食行業協會辦理，但都向各省勞動局和社會保障局所負責。職業資格證書制度辦理是依勞動

法第八章第六十九條規定及職業教育法第一章第八條規定辦理；勞動法中

指出所有職類辦理是依國家確定職業分類規定的職業辦理。培訓就業司

(2007)依照中華人民共和國職業分類大典國家確定職業共有66個職業目錄而

中式烹調師就在其中。

(六) 台灣

台灣的中餐技能檢定由行政院勞工委員會辦理、並有部分相關業務委

由漢翔航空工業(股)協助辦理，在民國72年研訂中餐烹調技術士技能檢

定規範，於民國73年公佈實施，主要提升餐飲從業人員的技能、衛生觀念

及社會地位繼而促進產業升級。於民國83年修訂中餐烹調技能檢定規範，

民國九十年施行廚師證書制度，此階段正式進入雙證照制度。

二、證照資格取得方式

(一) 日本

財團法人全國調理師養成施設協會(1993)指出日本調理師檢定依據調理師法及職業能力開發促進法，其資格取得方式為1.厚生大臣者定的短期大學、高等學校或日夜間部調理師學校畢業；2.國中畢業受調理師專業訓練一年或畢業後有2年調理實務經驗，並參加縣知事級（相當於省長）學科取得合格資格者；3.小學畢業後，實際有七年以上調理實務經驗者，並參加縣知事級（相當於省長）學科取得合格資格者。我們可以從表2-3與圖2-3了解日本調理技術技能檢定參檢資格與流程。許美瑞（2008）台灣教師與廚師對中餐烹調技術士技能檢定意見調查分析中指出日本調理師技能檢定分三級，即調理師、專門調理師調理技能士、特定專長調理師；厚生省勞動大臣指定全國270所調理師專門學校畢業生，無論是一年制或二年制，可獲得當地政府健康福祉支援課所頒發的「調理師免許證」。調理師技能檢定的筆試由厚生省勞動大臣訂定檢定基準，由「社團法人調理師技術技能中心執行」。

表2-4日本調理技術技能檢定參檢資格

受檢資格	類別	實務經驗年資 實務經驗年資中具備 調理師資格之期間
依據職業能力開發促進 法修畢調理相關普通養 成訓練課程者	七年以上	三年以上
修畢一年以上後生省認 定之調理學科課程	七年以上	三年以上
具實務經驗者	八年以上	三年以上

資料來源:調理營養教育公社・(1993)

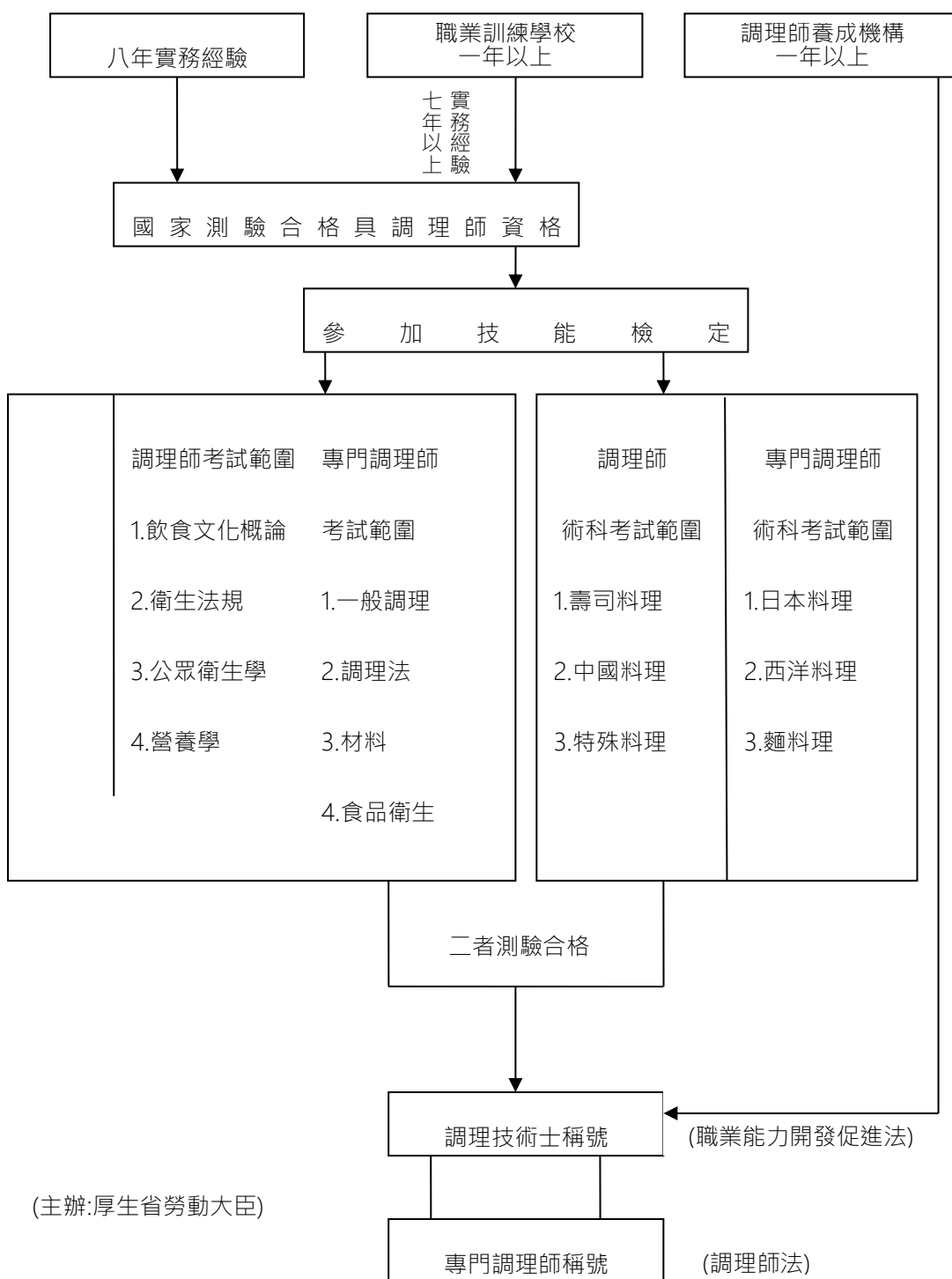


圖2-3日本技能檢定流程

資料來源:本研究整理

(二) 瑞士

瑞士廚師取得資格是由下列幾種方式取得：1.經過學徒期末考試邦政府發予能力證書賦予已習得技能之頭銜。通過廚師期末考試稱為已習得技能之廚師，以上考試均由職業訓練局辦理；2.職業考試：由各職業協會辦理，其考試目的在於確認應試者是否足以勝任較高之工作技能與知識，考試合格者給予持有國家專業證書，例如通過廚師考試者，稱為持有國家專業證書之主廚；3.高等專業考試亦由各職業協會辦理，目的在於確認應試者是否具有獨立經營企業之職業技能與知識，考試通過給予高等專業證書賦予高等專業考試合格，廚師如通過上述之考試即稱為高等專業考試合格之主廚。

由上述我們可以從圖2-4了解職業證照與就業關係。

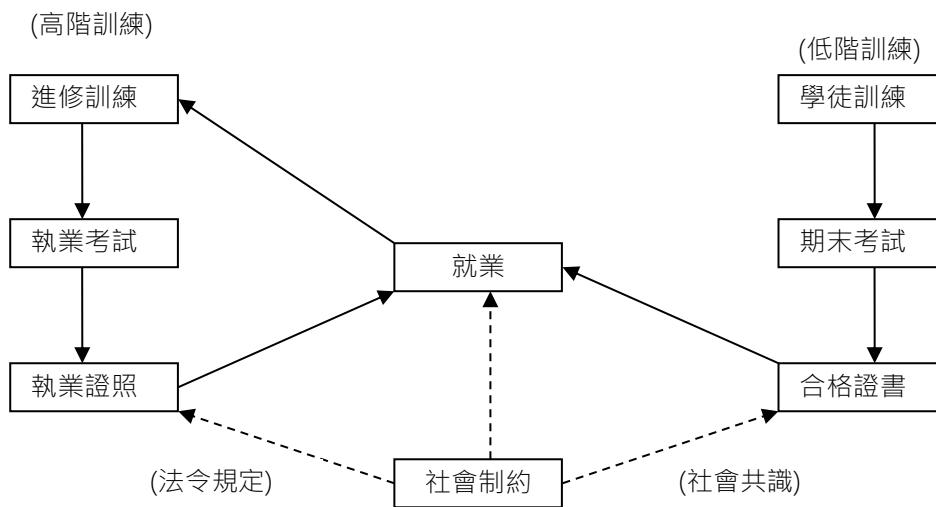


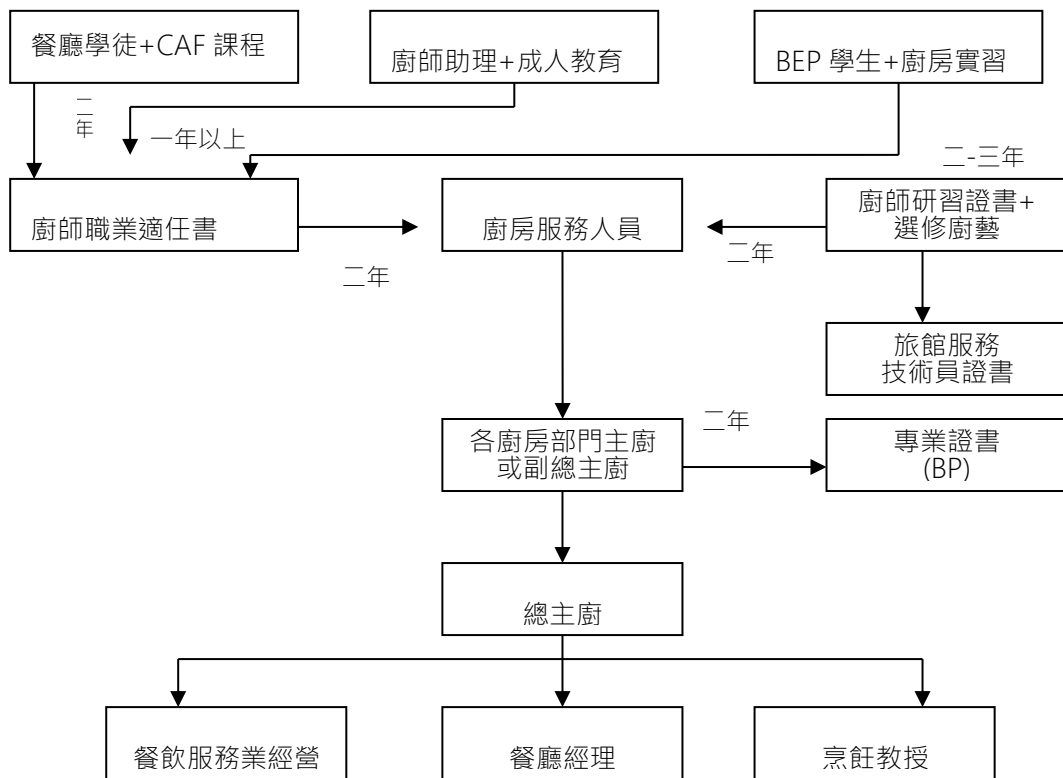
圖2-4職業證照與就業關係

資料來源:陳聰勝、賴國斌、陳育俊，(1985)西德、瑞士、奧地利服務業之職業訓練、職業證照制度、就業服務考察報告。

(三) 法國

根據法國青年諮詢文件中心的資料顯示，職業證照引導技職教育教學，以及各行各業人力均有相關的職業證書，經國家教育部依據行政法規認可發製，並接受工作法令之各項規定約束。1、職業適任證書認可所指定的職業技能的精熟程度；2.職業研習證書為引導學生成為合格的工作人員；3.餐飲方面的高級技術員證書此證書是針對訓練成為廚藝專才。取得過程如圖

2-5



CFA(藝徒訓練中心)；BEP(職業高中預備班)；BP(專業證書)

圖2-5廚師資格取得流程
資料來源:(Jerome Villette,1983)

(四) 美國

American Culinary Federation Membership Education Certification(2007)指出廚師資格制度分成專業廚師與顧問專業廚師，專業廚師分為五級而顧問專業廚師分為二級其內容如表2-4，2-5

表2-5專業廚師資格認定(Cook Professionals)

證明階層	條件資格
<p style="text-align: center;">Certified culinary (CC) 合格廚師</p>	<p>(一) 最低工作經驗:二年廚師經驗。</p> <p>(二) 最低學歷:中學畢業證書或者 100 小時繼續教育。</p> <p>(三) ACF 審核資料後透過 Laser Grade 考試系統需在一個小時 內完成 100 個答題，必須答對 70%的題目</p> <p>(四) 通過 2.5 小時 8 道題的術科測 試。</p>
<p style="text-align: center;">Certified Sous Chef (CSC) 合格副主廚</p>	<p>(一) 最低工作經驗:五年廚師經驗。 大專或更高學院畢業並在 ACFF 廚助課程受訓三年。</p> <p>(二) 最低學歷:中學畢業證書或者 GED 或者 50 小時繼續教育。</p> <p>(三) ACF 審核資料後透過 Laser Grade 考試系統需在一個小時 內完成 100 個答題，必須答對 70%的題目</p> <p>(四) 通過 2 小時 7 道題的術科測</p>

	試。
<p>Certified Chef De Cuisine (CCC) 合格主廚</p>	<p>(一) 最低工作經驗:三年副主廚 經驗。</p> <p>(二) 最低學歷:中學畢業證書或者 100 小時繼續教育。</p> <p>(三) ACF 審核資料後透過 Laser Grade 考試系統需在一個小時內完成 100 個答題，必須答對 70%的題目。</p> <p>(四) 通過三小時六大組試題的術科考試。</p>
<p>Certified Executive Chef (CEC) 合格行政主廚(廚師長)</p>	<p>(一) 最低工作經驗:三年主廚經 驗 或者是執行副主廚經驗。</p> <p>(二) 最低學歷:中學畢業證書或 GED 或者 150 小時繼續教育。</p> <p>(三) ACF 審核資料後透過 Laser Grade 考試系統需在一個小時內完成 100 個答題，必須答對 70%的題目。</p> <p>(四) 通過三小時八大組試題含寫一份套餐菜單的術科考試。</p>
<p>Certified Master Chef</p>	<p>(一) 應考人提出一份計畫報告書並</p>

<p>(CMC)</p> <p>合格(最高等)總主廚</p>	<p>且選擇 ACF 的任何一個課程 (CMC/CMPC)並且有二個通過 CMC 委員的推薦函並繳交 300 美金給 ACF。</p> <p>(二) ACF 收到申請書予以建檔，並寄發收據給與申請人確認，這也代表申請人有機會改變原有的地位與生活因申請人將受考試的政策與規範所影響。</p> <p>(三) 最後申請人將註冊 CMC/CMP 的考試，ACF 將考試日期寄給申請者，並將申請者的資料登錄於 ACF 重要刊物中。</p> <p>(四) 每次須達六人申請，ACF 才會進行考試通常在每年的 1-4 月間舉行每次測驗需耗費 8 天的時間。(目前全世界只有 73 人通過該考試)。</p>
--------------------------------	---

