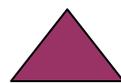


中式飲食業所涵蓋的工種範疇非常廣泛，以下為一般“營業及行政部”範疇的進階路徑：

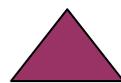
經理及專業人員級

工種範例：總經理、董事總經理；
人力資源部經理、人事部經理、培訓部經理；
會計師、總會計主任、財務總監；
採購部經理；業務經理、營業部經理；
行政經理



督導級

工種範例：人力資源部主任、人事部主任、
培訓部主任；會計主任；倉務監督；
公共關係、營業部主管



操作工級及技工級

工種範例：出納員

以下為經理及專業人員級相關工種的一般職務說明：

工種範例 ¹	<p>總經理、董事總經理</p> <p>人力資源部經理、人事部經理、培訓部經理</p> <p>會計師、總會計主任、財務總監</p> <p>採購部經理</p> <p>業務經理、營業部經理</p> <p>行政經理</p>
職務說明 ²	<p>總經理、董事總經理：在直屬下級(通常為其他經理及行政人員)協助下，全權負責機構的管理，推行公司的政策，以達到目前。</p> <p>人力資源部經理、人事部經理、培訓部經理：制訂及督導推行人事政策、程序及規則；維持良好的員工關係；或需為僱員設計及推行訓練計劃；為各職級人員策劃及推行有效的訓練計劃；管理及協調酒樓內外訓練；就訓練及管理發展趨勢向管理層提供意見；任特別訓練計劃的課程負責人；為職員提供輔。</p> <p>會計師、總會計主任、財務總監：監管預算及開支、公司財務政策及程序、合約及牌照、高級行政人員的人事紀錄及附帶福利；管理現金流量、貸款及貨幣兌換；督導信貸帳目、一般會計事務、出納、收入核數事務、成本核算等部門；為公司的採購活動安排信用狀，並與供應商聯繫。</p> <p>採購部經理：根據供求趨勢策劃、組織及控制供銷售或自用食品的採購及存貨；制訂及推行公司政策。</p> <p>業務經理、營業部經理：督導酒樓的業務推廣，與客戶維持良好關係；就特別食品及飲品推廣活動與供應商聯絡。</p> <p>行政經理：確保內部系統及程序順利並有效地運作；保證為各部門提供迅速和有效率的中央統籌辦公服務及輔助服務。</p>

相關的「能力單元」

核心能力	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="389 1839 975 1890">「能力單元」名稱</th> <th data-bbox="975 1839 1267 1890">「能力單元」編號</th> <th data-bbox="1267 1839 1401 1890">頁數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" data-bbox="389 1890 1401 1942">通用核心能力</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 1942 975 1993">執行食肆環保</td> <td data-bbox="975 1942 1267 1993">CCZZGS402A</td> <td data-bbox="1267 1942 1401 1993">p.181</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 1993 975 2042">控制中式飲食業機構的成本</td> <td data-bbox="975 1993 1267 2042">CCZZMS402A</td> <td data-bbox="1267 1993 1401 2042">p.154</td> </tr> </tbody> </table>			「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數	通用核心能力			執行食肆環保	CCZZGS402A	p.181	控制中式飲食業機構的成本	CCZZMS402A	p.154
「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數													
通用核心能力															
執行食肆環保	CCZZGS402A	p.181													
控制中式飲食業機構的成本	CCZZMS402A	p.154													

相關的「能力單元」

核心能力 (續)

「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
總經理		
執行飲食業危機管理	CCZMS501A	p.186
制定飲食業知識管理	CCZMS602A	p.203
制定飲食業跨國企業管理	CCZMS603A	p.205
制定飲食業整體企業策略	CCZMS701A	p.217
革新飲食業知識管理策略	CCZMS702A	p.219
為飲食業跨國企業管理進行革新	CCZMS703A	p.220
人力資源及培訓		
運用飲食業招聘與人力資源供應技巧	CCZMS503A	p.189
會計		
運用飲食業財務會計技巧	CCZMS407A	p.161
執行飲食業財務管理策略	CCZMS502A	p.188
採購		
執行飲食業一般採購程式	CCZMS306A	p.114
執行飲食業物流管理	CCZMS504A	p.191
營業部		
制定食肆宣傳策略	CCZSM405A	p.178
分析行銷推廣策略	CCZSM501A	p.198
制定市場推廣及整體行銷組合策略	CCZSM601A	p.209
制定品牌策略	CCZSM701A	p.221
制定飲食業外判承辦計劃	CCZMS604A	p.206
行政		
認識國內中式飲食業有關法規	CCZMS406A	p.160

通用能力

「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
建立飲食業團隊精神	CCZMS301A	p.107
認識基本防火	CCZGS102A	p.56
應用食品安全守則	CCZGS303A	p.145
運用急救知識	CCZGS304A	p.146

通用能力 (續)	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	運用基本定點銷售電腦系統	CCZZGS307A	p.150
	制定工作安全健康及保安程序	CCZZGS403A	p.182
	建立飲食業團隊精神	CCZZMS301A	p.107
	掌握飲食業基本解決困難的技巧	CCZZMS302A	p.109
	處理飲食業投訴	CCZZMS303A	p.111
	執行飲食業員工表現評估	CCZZMS305A	p.113
	掌握飲食業激勵士氣與授權技巧	CCZZMS401A	p.153
	控制中式飲食業機構的成本	CCZZMS402A	p.154
	制定飲食業員工培訓及發展方案	CCZZMS403A	p.156
	運用飲食業領導才能及決策能力	CCZZMS404A	p.157
	掌握飲食業督導與輔導技巧	CCZZMS405A	p.158
	瞭解市場營銷	CCZZPS311A	p.139
	建立中式飲食業行政人員儀表形象	CCZZSM401A	p.173