資料來源:本研究整理

表2-5個人專業廚師資格認定(Personal Cook Professionals)

證明階層	條件資格
------	------

<p style="text-align: center;">Certified Personal Chef (PCC) 合格個人主廚</p>	<p>(一) 最低工作經驗:四年的廚師經驗加一年的主廚經驗。大專文憑或一所認可的學院或更高加上多年的合格廚師經驗並一年是足以擔當主廚工作的能力</p> <p>(二) 最低學歷:中學畢業證書或者GED 及 50 小時繼續教育。</p> <p>(三) ACF 審核資料後透過 Laser Grade 考試系統需在一個小時內完成 100 個答題，必須答對 70%的題目</p> <p>(四) 通過 3 小時 15 分寫 3 道菜包括一條魚、沙拉及主菜所需之配料及數量的菜單並在 3 小時 15 分內完成與菜單內所列之內容物。</p>
<p style="text-align: center;">Personal Certified Executive Chef (PCEC) 合格個人行政主廚(廚師長)</p>	<p>(一) 最低工作經驗:三年個人主廚經驗。</p> <p>(二) 最低學歷:中學畢業證書或者GED 及 150 小時繼續教育。</p> <p>(三) 通過四小時準備二種不同三個課程內容的菜單包括一條魚、</p>

	沙拉和主菜及所需配料(須包括食品雜貨)數量並在 4 小時內完成與菜單內所列之內容物。
--	--

資料來源:本研究整理

(五) 中國

中國的證照資格取得方式，本研究以表列方式予以呈現。

其報考資格如表2-6。

表2-6中式烹調師檢定資格

等級名稱	檢定資格條件
五級(初級廚工)	檢定人員必須是學徒期滿在職中或職業學校畢業學生。
四級(中級廚工)	(1)檢定人員必須取得初級技能證書並連續工作五年以上。 (2)經勞動行政部門規定的以中級技能為培養目標的技工學校 以及其他學校畢業學生。
三級(高級廚師)	(1)檢定者必須取得中級技能證書五年以上、連續從事本職業(工種)生產作業可少於十年。 (2)檢定者經過正規的高級技工培訓並取得結業證書人員。
二級(技師廚師)	(1)取得本職業高級職業資格證書後，連續從事本職業工作五年以上，經本執業技師正規培訓規定標準學時

	<p>數，並取得畢（結）業證書。</p> <p>(2)取得本職業高級職業資格證書後，連續從事本職業八年以上（不用參加技師培訓）。</p> <p>(3)取得職業高級職業資格證書的高級技工學校畢業生，連續工作二年以上。</p>
一級(高級技師)	<p>(1)取得本職業技師職業資格證書後，連續從事本職業三年以上，經本職業高及技師正規職業培訓之規定標準學時數，並取得畢(結)業證書。</p> <p>(2)取得本職業技師職業資格證書後，連續從事本職業工作五年以上(不用參加高及技師培訓)。</p>

資料來源:本研究整理

(六) 台灣

台灣中餐烹調技術士，辦理方式分為專案檢定、社會組檢定與即測即評

即發證，報檢資格整理如表2-7

表2-7台灣報檢資格表

級別	資格	持有證照	相關 職業訓練	相關 工作年資	衛生講習
丙級	年滿十五歲	無	無	無	八小時

	國中畢業者				
乙級	一般民眾	丙級證照	1600小時	或二年	十六小時
	高級中學(職業學校)三年 A 高中職畢業	丙級證照	無	無	十六小時
		無	1600小時 A		十六小時
		無	800小時 A	一年以上	十六小時
		無	無	二年	十六小時
	五年至專科三年級以上在校生、二年專科及三年至專科、技術學院或大學之在校生。	丙級證照	無	無	十六小時
	大專院校以上相關科系畢業或在校最高年級者	無	無	無	十六小時
	大專院校非相關科系畢業	無	800小時	或一年	十六小時
	一般民眾	無	800小時	三年以上	十六小時

			1600小時	二年以上	十六小時
			3200小時		十六小時
					十六小時
			二年後	二年以上	十六小時
				六年以上	十六小時
甲級	專科相關科系 畢業後	無	無	四年以上	四十四 小時
	非相關科系	無	無	六年以上	
	技術學院或大 學相關科系畢 業後			三年以上	
	非相關科系			五年以上	
	一般民眾	乙級證照	無	二年以上	
			1600小時	無	
			800小時	一年以上	
備註	相關職業訓練由中央主管機關認定並以在職訓練機構或政府委辦單位參訓者為限。				

資料來源:本研究整理《技術士技能檢定法規彙編·(2004)》

三、證照分級制度

(一) 日本

夏文媛(1995)與蔡貴鳳(2005)指出日本稱廚師為調理技術師，在日本職業證照依職種技能程度分特級、一級、二級、及不分等級為單一級，特級為管理監督者一級及單一級者為高級技術從業人員，二級為從業人員通常應具有的技能水準，而調理其證照為單一級。

從資料顯示日本技能檢定對於應檢者的工作經驗相當重視，基本上最少都要三年的實務經驗，亦必須有職場實質經驗後才可報考調理技能檢定，若是職校教育出身也必須是本科系才符合資格，這種隨企業成長發展訓練學校、訓練專科或訓練短期大學辦理訓練，這是典型的寄訓練於企業；在分級制度上與台灣三級制加一級(單一級)是雷同的，但不同在於廚師在台灣證照分級是分三級而日本為單一級這是差異之處，但是日本只要通過檢定便有二種證照(資格)，雖然日本採單一級制但取得資格過程是相當嚴謹。

(二) 瑞士

在瑞士證照沒有分級，是合格者給予三種合格證書分別是能力證書、專業證書及高等專業證書。

由圖2-4 p49瑞士的職業證照有強大社會共識與社會制約，且證照的取得須

經過綿密的職業訓練及嚴格進階的考試，且就業及晉升管道通暢，形成一個完整的證照制度。

(三) 法國

法國的技術是沒有分級，用階段性的證書與以證明該階段所擁有的專業技能，分別為職業適任證書、職業研習證書、技術員證書與專業證書等四種分別代表每一階段不同的能力與應接受的教育。

從圖2-5 p50的架構法國的職業證照制度下所有的應檢人員都須受職業教育課程與實務經驗方可參加檢定，取得基本的廚師職業適任書後須在職場工作二年後才可取的更高階的證書，是種需要實務經驗方可進階的檢定制度。

(四) 美國

從表2-5與2-6 p54,p55的整理中，在美國的職業證照是分成專業廚師與個人專業廚師二部份，前者分為五級；後者分為二級，對於學歷採取最低學歷制，但是對於繼續教育非常重視，而且每一階層的進階對於職場的年資相當講究，尤其到最高級考試時還需要有通過最高等級的二位委員的推介，這顯示出在最高等級是有師徒系統的觀念存在，是相當特別的制度。

上述資料美國的廚師證照制度相當重視每一階層的核心職能，無論是技術或者是學識養成，而且透過持續教育讓廚師們不斷的成長與精進，達到最高級時還需有同等級的人推介方可參加考試，這些都是美國證照制度的特色，這種結合教育與訓練的系統，提供自由且多元的進修管道與訓練，這是典型的寄訓練於教育的訓練系統。

(五) 中國

中式烹調師在中國共分成-五級(初級廚工)、四級(中級廚師)、三級(高級廚師)、二級(技師級廚師)及一級(高級技師)等五級，以上資格由勞動部和社會保障部門核發。勞動部合社會保障局(2007)。在表2-6 p55中的整理，中國的職業證照分為五級，但每一級對於工作年資相當要求而且非常重視工作年資的連續性這是有別於其它國家。王家通(2003)指出:中國的學歷證件是雙證制，一張是畢業證書另一張為學位證書，前者代表學歷，依規定修完課程通過考核便獲得由校長署名的畢業證書，後者代表榮譽，是由評委會所給，因此受訓中只要發生不名譽的事(如考試作弊)就無法獲得證書，在大陸求職時後者是相當重視的。

經由以上之探討，可知日本、瑞士、法國、美國、中國、等五國廚師技術

士證照制度施行狀況之比較如表2-8所示

表2-8日本、瑞士、法國、美國及中國廚師技術士證照制度比較

項目 \ 國家	日本	瑞士	法國
主管機關	勞動省 厚生省	1. 學徒期末考試 由各職訓局主 管 2. 職業考試及高 等專業考試由	國家教育部

		聯邦工商與就業署督導各職業協會辦理	
執行單位	各、督、道、府、縣職業能力開發協會	1.職訓局檢定與分業二委員會 2.各職業協會	1.商會 2.職業協會 3.旅館技術協會等
證照分級	單一級	1.能力證書 2.專業證書 3.高等專業證書	1.職業適任證書 2.職業研習證書 3、技術證書 4、專業證書

(接續)

(續)

項目	國家	美國	中國	台灣
----	----	----	----	----

主管機關	無	1.勞動部合社會 保險部	1.勞動力發展署
執行單位	美國烹調協會	1.各省飲食行業 協會向各省勞 動局合社會保 險局負責	1.勞動力發展術 技能檢定中心 2.各職訓單位 3.各場地合格 學 校 4.相關合格職業 公(工)會
證照分級	分二大類 專業類有五級 個人有二級	1. 五級 (初級廚工) 2. 四級 (中級廚工) 3. 三級 (高級廚師) 4. 二級 (技師廚師) 5. 一級 (高級技師)	1.甲級(尚未開 辦) 2.乙級 3.丙級

資料來源:本研究整理

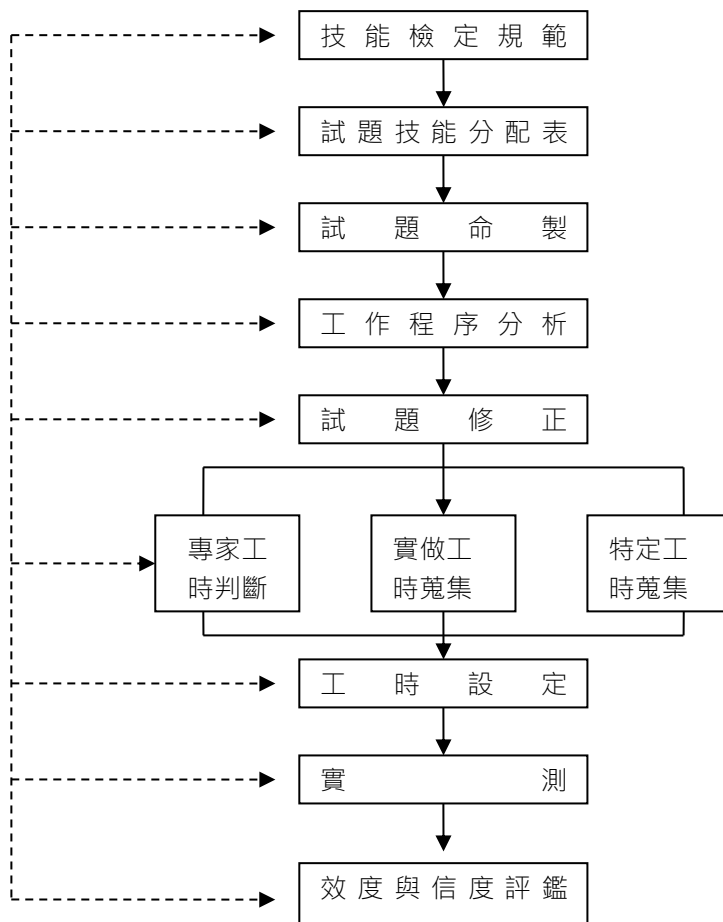


圖2-2技能檢定術科命題歷程

技術士試題命題內容應與規範內容相互結合，其內容應包含多項的核心技能與職能，且工時須符合各職類的標準，這樣才有效度可言，大眾所接受。

第三章 研究方法與設計

第一節 研究樣本之選擇

一、研究對象

本研究以個案作為研究焦點，Matthew， Miles & Michael (2005)指出:個案就是出現在某有限脈絡中的一個現象。個案可以用以下幾種範圍界定，從個人、角色、小群體、組織、社區及國家；依據研究目的，進行研究樣本的抽樣，研究者會依據問題的特性、相關理論的需要，來選擇研究對象與決定樣本數，即所謂的立意抽樣。

本研究是針對中餐檢定及廚師證書二部分作訪談分析。中餐技能檢定相關人、事、物，尤以人的因素為最，因此對於命題人員、監評人員、業者視為訪談的對象。其中抽樣選取監評人員為訪談對象時，分為四種身分，(一)、從事教職人員(包含營養師等相關工作者)；(二)、本身是廚師身分有10年以上工作經驗，並且有從事教育工作者與業界從事人力資源者；(三)、官方代表的衛生監評人員；(四)職業訓練學員，為退輔會職業訓練中心受訓學員；上述四種身份預計官方代表四人，業者代表四人，教職人員二人，受訓學員六人以上共計

16位受訪者，抽樣過程以直鏈式（滾雪球）方式抽樣，以面談訪問的方式。訪問地點在訪談者所指定的地點，並全程錄音，以求訪談內容的完整性與真實性。訪談時間為109年1~12月，地點的選擇以受訪者熟悉且獨立安靜的空間，避免訪談中不必要的干擾；每次訪談約2小時中場休息15分鐘，共進行16次。茲將四大類訪談對象介紹如表3-1：

表3-1四大類深入訪談者介紹

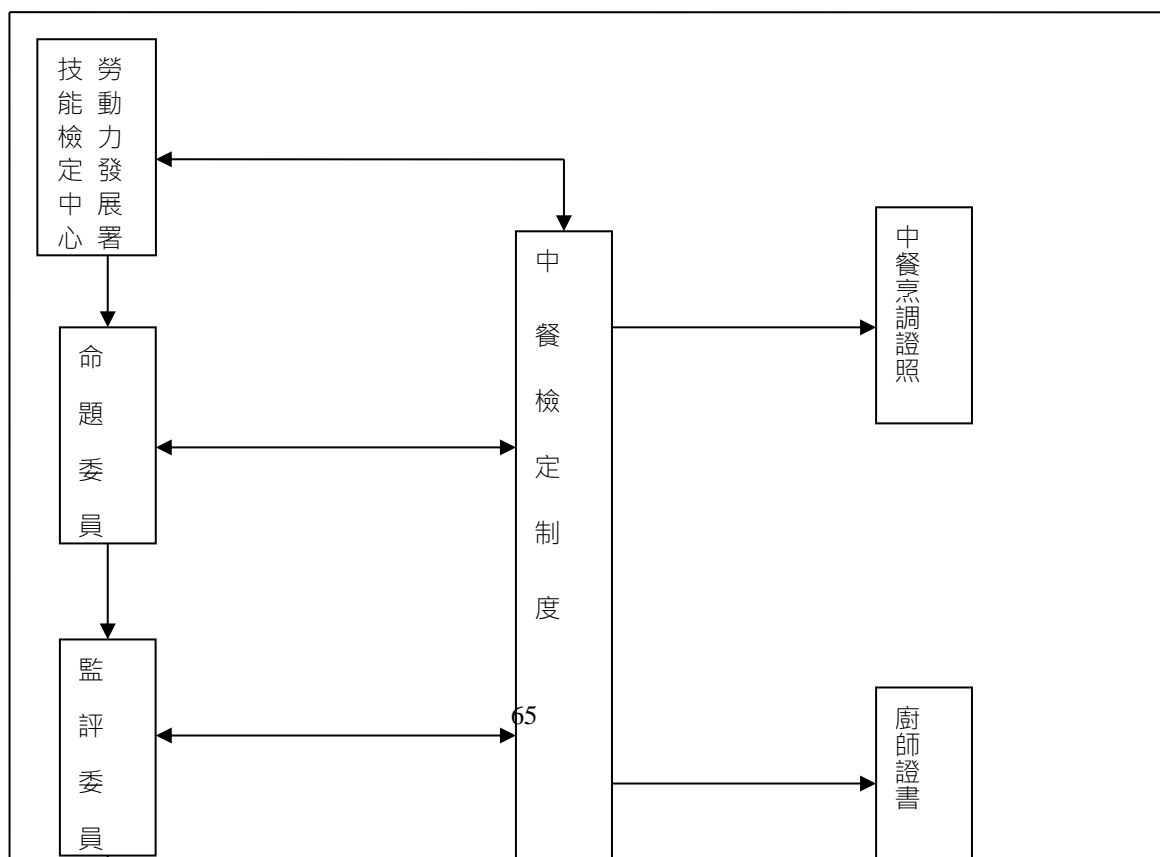
編碼	類群	職稱	理由
G1	官方	技正	受訪者為早期創辦制度的規劃者之一，對於檢定制度的緣由與目的都瞭若指掌。
G2	官方	稽查員	受訪者擔任衛生監評年資已超過10年以上，亦為衛生講習課程的老師
G3	官方	大學講師	受訪者為96年命題委員之一，且擔任監評工作10年以上且為餐飲類群的老師。
G4	官方	大學助理教授	受訪者為96年命題委員之一，且擔任監評工作10年以上同時為大學的技術教師，且因證照制度而

			取得助理教授資格。
B1	業者 (技術)	前五星級飯店主廚	受訪者擔任技術監評年資近20年，亦是飯店工作業者，資歷長達30年並且工作職稱為主廚同時也在各大專院、職訓單位教書經驗長達10年。
B2	業者 (技術)	前五星級飯店主廚	受訪者擔任技術監評年資近20年，亦是飯店工作業者資歷長達30年，並且工作職稱為主廚同時也在各大專院校、職訓單位教書經驗長達10年。
B3	業者	國際觀光連鎖飯店人力總監	受訪者為國際觀光連鎖飯店的人力總監，從事人力訓練長達15年，並經歷長榮、國聯、環亞、王朝、假日等知名國際店，常與國際人事接觸對於人事訓練有相當豐富的經驗。
B4	業者	連鎖餐飲業經理	受訪者在連鎖企業擔任內場訓練經理，並有豐富的人事訓練背景。
T1	學界	副教授	受訪者為國立學校餐飲群，副教授，學校成立之初，送至國外學

			習新的餐飲教育。同時也是監評人員。
T2	學界	助理教授	科技大學餐飲群之助理教授，且為96年命題委員同時也是中餐監評人員。
C1-C5	職業訓	職業訓練學員	在本中心受訓過學員。曾經考過證照，再次受訓在考一次相同證照學員二員，沒受訓過第一次參加職業訓練並考取證照者四員

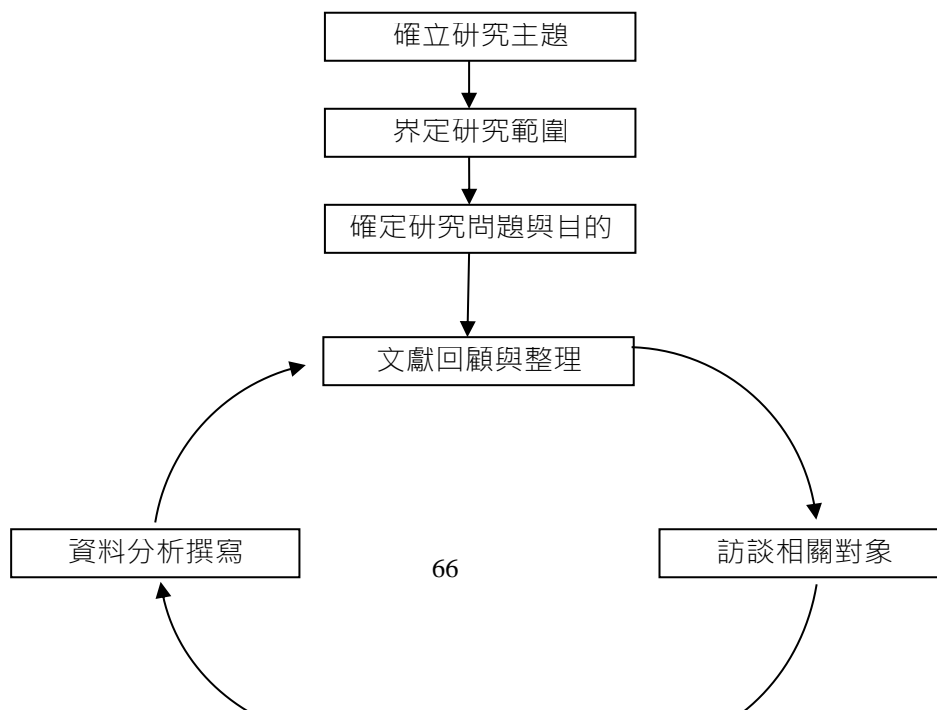
第二節 研究流程

一、研究概念架構圖



二、研究流程

依據研究概念架構圖執行本研究流程



第三節 研究工具信度與效度分析

為增加研究的客觀性(信度)，真實程度與一致性(效度)，本研究的訪談過程，均由研究者獨立完成。檢視受訪者對類似或相同的問題前後一致性的反應，透過反覆的詢問探究反應的一致性。資料分析時，另請一位專業人士一起核對逐字稿，進行討論與分析降低個人成見，資料轉成逐字稿後定請受訪者查驗以降低誤差。資料檢核時運用三角檢核以降低研究者的主觀意識而影響資料的客觀性。

第四節 資料蒐集

一、資料蒐集方式

資料蒐集通常有四種典型方式（一）參與；（二）直接觀察；（三）深度訪談；（四）檔案與物質文化分析。本研究採取深度訪談蒐集資料。

（一）深度訪談

深度訪談是質性研究很普遍的方式，Kahn & Cannell(1957)描述訪談好像是一種有目的性的交談對話。訪談可以作為獨當一面的研究取徑，也可以作為某一研究採用的多項方法中的一種方法。訪談的類型有很多，Patton(1990)將訪談分為三類：一、非正式的會話訪談。二、普通訪談引導取經。三、標準化的開放式訪談。本研究採取普通訪談引導取徑，研究者預先準備一份訪談綱要，以確保訪談過程中能聚焦於研究主題上。研究者在訪談中依當時情境來決定訪談題項之順序，並針對受訪者之反應適度增加訪談題項，以確定受訪者之想法，避免研究者誤解受訪者本意，並可增加受訪者資料的可用性與豐富性，本研究訪談工作由研究者親自執行，訪談前會先敘述本研究主題，使受訪者知道本研究的重要性。

(二) 參與觀察

研究者本身從事餐飲業近10年，教學工作已有20年之久，且在工作場所，亦承辦中餐檢定業務，在質性研究一種非常根本的資料蒐集方式，因此研究者藉由本身的資源及經歷來蒐集資料。

第五節 資料分析

研究者在深入訪談過程中，研究者以全程以錄音筆錄下，並且訪談結束後將資訊轉化為逐字稿，過程中運用現象學方法分析資料，還原真相，研究者必須終止主觀意見，以最客觀的態度，進入受訪者的想法，以便日後分析受訪者所想表達的意見（許順旺，2007）。本研究逐字稿內容，忠於受訪者的談話內容，盡可能不去修改受訪者所闡述的內容，並且盡量將受訪者的語氣及表情盡量以文字呈現出來，力求「受訪者的原貌重現」。本研究採用類屬分析（categorization）的方式歸類，就是將訪談資料中不斷重複的資料與訊息即可解釋這些重要的概念。具有同屬性的資料歸成一類，並給予一個概念名稱。

訪談資的整理與觀念釐清原則（許順旺，2007）（一）在訪談者的逐字稿資料中特別注意與主題有關的事件以及這些事件發生的背景與過程及結果，以

及可能組成的類屬要素，作為歸納思考的方向。(二)瞭解訪談資料抽離出的概念，做比較、綜合等過程，以瞭解受訪者在這些概念上所表現的程度，做摘要並且予以編碼。

本研究透過官方、業界、學界、職業訓練學生訪談資料相互比對。進行三角校正。透過三角校正 (triangulation) 來檢驗研究發現的一致性，以確保資料的信度，透過官方4人、業界4人、學界2人計10人及職業訓練學生6人共計16人的訪談人數以確保資料校度。

第四章 結論與討論

本研究共計訪談16人，並依背景區分為官方代表、學界代表、業界代表、及職訓學員。將訪談內容轉為逐字稿後進行開放性編碼整理出「線索」後，經過分析歸納出「議題」，最後將所有議題整合成六個「核心概念主題」。本章針對六個核心概念主題分節逐一進行研究分析。首先透過官方的訪談以瞭解「中餐檢定制度的建立」；瞭解其中餐檢定制度的原由，從受訪者中的談話與分析來探討「制度執行的影響」、「評審的知能、態度與行為」、「餐飲教育

的輪廓」「文化對證照制度的影響」及「消費者對中餐制度的認知」；此外逐字稿在編碼與分析時，已粗略看出中餐檢定制度的所要投入的資源與心力之大以及檢定制度的效益與種種的影響因素；因此對於六大核心概念主題盡可能深入且周延的進行「中餐檢定制度的探討」。

第一節 中餐檢定制度的建立

一、制度的推手

蔡貴鳳、陳景榮（2006）指出政府為提高從業人員的素質與專業素養、提昇廚師職業態度、締造廚師新形象及保障消費者權益將證照制度導入餐飲業；70年間受訪者從美國學成歸國，任衛生署掌管餐飲廚師的業務，從業務接觸中發現台灣廚師之所以從事餐飲工作是因廚師不愛唸書，會唸書不會從事餐飲業，因此下定決心要提昇整個餐飲素質。

（一）緣起-使命感

台灣早期餐飲為師徒制，以土法煉鋼傳承技術，廚師教育水平較低，（蔡貴鳳、陳景榮2006）。餐飲從業人員教育程度普遍偏低，且在一般的社會形象也不是很好因此衛生署有鑑於此，進而興起想提升餐飲水準及服

務品質。

...話說剛從國外回來台灣以後，執掌餐飲相關業務，廚師給我的感覺不喜

歡唸書，就是「林伯就是摩愛讀書咖做讀嘞」（台語）每一個都跟我這樣

講，見此現象因此決心提升台灣餐飲從業人員素質，但部會並沒有相關經

費。(G1-3)

...因為師傅本身就不愛讀書我說實在話，愛讀書的師傅也不多拉中西餐都

一樣。(B3-9)

...雖然現在餐飲學校林立，但學習技術本質依然沒改變，學生學習技術的

強度仍超過學習通識課程或學理課程。(B3-9)

(二) 廚師大多不愛唸書

文長安(1998)大部分的廚師之所以以餐飲業為職，其出發點大多以

「謀生」為主，非為「求富」，也就是說其所受教育不高，菜刀越耍越

好，而書本卻是路不相親，而導致常有「知其然而不知其所以然」，其關

鍵在於廚師的教育水準不高，不願意從書本上獲取知識，來提昇自己的專

業水準，寧可土法煉鋼，閉門造車，也造成廚師的形象與社經地位不高的

刻板印象。黃韶顏 (1995) 中餐烹調證照化之評估中，研究背景資料顯示

廚師的學歷以高中職畢業與國中畢業分居一、二名。

...餐飲廚師一直給我的感覺就是他不唸書，就是「林伯就是沒愛讀書加愛做
讀嘮」(台語)敘述這樣的內容者眾多。(G1-3)

...因為師傅本身就不愛讀書我說實在話，愛讀書的師傅也不多拉中西餐都一
樣。(B3-9)

(三) 技術導向

傳統的師傅觀念裡技術是他們唯一謀生計能，因此師傅教徒弟過程中
技術不會完整重現，在訪談者 B2與 B3都提到技術在師傅的觀念中遠比理論
重要。

...我覺得中餐師傅，肯定自己來自廚藝談到學歷就~~~~~。(B3-30)

...白果炒蝦仁應該是說這個蝦仁是提供現剝的、如何去洗這個蝦仁如何漿這
個蝦仁、漿出的蝦仁有香氣有甜度、要把這食材的本質拉出來。(B2-
49)

二、中餐檢定制度的孕育與形成

由於餐飲從業人員的素質急需提昇，時年的主管機關行政院衛生署開始著手相關準備作業，徐近平（1998）指出我國中餐烹調技術士技能檢定即廚師的專業考試，在民國72年研定「中餐烹調技術士技能檢定規範」，民國73年11月19日公佈實施。

（一）環境因素

政策形成之初需要人力與資源的協助，在訪談者 G1的表達中清楚的說明在當時的時空背景有限的資源與經費下完成手中的任務。

...中華民國給我的是沒有經費，在有限的經費完成這件事，那麼我估算了

一下完成這件事大約要3萬餘人。投入與參與人力相當龐大，可是人力

如何出來 (G1-5) 。

（二）中餐檢定制度概念形塑

中餐檢定制度施行，先建立幾個制度，首先如何進行檢定及考試規章內容必須訂出來；再擇何地進行檢定，考場的籌建與評鑑機制必須成立；最後是如何評鑑，評審的機制必須建構，這三個制度形成了考試的機制。

...考試就牽涉到很多規章面的問題如考試規章的內容什麼的，評審群的受訓，考場環境與設施的評核鑑定，許多的規章制度都要出來前前後後我總共花了五年的時間制訂並完成(G1-7)。

三、理想的檢定制度

台灣餐飲從業人員在政府的有心推動下，希望藉由檢定制度建立規範與理想，技能檢定規範（2006）指出外食人口大量增加，餐飲維繫全民之健康，且消費意識高漲，對餐飲品質要求日高，因此使從業人員透過技能檢定加強專業技術，切實與衛生管理工作結合，張承晉、王叔瑜、林國欽（2005）指出廚師可藉由教育訓練機會充實更多知識和技能才能使廚師調理出質量並重之餐食，並提高廚師的素質。在訪談者中研究者發現了以下三個議題並且粹取出訪談概念

（一）理想的制度八字真言

傳統中廚教育為師徒制，廚房員額用定員制，廚師只要替老闆「賺錢」就是好的廚師，在廚房管理中以成本與利潤為管理核心，執行以人治為主，常常為了追求利潤放棄了許多原則，為導正傳統不好的習性希望藉由制度達到提升廚師素質的理想。楊昭景（2001）指出廚師應具備的「基

本專業形象」為、「廚德」、「廚技」、「廚藝」、「廚政」。

...要教育的是他們的廚政，廚房的政治叫做廚房的管理，我們要教育他廚房

的管理。第二我們要教育他們的是廚藝，第三我們要教育他的是他的廚

技，最後一個我們要教育的是他的道德他的廚德，所以所有的東西就是

這八字（廚政、廚藝、廚德、廚技）（G1-24）

（二）理想的堅持與付出

中餐技能檢定從72年研訂73年公佈實施至今，眾多論文中許多論述及建議，在過程中亦有詬病之處，不因此而退縮，政策施行難免有瑕疵，在錯誤中求進步，期望制度在執行的時候符合公平、公開、公正的理念進而達成全面提升餐飲從業人員的素質及理想。王淑瑜（2006）指出透過規範進行學、術科測驗方式，在公平、公開、公正的規定程序及標準中，評定受檢者所具有的专业知識及技能水準。

...因為許多事物，是要一直不斷的嘗試，發現錯誤了就馬上去修正，我花了

五年的時間，所以每個題目在過程中都有錯誤，錯了就馬上修正，評審在

評分的時候是不是有些弊端、弊端、弊端的（語氣強烈），這些弊端我就

開始去修正有必要去修正對不對，所以有些事情也不是我們天生下來就會。(G1-6)

(三) 深思熟慮放眼未來

餐飲業變化快速，制度制定時必需考慮產業的脈動與變化，除因應變化外，需顧及未來產業所需。

...我必須為我十年後著想，你知道意思吧，我在衛生署我一個怎麼做，所以在此之前我已經想到十年後的事情，所以在此之前我知道我必須運用民間的力量來做這些公務的事情。(G1-8)

四、檢定制度的目的

陳雪霞(1998)指出外食人口增加，其飲食的安全衛生及品質對國人的健康影響頗大因此頒訂「中餐烹調技術士檢定」進行檢定制度促使產業升級，保障工作。蔡貴鳳、陳景榮(2006)也指出證照取得可證明其專業能力能提昇專業形象及社會地位，不同的廚師應具有不同等級的技術士證，才能提升其專業地位。

(一) 制度的建立

1.證照功能與目標

民以食為天，消費者對於餐飲品質要求日高，因此必須提升餐飲從業人員的素質。張承普、王淑瑜、林國欽（2005）指出廚師可藉由教育訓練機會充實更多的知識和技能，藉由丙級制度的推廣使餐飲從人員具有基本的專業素養，因此考試採取較寬鬆的態度，乙級是進階，考試過程比較嚴謹。

...所以當時丙級檢定的目標是鼓勵，乙級為高階然後我們開始設定目標，乙

級證照可以執教丙級不能執教，-----，當乙級錄取率很低時候。

(G1-20 u28-u30)

2.制度分級的目標

檢定依其技能範圍及專精程度分為甲、乙、丙三級（甲級為新增）。

甲級具專精技術，為高階層管理人員；乙級具熟練技術，可擔任中階層管理工作；丙級具一般技術，為基層工作人員（勞委會職訓局 2006）。亦如 G1 的受訪者所述甲級是屬於行政總主廚的方向來規劃，受訪者同時界定出何謂行政總主廚；行政總主廚意旨：同一經營者擁有多家的飯店，每家飯店的行政主廚之間往來的行政作業有一個人負責飯店與飯店間的協調溝通

與管理。

...在規劃的時候丙級為一般廚師、乙級為主廚，規劃甲級時是不是朝行政主廚而是行政總主廚的方向走。(G1-30)

(二) 心理層面的提升

在技術士的用途中有一項是應檢者可以獲得自我的滿足感，黃金益

(1998) 指出應檢者工作與技能水準，國家予以認定且由此獲得頭銜(技術士證)，個人因此得到自我滿足感。

1. 廚師社經地位提升

由於廚師的學歷不高，社經地位低，因此與教育部多次開會協調將證照制度與技職體系結合，為廚師開拓一條提升學歷的方式。李英偉

(2007) 指出取得乙級以上技術士證或相當於乙級以上技術士證之資格後，加上選修專科以上學校共同科目16學分或參加國文、英文、職業道德考試及格可取得專科同等學歷。

...教育帶動十六學分班的設立，從事技術教師就要過這個門檻，十六學分班帶動了大學的推廣教育，很多學校都願意配合因為他們有利，這樣廚師是有前

途的。(G1-26)

...技術教師有一定的業界經驗就可以，同時還要有乙級證照，技術教師都必

須有乙級證照。(T1-15)

2.自我肯定

廚師的工作環境非常的狹隘，工作環境亦屬高熱的環境，其工作內容單調乏味，廚師在工作上歷練一段時間後升上師傅或中階主管，獲得成就感以肯定自我；黃韶顏（1995）在中餐烹調證照化之評估中指出成就感是在工作上實現理想抱負、所獲得的感受及從事工作的價值，由於證照的施行與落實讓廚師除了在本業上可以獲得工作成就，現在亦透過教職的工作來肯定自我。

...所有的師傅想在學校從事教職，在大學，在專科教書不止要專科學力，同

時有乙級證照及技術評審資格，這些無形的標準，因此現在學校教書的

這些技術教師，及這些廚師他的水準就慢慢上升了。(G1-22)

3.核心價值的建立

廚師的職業道德相當重要，他關係者消費者用餐與用餐環境的健康與

安危，近年來速成調味料的大量使用是令人非常擔憂，甚至會造成慢性的食物中毒影響消費者的身體健康（行政院衛生署 2002），因此烹調過程中的食品添加物，身為廚師是否有依循規定添加其對於添加物的專業知識是否明瞭，這關係著台灣消費者的健康與安全。

...最重視的是廚師的道德，我非常強調廚師的道德。(G1-1)

4.尊重的提升

經過公平的檢定機制。達到合格的標準時，由國家發予證照以證明該從業人員以達某種程度的標準，對於獲得證照的人會有榮譽感，社會也會給予尊重。

...職場工作他就必須有這張廚師證，表示他是一個正式的廚師人員，就是給

廚師一個尊嚴與榮譽，就像醫師也是有一張醫師執照一樣的證照的意

思。他是一個工作的執照代表他工作的一個尊嚴與榮譽吧。(G2-25 u34-

35)

5.激勵因子建立

中餐廚師工作的時間大多為二頭班，且假日都無法休息，由於工作時

間上的限制，廚師想要進修的管道相對限縮；因證照制度與技職教育的結合，可以讓技術人員運用證照換取學力，並且因取得最高級的證照還有機會到學校任教，因此讓廚師多一條自我進修與提升的管道。賴慕回

(2000) 指出職業證照激勵措施「專科學校專業及技術技師遴聘辦法」規定，高中畢業需具有甲級技術士證之資格條件；專科以上學校畢業需具有乙級以上技術士證，列為擔任專科學校及技術教師資格之一。

...當時...我必須給廚師一些誘因，(所謂的誘因是什麼)，第一個你考上丙級他可以換高中同等學力證明，你考上乙級你可以換專科同等學力證明，當時這個誘因非常的大，後來我們給的更多的是當你考上乙級之後，你可以去擔任學校的技術教師，這是還沒有在立法之前給的誘因。

(G1-15)

6. 轉型與自我價值的提升

證照與技職教育的落實讓技術人員有出頭天的機會；「專科學校及技術教師遴聘辦法」規定，高中以上畢業取得與任教相關之甲級以上技術士證或專科以上學歷畢業，取得與任教相關之乙級以上技術士證；及相關工

作四年以上者得參加專科學校及技術教師徵選。在餐飲方面取得乙級證照後就有機會轉入大專院校從事教職工作，這是廚師轉型的開始，進入一個與以前不同的領域，需要再重新學習與不斷的進修，才能符合時勢所需，在台灣有些廚師都取得助理教授以上的頭銜，有助於廚師的社會地位與自我價值的提升。

...廚師就開始唸書了，那現在來講的話，我們國家透過這一套制度起來，大概有師傅現在已經當到大學的教授 (G1-20)

(三) 知能的成長

基本知識的養成

廚師對於餐飲基本知識相當薄弱，尤其是衛生方面，因此也造成台灣食物中毒發生率一直居高不下的因素之一，台灣食物中毒發生率平均每年在500件以上 (衛生福利部食品藥物管理署2020)。有鑑於此，強化廚師的基本知識與衛生常識是首當要項。

...你去考試，只考考術科全部過那沒意思，所以必須要有一個學科的門檻，

可是學科門檻這裡面只有是非 (G1-22)

(四) 技能的提昇

提升專業技能

中國菜係大致可分為八大菜系以流域區分可分為五大區，世界飲食文化傳統與趨勢 (2004) 提到中國人很少吃生冷的食物，大部分都是熱食類產品，希望用較少的能源烹調最多的食物，例如：炒、蒸、炸、燉等等，這些烹調法的技能首重火候與刀工，希望透過檢定制度來提升傳統技能外還特別強調衛生與營養。許美瑞 (2008) 指出技能檢定證照制度依據各職類之工作分析，建立公認的技能規範，以確實檢測從事某一技術職務者知能之專精程度。

...提升專業素質這個部分，最主要是提升這個素質，在考題命題的方面，

他最主要是要強調我們中餐烹調的一個方法，刀工與火候的呈現是這個

呈現。儀態穿著的部分還有一個是個人衛生的習慣，再來烹調技術的提

升，我們還加入營養的部分讓那製作過程符合營養的需求。(G3-1 u1-u3)

...最基本的一些專業知識、品德還有烹調的方法，在這烹調的過程中如何取

得營養又美味又衛生的一個膳食。(G2-3)

五、產、學、訓鏈結

中餐檢定制度重點似乎放在考試檢測，但諸多論文都及其證照效益與缺失，過此次的研究，了解民間與產業界、學界及職訓的資源投入。

(一) 民間力量參與

1. 民間力量公(工)會加入

檢定制度規劃之初，主要的目標為提升餐飲從業人員素質，早期職業工會為廚師群聚最多的地方，例如：台北最早期的餐飲職業工會為民國40年成立的「台北市食堂茶室職業工會」，直至62年才更名為「台北市餐飲職業工會」(餐飲年鑑2008)。早期工會的最大業務是依據勞保法規辦理勞保，當時功能不彰，因此藉由工會的力量來推動證照業務，並引進政府資源輔導工會使體制更加彰顯。

...第一個步驟大量成立工會，大量輔導工會，因此在各縣市都有，所以在資

方有烹飪商業同業公會，有餐盒食品商業同業公會，烹飪商業同業公會

當時是日據時代酒家留下來的，後來酒家衰落了以後，烹飪商業同業公

會就是餐廳老闆的組織，餐盒食品商業同業公會，是這些做便當。在資方來講的話，在中餐就是這二個工會烹飪商業同業公會與餐盒食品同業公會。勞方來講的話最早來講是餐飲業職業工會，根基最穩固的後來餐飲業職業工會分裂出來一個廚師職業工會後來廚師職業工會...。(G1-9)

2.民間力量建構關係

鄭伯壘 (2002) 指出一般而言要在既存的關係之外、尚未熟識狀態下拉關係至少有四種策略，立即性的酬賞、長期的相互利益、強化私交及提升相互信任的程度，使其關係無法取代。餐飲制度的推行需要借助民間力量的推動，因此必須花時間與這些工會接觸以建構關係，其中需給工會誘因參與投入，與以身作則增加彼此的信任感。

...我告訴你我是所以公務人員...，經過時間的了解與接觸後發現你這個人很正派，工會就會慢慢的跟你往來，要工會幫忙首先滿足二件事西第一個名第二是利。(G1-12)

3.穩固民間力量的因素

工會的互動中，工會組織健全需要穩固的財源，因此衛生署協助民間

開拓所需的財源，當工會成立時，也會致贈匾額，這也是他們所需的名，

這樣以後工會就會配合政府推動很多的政策。

*...越早成立的有一個勞保一個很大的業務，所以來講他們的財務狀況是相當
的穩固(G1-9)*

*...修改法令以前廚師衛生講習都是衛生署在辦、衛生局在辦，現在授權給工
會，工會去辦理的時候，就有講習收入那工會參加的人多...組織也會逐漸
的穩固龐大了以後就會穩固之後再讓工會發廚師證書，所以廚師受到尊重
又受到鼓勵同時工會組織健全了就會主動的跟政府配合推廣一些事情。*

(G1-11)

4.建構民間力量資源網

檢定制度的推行，致使在各縣市輔導成立了許多工會，為了管理，在各工會中成立各職類的全國聯合總會，例如：各縣市的餐飲工會，就成立一個中華民國餐飲業工會全國聯合會，其目的方便管理各縣職業工會及政府政策的推動與執行，這樣的架構才能建立起民間的資源網絡。

...餐飲業職業工會，它出現開始去輔導它們，輔導它以後，假設每處工會都

去聯絡沒有效率，所以要抓一個頭所以成立了一個中華民國餐飲業工會全國聯合會，頭就會去幫忙推廣一個政令下去他就會幫你去推廣然後廚師職業工會呢也成立全國廚師職業工會聯合總會；外燴服務人員職業工會也成立了中華民國外燴服務人員職業工會全國總會。(G1-11)

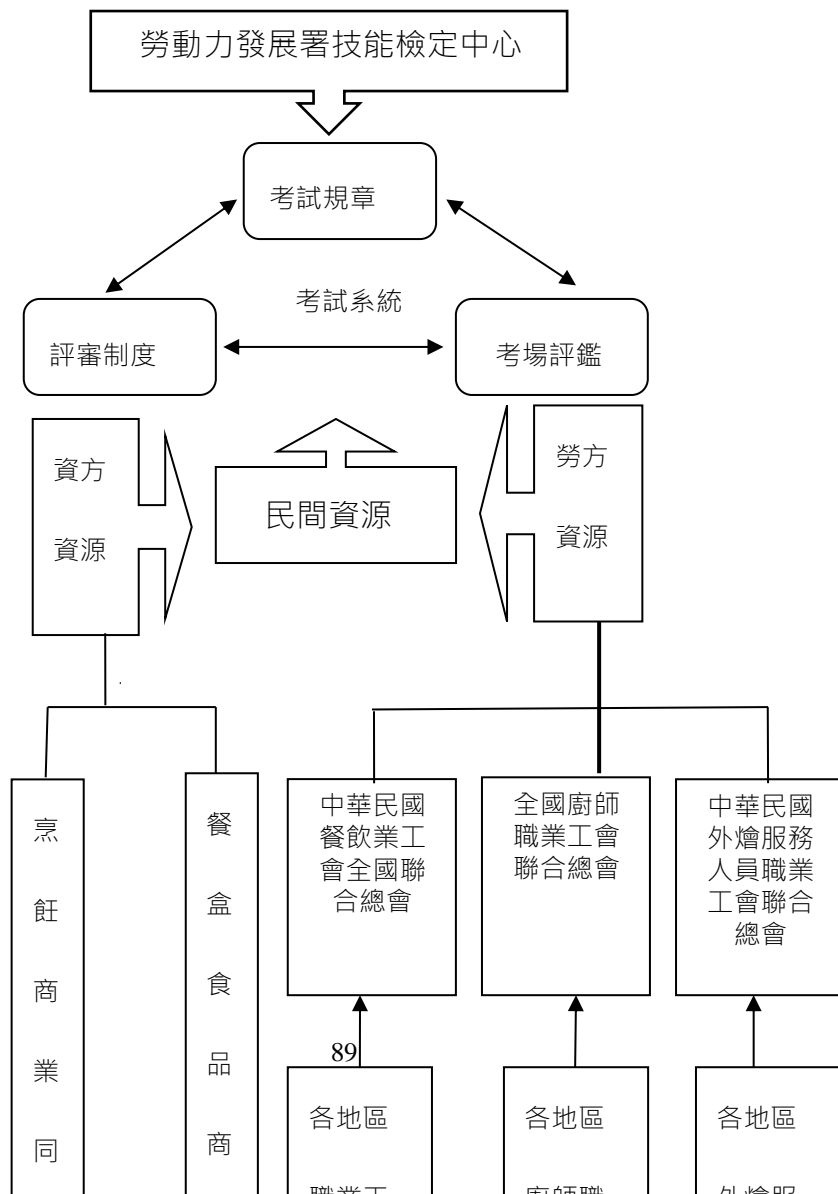
5.民間與官方的關係建立

政府辦理衛生講習，由各縣市衛生局來承辦，透過法令修改，將衛生局承辦角色轉換成監督角色，衛生講習業務轉由民間辦理，其目的，

(1)、為降低各衛生局的業務。(2)、透過民與官的互動加強彼此的關係，也可以讓衛生局的人員成長，更可以透過這樣的機制瞭解民間對這制度的所需及其需改進的地方。

...民間大量辦衛生講習衛生局的負擔降低了，衛生局只是接受...個核備監督的立場，核備、核章的立場，衛生局的實力也提升(G1-33)

綜和上述資料研究者整理出民間力量建構圖4-1:



(二) 教育界資源成立

1. 中餐檢定制度的第二股力量

檢定的相關規範與題目的制訂需要學界參與加入，借助學界學術專業素養來完成檢定制度的建立。

...第一個工會，第二是老師，辦衛生講習需大量師資，但為數眾多師資要從那邊來？因此必須要先設定資格、科目，資格先設立出來，師資大量的設立，運用老師來命題。(G1-13)

2. 專業教師的回流潮

證照制度的推行同時帶動了餐飲教育，而且餐旅服務業的工作機會逐漸成長，於是在民國84年成立高雄餐旅專科學校，使餐旅教育更上一層樓。劉修祥(2001)指出科系增加，國外攻讀觀光餐旅的碩士回國的已經很多，這樣的帶動下使國內的餐飲教師素質得以提升。

...第一批的老師送到國開始訓練一年到二年，...從國外的餐飲老師就有很多回來也會大量回流回來，學術老師大量回流，送出去的老師也回來了。(G1-25)

3.教師置身制度誘因

老師投入有助於制度的完備，從事教職的老師，教學的工作已經相當繁重，如何使老師願意為中餐檢定制度奉獻。黃韶顏（1995）指出內容理論即在辨認及界定存在於重要的變項（如認同、薪資、友善的同伴等），因此利用制度中的誘因來鼓勵老師的加入。

...如何引導老師幫忙，請老師們上衛生講習是教育，參與評審過程中可以精進，過程中可以提升甚麼？一是精進一是人際關係，接下來為講師費與評審費，所以對老師來說... (G1-27)

本研究整理出教師參與誘因圖（4-2）

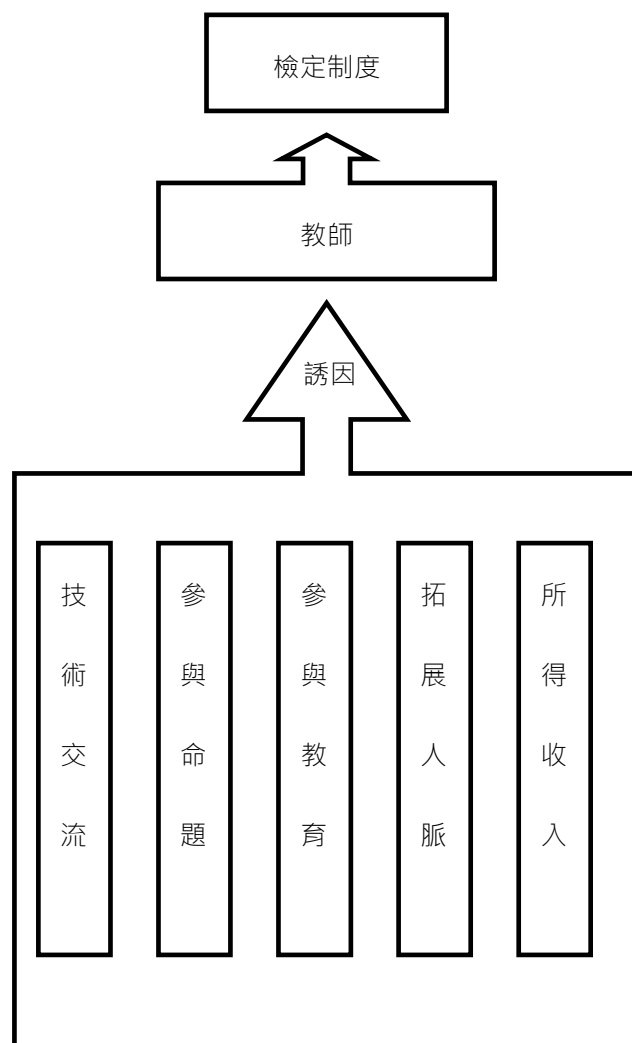


圖4-2資料來源：本研究整理

(三) 餐飲教育網建構

1. 餐飲教育點、線、網的形成

餐飲教育的形成有助於台灣餐飲素質的提升，林月英 (2005) 在我國餐旅類群技術士技能檢定規範適切性之研究中指出，隨著時代科技的進步，國人休閒觀念及時間的重視；餐旅服務業的就業機會逐年成長。在職業人才培訓方面民國70年成立台灣省立淡水商工餐飲管理科，是國內第一家有餐旅方面的人才培訓。陸陸續續在中南部相繼成立相關科系，直至民國84年國立高雄餐旅專科學校的成立，餐飲教育更上一層樓。

...教育部成立了幾個餐飲重點學校，北區淡水商工，中區水里高工，南區叫做三民家商，專科為高雄餐旅專科學校，這幾個重點學校成立以後，也帶動了廚師，因為有地方提供廚師從事技術教育。高雄餐專成立以後，對於餐飲教育帶起了非常大的影響。(G1-14 U24)

2. 餐飲教育的帶動

中餐烹調證照推行過程中，不但給學校承辦考試更開放給工會承辦考試，使資訊快速擴散，參與考試的人日益成長，如此趨勢有助於餐飲教育

推動。

...開始要開放，除了學校也可以辦考試以外，工會也可以辦考試，所以多了

一處在辦考試，所高雄餐飲工會在辦考試，台北餐飲工會在辦考試，...工

會在辦考試，他們都在辦考試，考試帶動收入，收入之前，還有一個衛

生講習收入，所以的工會收入越來越多了以後，它對於政府推的政令他

也就完全的配合，所以人越來越多了以後，餐飲教育就開始帶動了。(G1-

24)

...證照帶動教育，因為證照所以餐飲教育會一直蓬勃發展。(G3-39)

本研究將餐飲教育的建構整理後以下列圖 (4-3) 呈現

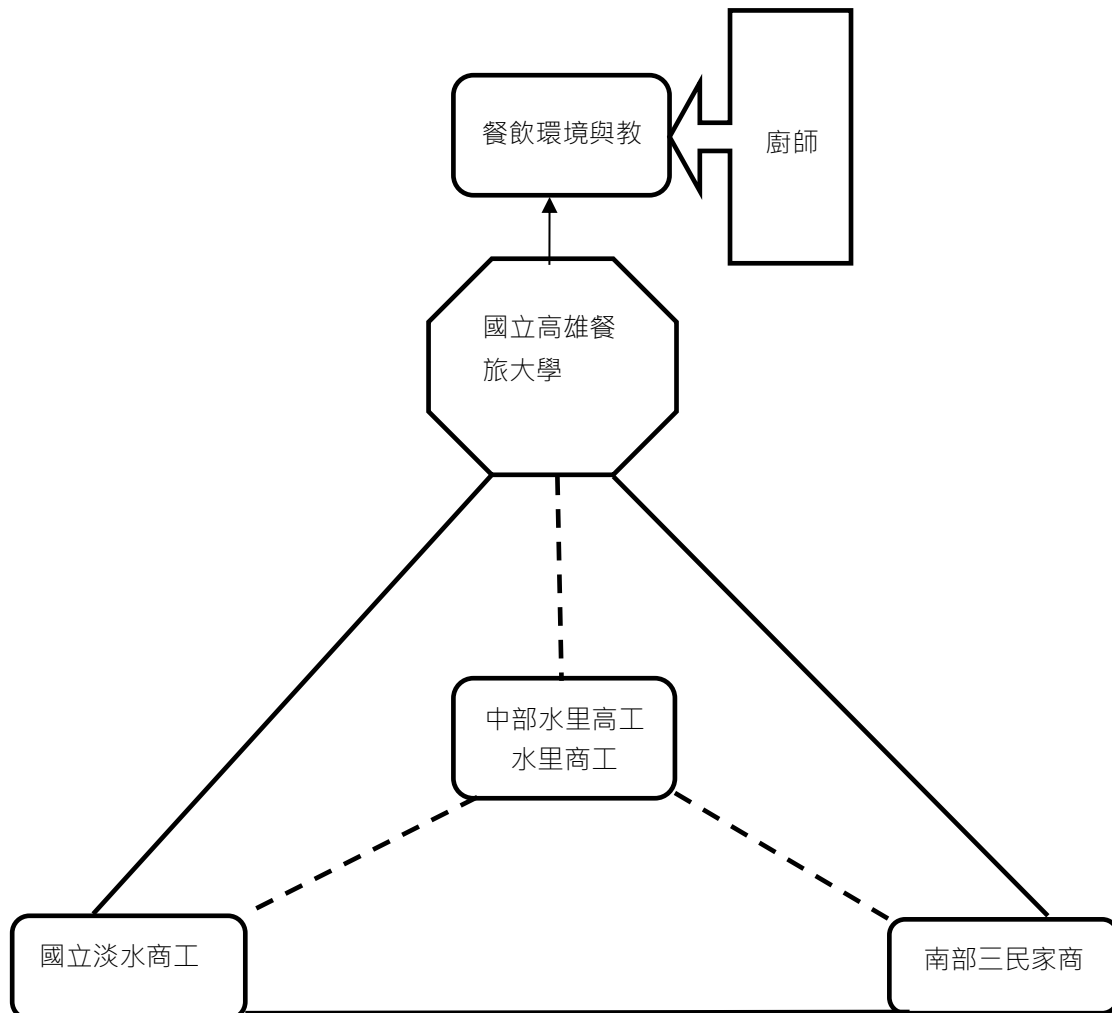


圖4-3資料來源：本研究整理

六、建構法規（令）

（一）推動法令的形成

為了使制度更加的完善，民國89年行政院衛生署公布食品良好衛生規範將所有八大行業列入管理，證照制度至此已趨完備。

...食品衛生管理良好條例第二十九條規定。規定了以後~~~~ (G1-15)

七、二階段目標

（一）管理系統

1.制度二階段任務與功能

證照制度共分為二階段，第一階段依據食品良好衛生規範使餐飲從業人員必須擁有證照，其目的除了提升從業人員的素質外，更方便管理八大行業，當證照發放到一定程度時，便可進入第二階段人員列管階段，使制度的管理從前端到後端成為一個完整的管理系統。

...考照的時候要分二個階段去做，第一個階段事先拿到中餐烹調技術士證這

是前段的管理，...你拿到中餐烹調技術士證的時候只是一個資格證書而

已，換句話說，你只是具備當一個廚師的資格而已。可是你不見得是一

個合格的廚師。持證廚師達到某一定的數量以後，我才可以做下一個工作，下一個工作是我把這些拿到中餐烹調技術士證的廚師把他列管，就是頒它一個廚師證書的時候我把他列管...學問是無止境的。廚師考到的前面是資格證書後面是職業證書。(G1-5)

2.二階段管制系統的成形

為了要完成整個證照制度，民國九十年依據食品良好衛生規範的法源辦理廚師證書的發放，也同時建構「中華民國廚師管理資訊系統」，這樣中餐證照制度正是走入雙證照制度與管理制度的完成。

...廚師去考照以後，這八大類餐飲業系統，就進入中華民國廚師管理資訊系統，你廚師的名字就出現在中華民國廚師管理資訊系統裡面。(G1-32)

(二) 持續教育

1.持證廚師教育課程

為了教育的再持續與持續讓廚師有進修學習的機會，於是依據食品良好衛生規範的法源辦理廚師證，規定每年需上課八個小時的持證廚師繼續教育，四年需上滿32小時每四年換證一次，除了讓廚師有成長吸收新知的

機會，同時也是在列管餐飲從業人員。

...讓廚師有持續進修的地方，讓他有持續這些的概念，廚藝方面或是衛生的

概念增加。(G3-36)

八、命題歷程

(一) 執行面

1. 規範的目的

為了讓從業人員能清楚的知道職場上應有的專業知識與技能，並且可以通過考試加以鑑定；應此將眾多的專業技能與知識加以分類、總整後制訂出規範以供參考。

...飲食膳食的製備、餐飲人員的製備，還有食材取得與採購方面，怎麼去認識食材這一方面。這些都相當重要，還有他在操作做當中的一些衛生方面，還有營養的流失，洗滌與切割。如何預防食物中毒與二次污染等這些都非常的重要。(G2-1)

2. 題目設計依循規範

題目的設定應遵循規範，來評鑑應檢者是否有通此一技能的檢定，馬守智(1989)指出技能檢定學科與術科測驗的校標與根據，是依據檢定規範而命題。

...以舊的規範為主，但是裡面有修改部分，是不符合現在潮流的部分，把幾個單獨的部分提出來要修改。但是規範的部分還沒有完全出來。(G3-3)

3.時間限定

朱富裕(2001)指出要加強技能檢定試題的信度與效度，則命題時，應有建立內容效度的先前步驟，以及事後的測驗工作；術科確立完成各試題的工作時間，以提高分類信度。

...先口頭討論，然後在再實際演練，然後再來計算這樣時間是 ok 的...一半是生疏的就是他們都沒有經驗的，另一就是一般考生的概念在做，有一半是經由老師訓練過的來做以學生來做。(G3-5)

4.制度適用的範圍與限制

證照的實施不是沒有範圍與限制，因此制訂時是何人需要、什麼業種需要、什麼產業形式需要，這分際清楚，業者與應檢者才有依據。

...第一、中餐才要證照，第二、以中式餐飲經營具供應盤菜性質，這個盤菜，就包含了便當業與自助餐，你不是盤菜性質就不需要證照，...第三、是什麼類別的人需要，就是持刀、持鏟的人需要，那持刀、持鏟的人，洗菜以前的持刀持鏟不算，洗菜以後的持刀、持鏟都算，...。(G1-31)

第二節 制度執行的影響

一、專業知能提昇有顯著效果

證照制度推行至今，在訪談的過程中對於專業的知能都有充分的肯定，尤其是規範中的第十條衛生知識更為肯定。黃韶顏（1995）；張承晉、王淑瑜、林國欽（2005）；許美瑞（2008）指出證照制度對於餐飲衛生與安全品質提升，均持正面的觀點。

（一）目的在於提昇餐飲的衛生

在業界的技術從業人員認為證照制度提升最多的是餐飲為主的相關知能。

...對於餐飲沒有什麼提升作用，只有在衛生方面有比較要求而已。(B1-1)

...會去吸收到食品衛生的相關知識，降低食物所產生的風險 (B4-6) 。

(二) 業者重視目的與證照制度吻合

在訪談過程中，清楚瞭解到業界對食品安全衛生的重視，業者經不起一次的食物中毒，也是技術士證照強調的重點之一。

...我們比較重視的是食物衛生的拿捏與管理，還有包括食物營養的部分，這是我們比較介意的部分。(B3-2)

...檢定制度來說，可分為知能面與技能面，業者比較重視的是知能面。(B3-13)

(三) 技能檢定僅完成觀念建構

訪談中業者認為技術士證照，對於知能面，專業有建立起來，觀念也有建構起來，技能面部分，業者還是需要重新在建立。

...最基本的只是讓你瞭解食品安全衛生的些許基本知識這樣子而已。(B4-2)

(四) 廚德的提升

在廚師的道德上，也有顯著的進步，會重視食品的衛生對消費者的健

康問題，食材新鮮度都會注意，不會跟以往一樣都不重視好像事不關己。

...廚師的基本道德，對於食材的基本認知會有提升的效果。(B4-12)

...做不到並不是他不要，只是工作環境不允許，是他（廚師）的錯嗎？那跟

他的錯一點都無關吧。(B3-40)

三、制度所面臨的問題

(一) 技術銜接障礙

目前證照命題的方向著重於基礎刀工，檢定內容以自助餐飲市場需求為導向（中餐烹調丙級技術士技能定應檢參考資料 2019）然而許多餐飲烹調技法並未在檢定過程中呈現出來。

...目的只是為了考證照而已，對於考生是否會做菜他都不管，只要有證照就

好了。(B1-26)

(二) 職場不認定證照技術

目前的檢定題目並沒有將業界所需要的技能予以檢定出來，造成業界對於技術士證所檢定的技能有所質疑。（吳武忠、夏文媛，1996）中餐烹調技術士檢定，所測試的知識與技能標準可能不符或未達從事中餐烹調所需的實用知能水

準。

...公司也不會因為你有乙級證照就特別的重用你。在內行來說，你有乙級證

照，只要你拿起菜刀就知道你有沒有料。職場上是以實務為經驗，證照

只是輔佐而已(B-27)

...實際的功能上與理論還是有相左的地方。為什麼不多聽聽應考者的問題。

(B3-40)

(三) 落實面與執行面重要性

技能檢定的過程只能檢定出當下的觀念，當應檢者回到職場是否能確實執行，或者是應檢者經過考試後能否改變其習慣，再者現在的考題提前

公布對於檢定應有的信度是否能落實，這些都是需要思考的。

...你知道什麼是食物衛生與什麼是食物衛生管理，重點是在於說，是你並不

全會實際去操作...。百分之一百的落實其實並不會(B3-3)

(四) 經費短絀 嚴謹度下降

命題委員接受中部辦公室的委託予以命題，但命題委員心中理想的狀況往往與現實相左，經常在經費的考量下打了折扣造成日後更多的問題。

...我們原來希望的配套措施是它應該是一個學生組與一個社會組，然後來

做一個對照...中辦的那邊預算有限，他那個時候的預算只足夠讓我們實

做二次所以沒有辦法達到效果是礙於經費的問題。(G3-6)

四、即測即評即發證隱憂

(一) 考場公正性

即測即評及發證，辦理的形式與社會組定期定點的考試很像，早期因為考場的弊端太多而停辦，如何讓即測即評的公信力出來，考場的公正性就顯的重要。

...像當初...每個月都考試，這樣弊端又來了，這個一定要在公家機關辦理，

因為公家機關還有公務人員法在控管，要做得很公正，不然補習班就來

了。(B1-43)

(二) 無形壓力

即測即評的許多狀況是無法預測的，評審飽受壓力，吳皇珠(2007)

壓力過程可分為四個部分壓力來源：個人、知覺、因應、反應四個階段，

在壓力下評審的專業將無法保持應有的水準。

...你知道有多少評審受到威脅過，...形成二種第一種是評審不願意去，第二

種評審放水就這樣子...。(G1-36)

五、廚師證書的效益

(一) 持續教育

持證廚師的教育，是餐飲教育的延伸，讓餐飲從業人員取得證照後仍有進修與成長的管道，其立意良善。

...讓廚師有持續進修的方，讓他有持續這些的概念。(G3-35)

...就是補中餐不足的這一部份，因為他們要不斷的再教育。(T2-65)

(三) 廚師證執行方式有進步空間

持證廚師回流教育，主要目的除了列管廚師外，還有使廚師自我成長與吸收新知的用意；現今餐飲技職教育網已成立，與大專院校的進修推廣教育結合，其課程多元可提供廚師更多選擇的課程，亦可接觸不同的人以增進良好的人際關係。

...現在都整個班在上，如果開放到大專院校去選修他們想上的課，也不用在

多花這一筆錢，這樣的效果可能會比較好。(T2-67)

...政府要有明確的規定、像我是工會的一員你就是要幫我蓋，幫我服務阿，

當這樣的過程當中廚師沒有成長。或者是應該回歸學校教育來辦理。(B2-

96)

(四) 回流教育課程應貼近業者所需並且教學相長

持證廚師在教育的課程，一天八小時的課程許多都是衛生局的官員在上課，有關於實務的課程僅2-4小時，授課者的心態與聽課者的心態有所差異，造成在課程中廚師吸收新知有限。

...所以師資上，應該是多元的，這樣才會刺激廚師再提升的意願，說真的這

樣的課程才是廚師所要的，而不是現在這種硬梆梆、重複性又高的課

程，對這些專業廚師而言是沒有幫助的。(B2-98)

...授課者與聽課者的角度不同，授課者是以知能面去教授，而聽課者是以技

能面去檢視，因此產生極大的落差。(B3-29)

六、專業背景的差異對於制度有不同的需求與期望

在整個評審制度，評審人員是由產、官、學界所組成，各有其專業背景，造成

對於制度的期望有所差異，（張承晉、林國欽、王淑瑜，2005）監評人員具有非常豐富的專業領域、重視角度和程度各有不同，因而在評定標準上，也會因個人主觀意見有所偏差，所看的問題點有很大的出入，造成某些敵對的狀態。

（一）技術評審著重於技能是否有充分的檢定出來

技術評審大多是由業界廚師擔任，屬於技術人員，對於菜餚應有呈現的技巧相當熟稔，在評鑑時，會將職場的專業帶入，因此對於菜餚應檢定出的技巧有相當程度的期望。

...從技術面切入，應該是用技術、既然叫做技術士證照，應該是以技術為導向...目前在執行的這一套菜，我覺得他的技術有大商權。(B2-47)

（二）命題委員職場經驗尚淺

命題委員的年紀趨向年輕化，對於職場的歷練度不足，造成對職場的瞭解不夠，學界的老師對於業界職場的經驗較不足因此觀念上較偏向於理論，業界的師傅可能待在同樣類型的工作環境太久，並沒有接觸過其他類型的工作環境，加上現在的餐飲市場的多元風貌，因此在命題時容易出現與職場所需的落差。

...像那些年輕老師一畢業教了幾年書，也沒有在職場待過，只是靠理論命一命淅瀝呼嚕就下去了(B1-6)。

(三) 監評認知落差

在監評的過程中因學經歷的背景，對於菜餚的辨識度有很大的出入，由於是技能檢定應是著重於技能，當學界人士在評斷時由於實作經驗較少往往無法正確的辨識出菜餚應呈現的技巧，造成產學界的觀點極大的落差。

...可能就沒有辦法達到軟化的效果，我們以技術層面來講，這樣的效果不是很理想的可是學界來說只要熟就好了。(B2-78)

九、考場影響面

監評人員都具有非常豐富的專業領域，在監評過程中應把評審之專業表現出來，但礙於考場的壓力，評審人員會在評鑑標準的合法下，範圍予以最寬鬆的認定，因此考場的態度影響整個考試制度的公平性占了相當大的因素，在此檢定場域中同時進行著人際關係亦是所謂的「人緣」，「人緣」他蘊含中國人豐富的分享世界你他我關照的內涵，在人緣的過程中可分為「內容」、「態

度」、「處境」(中國人的人際心態 桂冠圖書)。

(一) 考場嚴謹與公正才有良好的效益

中餐證照制度推行至今已有40年頭，在訪談的過程中，許多老評審對於實踐的考場評價頗高，在業界如果知道你是從實踐考場考取的證照，對此證照會有較高的認同度，這樣的考場證照的效益與公信才得以提升。

...像在所有的考場中以實踐最為嚴謹也最為公正，同樣是考場一到實踐去氣氛就不一樣。(B1-17)

(二) 考場影響監評態度

證照的公平性有賴於制度面確實執行，而監評人員對於檢定結果影響甚具；各考場的文化不同，所給評審的壓力造成不同的考場有不同的評審態度，林月英(2005)許美瑞(2008)對於評審在不同的考場有水準不一的標準。

...不嚴謹，比如說到實踐去，就比較有公信力，比如說有人到實踐去考試，沒有一個監評敢打電話到那邊去關說的。如果你一講的話人家的眼睛會金金看(台語)(羅：阿其他考場的咧)，那就是心照不宣(笑)(B1-

18)

(三) 評審的壓力來自於考場

評審評鑑的環境所賦予的壓力主要來自二方面：一、是考場本身，

二、是評審的人際關係。但這些壓力過程均來自考場的環境。

...通常都是看到老師的面子，因為學校老師不好當，因為同年級的班數如果

多的話，那個學校真的是很賊，給弄個排行榜，看你這個班級的學生考

照的及格率有多少，給你排名次。讓老師臉掛不住。(B1-21)

(四) 尋求自身利益而漠視規定

有些評審為監評過程中，為了想獲得更多的監評次數，或者是其利益

(到該場所授課教書)，而配合考場的需求，將自身評審應有的專業放諸

腦後，造成檢定過程中的不公平。

...學生專案檢定是在考監評不是在考考生。考你監評是不是白目，你如果殺

的太多，那你監評是不是白目。下次他就不請你。。(B1-27 u40)

(五) 考場帶頭違規造成公平性的危害

職業學校競爭壓力大老師都有招生的壓力，考照及格率為招生的誘因

之一，因此學校任課老師對於考照及格率相當在意，當考場辦理專案檢
定，任課老師大多會成為考場的管理人員或在現場徘徊，在考試過程中給
予評審壓力造成過程中許多不公平現象。

*...很多地方他不是公平、公開、公正的在處理，幾乎就是說我們...不是那麼
的公正，我們覺得...，可是對考生來說是不公平的。(B2-76)*

第三節 評審的知能、態度與行為

評審的品評結果對於證照制度的公信力而言，評審的專業知能、過程中所

展現的態度與行為將會決定整個評鑑結果；蔡丁義（2002）專業知能

（professional competency）為個人從事專業工作時，欲成功執行某項

任務所必須具備的認知、技能及態度；廖子萱（2005）態度代表對某行

為對象所學習到的持久之情感，會以特定的方式對該對象做出特定的行

為，其態度會影響行為。在其訪談過程中對於評審造成制度不公平的原

因有諸多的見解。

一、評審的專業知能

（一）專業不足造成的影響

監評人員的專業或許因為專業領域的不同，造成當下的專業不足，中餐烹調原本就是屬於情境的一種，需要長時間的培養與訓練才能有良好的專業技能知識，對學界來說專業不足應該指的是技能的部分，而師傅部分則是學理，因檢定的定義為技能檢定，因此技能的意涵較大。

（二）評審經驗、年資尚淺

專業的養成無論是技術或學理都需長時間透過經驗予以成長，近來中部辦公室所訓練的中餐監評人員經歷年資大多較淺，造成品評的過程專業度的不足，以致有些詬病產生。

(三)專業背景與證照所需相違

近來所訓練的中餐技術監評人員，經歷背景與檢定所需的專業相左，造成評審人員評鑑過程中的隔閡，亦造成考生對公平性的質疑與考場的困擾。

(四)評審世代素質差異

新的評審年資淺，且專業背景與技能檢定所需之技能相左，遴選條件也較以前寬鬆，老的評審有很多是飯店的高階主管及當了很久的資深監評，因此新舊的專業度會有極大差異也造成種種困擾。

第四節 文化對制度的影響

中餐的師徒制是中餐傳統文化之一，在中國行之有年，對中國的餐飲有舉足輕重的影響；在中餐證照制度的引導下是否有改變了傳統師徒制文化，或者是傳統文化影響了檢定制度。

一、師徒制文化相互影響

中餐的傳統餐飲教育文化都是師傅教徒弟一對一的傳承技藝，陳若琳（2005）師傅與徒弟延伸的就是師徒關係，與教育結合形成了制度，工作中有許多文有未盡，藉由這樣的制度傳承以達教化的功能。

二、中西文化迥異

台灣餐飲職場歷來傳授技巧，皆由口述以及學習過程中以手抄資料為輔助工具，並未有真正的量化及標準化的資料可供參考，以師傅的意志為主；西餐的餐飲職場再傳授烹調技巧皆透過文字及標準食譜作為傳承輔助工具。

三、傳統中國餐飲文化

台灣傳統的廚師烹調認知造成現在的餐飲文化；胡偉姣（2001）人類熱中文化下的產物，包含二個基本面向，物質與非物質。其中物質部分除菜餚外尚

包括烹製過程中可應用得到的食材技藝及器物。非物質包含了認知與規範。

第五節 題目更新對制度的影響

勞動力發展署技能檢定中心，於民國105年更換中餐烹調丙級技術檢定試題與評分方式，提升題目難度，與加深評分信度。根據國情統計通報第239號(2020)資料，依職類別區分，餐飲服務類，證照合格張數下降-5.6%。

表5-1中餐烹調丙級技術士檢定及格率

時間(民國)	報名人數	合格人數	合格率%
104	81535	65637	80.5
105	59719	30722	51.4
106	63218	37476	66.9
107	53199	33560	70.4
108	43580	31095	71.2

資料來源:本研究整理

一、題目變更報考人員逐年減少

民國105年中餐烹調技術士檢定題目完全更新，題目內容與型態，較能貼近職場所需技能，鑑別度提高也影響報名人數明顯減少且呈現逐年下滑趨勢。

...。恩題目換新後，學生學習技術的時間變長過程也比較危險~~~~補習班

報名人數也少很多，來考試的人跟以前也不一樣(B1-01)

...。以前很多婆婆媽媽與計程車司機來考試，現在都不見 (B2-40)

二、合格率降低

題目完全更新，將刀工技能量化，有標準依循。同時列入水花項增加刀工技能門檻。且評鑑項目分為刀工、烹調、衛生三大區塊，鑑測三項目均需合格術科才算合格。

...這類題型與評分方式與以前都不一樣，因為刀工這項門檻真的需要時間，所以短時間是無法完整學習刀工技能，所以很多在刀工項不及格~~(T1-20)

...以前有考到中餐證照，因為想學習，所以再來考一次，學習後及考取證照後發現以前只要煮熟就好，現在還要量規格真是太難了~~(C1-05)

三、教學安全更注意

刀工項必須依題卡指示切割出相同尺寸規格並依照圖卡切割相同水花片圖像，刀工題卡所引導刀工技能為進階技能，在操作過程對於初學者，門檻高，手不容易受刀傷。

...我眼睛根本看不見凹槽細紋，又劃傷手指(C2-04)

...刀子這樣大支怎麼切阿，這是在為難誰啊~~(C3-06)

四、窄化教學

新題目的數據化及三段式評鑑，提高技能難度，從合格率的下滑及報名人數遽減研判出題目的鑑別度相當高，為維持原有九成以上合格率，需要更精熟技能因此訓練及練習時間延長，在有限教學時間針對中餐丙級證照教授內容時間會大幅拉高，其他課程時間受限擠壓。

...怎麼都是丙級檢定課程，是否能延長受訓時間~(C4-01)

...丙級課程隨然也學到很多，但開店或就業需要的相關課程好像不足~(C6-02)

五、食材耗損增加

題目中水花片技能項及盤飾技能項，練習需大量紅蘿蔔與小黃瓜，練習完後幾乎丟棄，盤飾，因衛生疑慮檢查後必須丟棄。檢定過程食材發放需供應食材上用品支出增加不少。

...對阿，不吃幹嘛做，做完就丟掉不怕被雷公劈~(B1-35)

...水花在現在業界也很少再用，就算在業界也不會拿整根紅蘿蔔去切，都是拿剩餘的邊邊角角拿來做~(B2-06)

第五章 結論與建議

本研究旨在探討中餐檢定制度的建立，本研究從產、官、學及受訓者不同背景的訪談者中逐字稿粹取出「中餐檢定制度的建立」、「制度執行的影響」、「文化對證照制度的影響」、「餐飲教育的輪廓」、四個核心概念。這四個核心概念分節一一進行分析與討論後結論如下。

第一節 結論

壹、中餐檢定制度的建立

一、制度的行塑

台灣餐飲業在經濟起飛年代，餐飲從業人員亦是俗稱的「師傅」。當時社經地位與學歷不被重視，一般社會刻板印象不好；傳統師徒制教育，技術是唯一，在此制度下有許似是而非烹調觀念，影響餐飲進步速度；民以食為天，飲食優劣影響國民健康。有鑑於此開始著手對餐飲業進行制度的建立。建立過程中，藉由許多民間資源投入，同時也提供「誘因」給民間，如今制度成型，但還有進步空間，藉此研究使制度更加健全進而帶動餐飲進步。

二、檢定制度理想

透過制度的建立，希望餐飲從業人員能提升，「廚藝」、「廚技」、「廚德」及「廚政」，四項專業素養進而提升整個餐飲環境；但在本研究發現四項專業技能僅有「廚德」有顯著的進步，其餘「廚藝」、「廚技」、「廚政」等三項看不出有顯著提升。

三、檢定目的

透過檢定來達成「制度的建立」，能完全建立起證照的功能與目標以及證照清楚分級以有效分辨專業的標準水平；檢定機制可以提升廚師的地位、與自我肯定等等以達到「心理的提升」，在檢定過程中可以「技能提升」、「技能的成長」。

四、產、學、訓的基石建立

制度的建立與推行需要有「民間資源」、「師資力量形成」、「餐飲教育體系的建構」、「職訓教育的延續」等資源成為制度基石，中餐檢定制度施行才得以完備。

五、法令強制性

證照制度公信力要有延續性與社會大眾支持，並且透過證照制度保障從業人員工作權，及管理業者，透過修法來達成這樣的目標是必須；在制度完成後行透過修法修訂食品良好衛生管理辦法第二十九條，以法令增加證照制度的強制性。

六、第二階段目標

制度設計之初分成二大階段，第一階段證照推廣此階段為前端管理，當證照數達到一定從業人員比例，第二階段「廚師證」開始施行，目的在於列管有證餐飲從業人員並且施行持續教育以落實餐飲專業知能。至此餐飲管理系統有完備基石。

七、命題歷程

命題關係整個證照的效益；在執行面上，依據規範命題目，並且題目公告前，會找對照組與操作組驗證工時使題目有鑒別度及信度。

貳、制度執行的影響

一、專業知能提升

業者的訪談中得到中餐檢定制度有效提升「提升餐飲衛生」、「廚師道德的提升」及「觀念的建構」，的成果相當顯著，這些也都符合「證照的目的」與「業者的重視」，可見就證照的對於專業知能面的施行效果是屬於正向。

二、證照外在效益

證照制度因為法令的支持進而保障了餐飲從業人員「工作權」，廚師的素養與專業知能提升可幫助餐飲環境「規避風險」防止類似食物中毒的事件發生；也提供許多學習第二專長的人士參與檢定這也使餐飲從業人員的背景呈現多元的面貌。

三、制度所面臨的問題

在業者的訪談中，傳達出制度所施行淺在問題，檢定題目面相無法包含現今快速變動及多元的餐飲樣態及技能，且教育體系及技職體系上課也都已考取證照為主要上課內容，這樣的現象會造成「技術傳承斷層」同時也造成「職場不因證照肯定相關技術」。

四、廚師證書的效益

廚師證書施行替餐飲從業人員「延續餐飲知能教育」，立意良善，但在課程

內容方面仍有進步，業界所需如何貼近；執行方面亦有進步空間，使廚師證真正效益得以發揮，不是僅有區分持證從業人員。

五、專業背景不同對於制度有不同需求與期望

監評委員因背景的不同，對考試的所呈現的結果意見常相左，如技術監評對於「技能」有較高的期待，學界則是對「衛生」及「觀念性」期待較深。這種背景落差形成「評審認知的落差」。

六、考場公正性與嚴謹度影響評審行為

監評的過程中複雜的人際關係在進行，眾多評審都是潔身自愛，但考場尤其是學校考場所辦的專案檢定，由於學校利益給予評審眾多精神壓力，進而造成制度不公平。

參、文化對證照制度影響

一、文化的影響

本研究發現台灣餐飲固有的文化，在檢定制度推行下仍然是無法改變，僅有影響作用；檢定衛生規範到了職場廚房，只要忙碌起來就無法完全落實制度中的衛生規範，師傅教徒弟(新進人員)過程中，師傅主觀意識深刻影響到徒弟(新

進人員)行為，「師徒制文化(觀念)」檢定制度無法有效影響，以及菜系多元與現今多元餐飲樣態與技能「餐飲文化」；檢定制度無法完全囊括同時也是造成檢定題目不為業界所充分認同因素之一。

肆、餐飲教育的輪廓

一、啟動餐飲教育的新紀元

民國七十年台灣成立第一所餐飲科系-台灣省立淡水商工餐飲管理科，這是台灣餐飲教育的開端，其後陸陸續續有相關科系的設立但僅限於職業學校，直至民國八十四年南台灣成立第一所餐飲的大專院校-國立高雄餐旅專科學校；一年春秋二季招收學生、三明治教學與海外實習參訪一個月都是開台灣餐飲教育之先河，帶動日後的餐飲教育。

二、餐飲環境變遷

餐飲技職體制完成與證照制度因素；受過正規餐飲教育學生通過檢定考試，進入餐飲職場後，會將自己所學所見帶入職場，影響到師傅，有朝一日成為餐飲中間分子時，進而改變餐飲的環境；也由於餐飲教育的形成也提供了廚師的

另一個舞台-「進入學校從事教職」，這些都會使餐飲環境變遷。

三、世代交替「廚匠」變「廚師」

餐飲教育蓬勃發展，受過餐飲教育的學生進入職場成為廚師後，跟以往的廚師有著不同的特質，新一代的廚師有較高的求知慾望並且有一定的外語基礎及電腦能力，這是「廚師逐漸在轉型」有的特徵。轉型的廚師有較多的創意與自我的觀點，傳統的說一做一不容質疑的師徒關係起巨大變化，有句話說：學問之道，先知而後行，飲食亦然，現在的廚師也會經常與其他國家的廚師交流與「國際接軌」比較有世界觀這就是所謂的「廚匠」變「廚師」。

四、揠苗助長

本研究從學界與業界的訪談中得知，現在高中職餐飲類學生在畢業前至少有二張以上餐飲相關證照在職業訓練體系也是有相同現象結訓前，依照受訓時數取得至少一張證照，且教學以證照所需之技能教之，業界也發現這些在短期內所取得的證照，無法傳遞業界所需之烹飪知能與技術，正確基礎並未穩固，這是餐飲教育與證照制度共同隱憂必須重視。

依據上述的結論本研究得到圖5-1的概念圖

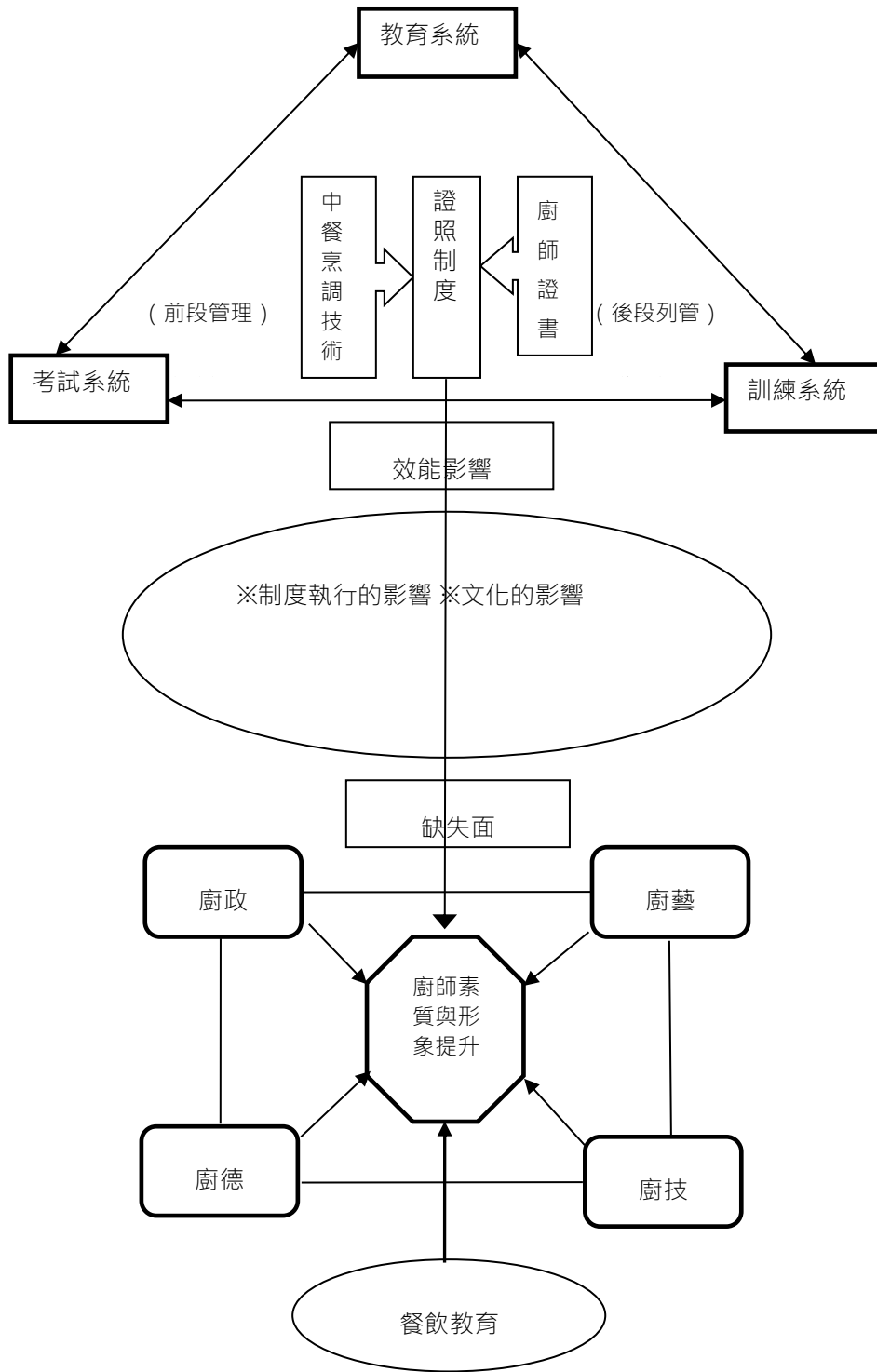


圖5-1檢定制度概念圖資料來源：本研究整理

第二節 建議

基於上述的結論，以下對政府、教育單位、民間工會、監評人員及廚師本身提出數項建議，藉以提昇中餐檢定制度的施行；並且對後續研究者提出幾點建議，以供參考。

壹、主管機關建議

一、考試制度公平性考場影響甚深，進而影響監評人員及考試公信力，因此建

議主管機關與教育部及職業訓練單位與立法委員，教學或訓練之成效，不

應偏重考照率作為 KPI 指標，造成績效壓力；短期職業訓練或餐飲教育取

得證照也難以打好餐飲從業人員基礎，因此受訓會教育時數不宜過短。

二、命題的內容應以技能核心為主，不應有傳統菜系之爭，命題的內容應將職

場所需的技能能充分的檢定出來，在術科命題業界背景命題委員的專業知

能及為重要，以學界為輔，並且在命題的過程新、舊命題委員應有一定比

例的混合，以為傳承。

三、評審機制理應修改，不應合議制，應是獨立交錯評分，總分在平均。而衛

生應占比制，非獨立評分。如此改進措施大幅降低人際關係影響，也同時

能檢核出監評人員專業能力。

四、「中華民國廚師證書」部分，應與「中餐烹調技術士證照」互相搭配，建置雙證照的效能，將「中餐烹調技術士證照」視為資格證照，「中華民國廚師證」為職業證照，執行時「中餐烹調技術士證照」仍分甲、乙、丙三級。廚師證的功能不應只有餐飲教育延伸，應與工會結合，交由各工會辦理該菜系技能的評鑑，通過技能測試後，在廚師證的背面註記職等與能力。如此可解決餐飲多元樣態與菜系問題。持證廚師再教育的課程，應回歸學校進修推廣部或是政府機關所辦理的遠距教學相互結合，以增進課程實用性與多元性，提升廚師的本職學能。

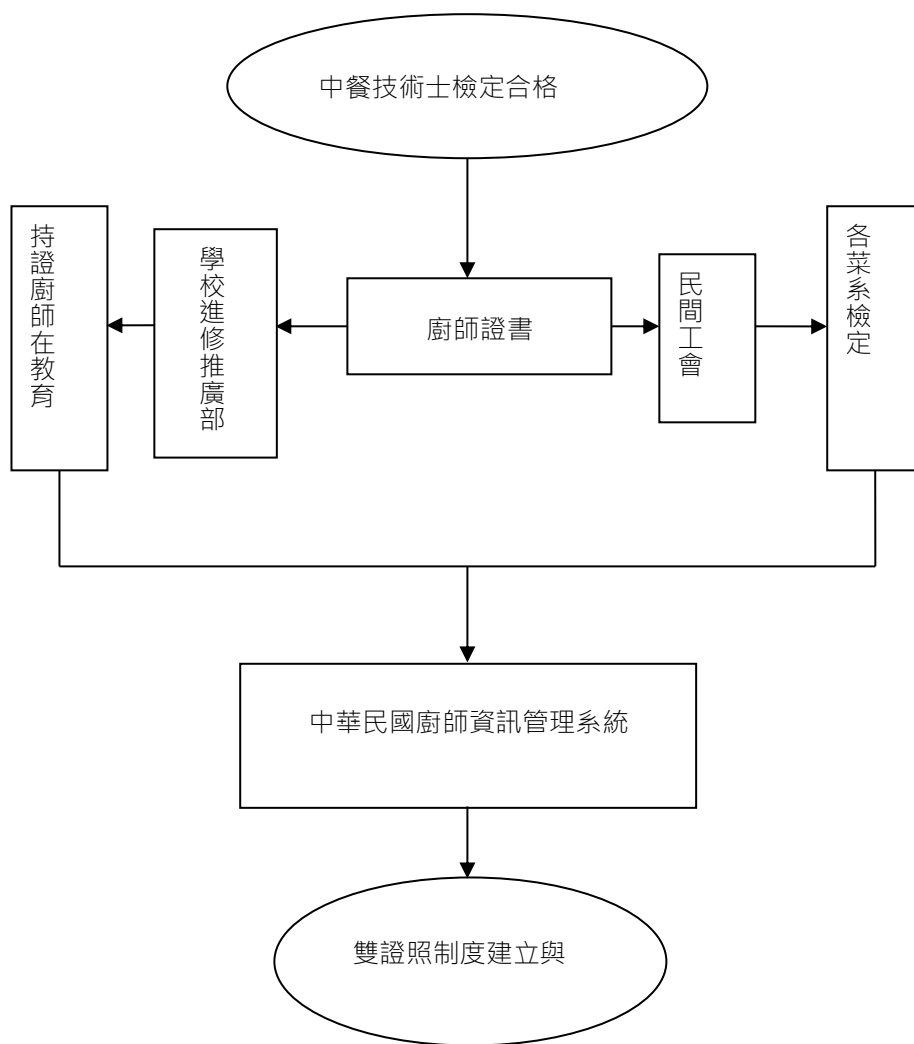


圖5-2雙證照制度概念架構圖

貳、對教育單位的建議

一、對學校建議，教授技能應從基本教起，不應以證照領導教學，這樣教學方

式，會延誤學生寶貴學習時間，技能應是循序漸進的學習方式，在最高年

級時才參與考試，這樣才不會揠苗助長，雖然在現實的執行面上有許多的

困難，如果不能打破這樣的困境，高中職三年技職教育，技術學院四年的

技職教育，共七年的技職教育，不應只有考取證照數作為指標，學生學所

與業界的需求將會無法契合，不但浪費教育資源，也是違背教育的本意與

初衷。

二、餐飲職業訓練，因成本考量大多以短時數，證照合格率評鑑訓練成效，技

能都需時間堆疊，短時數所考取的證照，過程中都忽略許多職場應有管理

與道德，對就業市場與消費者都不正面的幫助，對受訓學員而言沒有熟練

的技術，就業上也會出現職安問題。

參、對民間工會的建議

中餐證照制度執行至今，工會所扮演的角色並沒有完全發揮出來，在此建議，

工會在中華民國廚師證照的角色，應做好下列事項：

- 一、廚師證書功能應區分為二；首先持續在教育，再次為技能再認定，第一部份應與餐飲相關的技專院校共同合作，將持續再教育回歸學校體系。
第二部份由公會自行建立菜系，所需技能之檢定，向勞委會中部辦公室核備，檢定通過者，在廚師證背後備註技能類別與職場職稱。以健全雙證照的效能。

肆、後續研究建議

- 一、本研究後期有新檢核制度 ICAPP，未來可研究合併為雙證照之可行性。
- 二、廚師證書是民國90年才逐漸建構起來，效應的部分為何目前尚未完全發會它的效能，後續研究者可針對這部分做深入的研究與探討。
- 三、本研究以質性研究為主，建議後續研究者可將本研究訪談內容作為卷調查資料，進行量化研究，以探討不同面向的問題。

參考文獻

一、中文部份

文長安(1998)。中國飲食文化基金會會訊，4，4-7

中華人民共和國勞動和社會保障部(2007)。2007年11月15日搜尋於：

<http://www.molss.gov.cn>。

中華民國廚師證書資訊管理系統(2007)。2008年2月15日搜尋於：

<http://chef.doh.gov.tw>。

內政部社區發展雜誌社(1990)。社會工作辭典，台北。

文長安(1998)。簡介中餐技能檢定技術士證照制度，中國飲食文化基金會會訊，

4，4-7。

北京市飲食行業協會(2007)。2007年11月15日搜尋於：<http://www.tr89.com>。

王淑瑜(2006)。中餐丙技術士技能檢定規範適切性之探討。台南女子技術學院生

活應用科學研究所碩士論文，未出版，台南。

全中好譯(2004)。世界飲食文化傳統與趨勢。台北：桂魯。

朱富裕(2001)我國工業配現職類丙級技術士技能檢定規範適切性之研究。國立台

灣師範大學工業教育研究所碩士論文，未出版，台北。

江文雄(1996)。技術及職業教育概論。台北：師大書苑。

行政院勞委會職業訓練局(2004)。技術士技能檢定法規彙編。

台中：中部辦公室。

行政院勞委會職業訓練局。(1998) 技能檢定參考手冊-中餐烹調。

台中：中部辦公室。

- 余耀銘(2000)。研擬我國單晶片技能檢定分級與規範之研究。國立台灣師範大學工業教育研究所碩士論文，未出版，台北。
- 吳偉智(1996)。高職冷凍空調科教師參加乙級技術士技能定意願及其影響因素之研究。國立台灣師範大學工業教育研究所碩士論文，未出版，台北。
- 李政賢譯(2006)。質性研究設計與計劃撰寫。台北:五南。
- 李英偉(2004)民間團體辦理技能檢定問題及對策之研究。大葉大學工業關係學系碩士論文，未出版，彰化。
- 周愚文、黃烈修、高建民(1999)。大陸教育。中國：商鼎文化。
- 林月英(2005)我國餐旅類群技術士技能檢定規範適切性之研究。靜宜大學觀光事業學系暨研究所碩士論文，未出版，台中。
- 林則普(2001)。中國烹飪發展戰略問題研究。中國:東方美食出版社。
- 林桂美(1991)。法國教育制度。台北:國立編譯館。
- 林佳霓 (2004) 。台北市鐵板燒餐廳廚師形象與消費現況之研究。中國文化大學生活科學應用所。碩士論文，未出版，台北。
- 胡瑛玉(1996)。技能檢定之政策目標與推行。行政院勞委會職業訓練局。
- 胡偉姣 (2001) 。魯菜飲食文化在台灣變遷-北平悅賓樓為例。國立政治大學行政管理碩士學程論文，未出版，台北。
- 洪登欽 (2003) 傳統文化觀光與文化產業發展之探討-以高雄市愛河流域下游為例。樹德科技大學建築與古蹟維護研究所碩士論文，未出版，高雄。
- 夏文媛(1995)。餐飲服務業對廚師證照制度認知之研究-以國際觀光旅館餐飲部門為例。中國文化大學觀光事業研究所碩士論文，未出版，台北。

- 徐明輝(2002)。我國技能檢定制度改革之研究。暨南國際大學教育政策與行政研究碩士論文，未出版，南投。
- 徐近平(1998)。漫談中餐烹調技術士技能檢定測驗。中國飲食文化基金會會訊，4，8-11。
- 徐學陶、黃承堯、苗永序、吳俊明、李定藩(1984)。荷蘭、西德、瑞士、英國、技能檢定及就業輔導考察報告。台北:內政院職業訓練局。
- 許美瑞 (2005)。中餐丙級技術士技能檢定規範適切性之探討-監評人員。餐旅暨家政學刊，4，318-326
- 翁上錦(1997)。技能檢定術科測驗監評人員之角色與功能。就業與訓練月刊。
- 馬守智(1980)。我國技能檢定制度之研究。中國文化大學勞工研究所碩士學位論文，未出版，台北。
- 馬守智(1989)。我國技術士檢定規範之研討與分級。就業與訓練月刊。
- 高培峰(1999)。技能檢定法草案簡介，就業與訓練月刊。
- 康自立(1990)。建立我國技術士職業證照制度之研究。台北：行政院勞委會委託報告。
- 康自立(1993)。我國現階段技術士技能檢定新職種開發之分析研究。台北：行政院勞工委員會職業訓練局。
- 張天津(1983)。技術職業教育行政與視導，台北:三民書局。
- 張充鑫(1980)。我國高級工業職業學校機工科技能檢定之問題與其改進途徑之研究。國立師範大學工業教育研究所碩士論，未出版，台北。
- 張成普、王淑瑜、林國欽(2005)。中餐丙級技術士技能檢定規範適切性之探討-監

- 評人員，餐旅暨家政學刊，4，499-501。
- 教育資料集刊(2007)。台北：教育部
- 連錦杰譯(1986)。職業教育在日本。工業職業教育雙月刊。
- 陳啟棟(1996)。技能檢定制度在技職教育發展過程中的定位探討，
就業與訓練月刊。
- 陳貴生(2001)。我國辦理技職學校工業類在校生丙級專案技能檢定之探討，就業
與訓練。
- 陳聰浪(1991)我國鑄造職類技能定規範適切性之研究。國立彰化師範大學工業教育
研究所碩士論文，未出版，彰化。
- 陳聰勝、賴國斌、陳育俊(1985)。西德、瑞士、奧地利服務業之職業訓練、職業
證照制度、就業服務考察報告，台北:內政部職業訓練局。
- 陳若琳 (2005) 。研究自我效能對師徒制功能與研究產出關係之影響。國立臺灣
科技大學企業管理系，碩士論文，未出版，台北。
- 鄭伯壘 (2002) 。華人組織中的關係與領導。
台北：台灣大學心理系本土心理學研究室。
- 勞委會職訓局(1992)。技術士技能檢定工作手冊。台北:勞委會職訓局
- 黃韶顏(1996)。中餐證照化之評估調查。輔仁大學。
- 黃韶顏(1996)。台北與上海中餐廚師工作知識之探討。中華家政，25，104-114。
- 黃金益 (1998) 。各國證照制度及技能檢定的特色。就業與訓練月刊，72-76。
- 黃美玲、葉詩品 (2006) 。技職院校專科生技能-檢定與學習行為之研究以明德
技術學院為例。明德學報，27，139-166
- 楊朝祥(1984)。技術職業教育辭典，台北:三民。

- 劉盛驥(2000)。中國大陸高等學校文科教育現況之研究。中國：永業
- 蔡鳳貴(2005)餐飲業導入職業證照之影響因素評估。東海大學食品科學系碩士論文，未出版，台中。
- 蔡貴鳳、陳景榮 (2006) 。餐飲業導入職業證照之影響因素評估。
東海學報 ， 47 ， 101-116
- 蔡丁義 (2002) 。我國大學遠距教學課程規劃人員專業知能之研究。
國立中正大學公共事務管理研究所碩士論文，未出版，高雄。
- 廖子萱 (2005) 。台灣民宿業者對於發展環保民宿之態度行為與意願之研究。中國文化大學觀光事業研究所碩士論文，未出版，台北。
- 劉修祥 (2001) 。台灣地區技職教育系觀光教育所面臨之重要議題暨四年制大學觀光系入學新生選系背景之研究。觀光研究學報， 7 ， 1-14
- 衛生署(2005)。食品中毒發生狀況。台北：行政院衛生署
- 蕭錫錡(1992)。技能檢定命題歷程的探討(上)就業與訓練雙月刊。
- 蕭錫錡(1992)。技能檢定命題歷程的探討(下)就業與訓練雙月刊。
- 蕭錫錡(1995)。效標參照測驗技職教育與職業訓練的理念與實務。
台北：師大書苑。
- 蕭錫錡(1999)。落實技術士證照制度效用之評估與推廣研究。
勞委會職業訓練局委託報告，未出版。
- 職訓局(2007)。2007年11月15日搜尋於：<http://www.labor.gov.tw/default.asp>。
- 譚仰光(1976)。職業訓練概論。台北:復興書局。
- 觀光局(2006)來台旅客消費及動向調查報告。台北：交通部觀光局
- 張芬芬譯 (2007)。質性研究資料分析，台北：雙葉書廊。

二英文部份

Bernard Lescot & Andre Cavagnol(1992)Legislation DU Travail: Securite So-
ciale ・ 35-38 。

CIDJ(1994)Center d' Information et de Documentation jeunesse,382 。

Jean-Pierre Semonin(1938) METHODE de TECHNOLOGIE

(CAP/BEP/BTH)CULINAIRE,(France:Editions Jerome illette) ・ P18 。

The American Culinary Federation(2007) 。

2007年10月15日搜尋於：file:// documents and settings

財團法人全國調理師養成施設協會（1993）專門調理師.調理技能士國家試驗必攜:
制度のあらましと試験の傾向と対策 ・ 3-15 。