相關的「過往資歷認可」資歷

工種範例	相關「過往資歷認可」資歷
會計師、總會計主任、財務總監	飲食業財務會計(四級) 飲食業成本控制(四級)
行政經理	國內飲食業法規(四級)

相關的「資歷架構」認可課程資料

<p>如欲查詢已通過評審之課程資料，請瀏覽資歷名冊 www.hkqr.gov.hk，並輸入以下關鍵字搜尋課程：</p> <p>飲食、中菜、酒樓</p> <p>你亦可選擇以下行業搜尋相關課程：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 中式飲食業</p>

註1：一般公司對工種的稱謂或有差別

註2：一般公司對職位的主要職責要求

以上資料只供參考，內容將因應《能力標準說明》的更新或資歷架構諮詢委員會的修訂而作出改動。

以下為督導級相關工種的一般職務說明：

工種範例 ¹	<p>人力資源部主任、人事部主任、培訓部主任</p> <p>會計主任</p> <p>倉務監督</p> <p>公共關係、營業部主管</p>
職務說明 ²	<p>人力資源部主任、人事部主任、培訓部主任：為酒樓招募、面見及聘任僱員；根據僱員上級的評核對僱員進行輔導、調職或革職；就人事問題向部門主管提供輔導及意見；訓練新聘或現職僱員；對受訓者進度進行定期檢討，並根據評核結果提出建議；供應訓練材料；就採用新的訓練材料或改良方面參與討論。</p> <p>會計主任：核對及處理機構一切支出；編製支出分析及其他有關供應商發票及月結單的報告；保存應收帳紀錄；處理會計爭議及疑問；編製應收帳報告。</p> <p>倉務監督：管理存貨；向管理層報告貴重物品如魚翅及鮑魚的存貨情況。</p> <p>公共關係、營業部主管：向團體/宴會/個別人士促銷食物及飲品；查核營業數字、存貨及留意顧客喜好；督導營業部人員。</p>

相關的「能力單元」

核心能力	「能力單元」名稱			「能力單元」編號	頁數
	通用核心能力				
	應用互聯網技巧	CCZZGS207A	p.105		
	與顧客進行普通話溝通	CCZZGS305A	p.148		
	與顧客進行英語溝通	CCZZGS306A	p.149		
	運用飲食業基本電腦應用軟件	CCZZGS308A	p.151		
	執行食肆環保	CCZZGS402A	p.181		
	掌握飲食業激勵士氣與授權技巧	CCZZMS401A	p.153		
	人力資源及培訓				
	制定飲食業員工培訓及發展方案	CCZZMS403A	p.156		
	運用飲食業招聘與人力資源供應技巧	CCZZMS503A	p.189		

相關的「能力單元」

核心能力 (續)	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	會計		
	運用飲食業財務會計技巧	CCZMS407A	p.161
	運用基本定點銷售電腦系統	CCZGS307A	p.150
	掌握複雜定點銷售電腦系統技巧	CCZGS404A	p.183
倉務			
	管理飲食業貨倉	CCZMS304A	p.112
	執行飲食業一般採購程序	CCZMS306A	p.114
	掌握中式各類食品物料的特性	CCZPS301A	p.124
公共關係、營業部			
	銷售中式飲食業產品	CCZSM301A	p.142
	執行市場推廣計劃	CCZSM402A	p.174
	統籌中式飲食業宴會服務	CCZSM403A	p.176
	掌握中式宴會筵席的推廣技巧	CCZSM404A	p.177
	制定食肆宣傳策略	CCZSM405A	p.178
	分析飲食市場及編寫菜單	CCZSS303A	p.117
	協調中式飲食業宴會服務	CCZSS401A	p.162
通用能力	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	認識基本職業安全健康	CCZGS101A	p.54
	認識基本防火	CCZGS102A	p.56
	認識一般僱員權益相關法例	CCZGS201A	p.100
	應用食品安全守則	CCZGS303A	p.145
	運用急救知識	CCZGS304A	p.146
	運用基本定點銷售電腦系統	CCZGS307A	p.150
	制定工作安全健康及保安程序	CCZGS403A	p.182
	建立飲食業團隊精神	CCZMS301A	p.107
	掌握飲食業基本解決困難的技巧	CCZMS302A	p.109
	處理飲食業投訴	CCZMS303A	p.111
	執行飲食業員工表現評估	CCZMS305A	p.113
	制定飲食業員工培訓及發展方案	CCZMS403A	p.156
	運用飲食業領導才能及決策能力	CCZMS404A	p.157
	掌握飲食業督導與輔導技巧	CCZMS405A	p.158

通用能力 (續)	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	瞭解市場營銷	CCZZPS311A	p.139
	建立中式飲食業從業員儀表形象	CCZZSM201A	P.98
	掌握顧客溝通技巧	CCZZSS301A	p.115

相關的「過往資歷認可」資歷

工作範疇	相關「過往資歷認可」資歷
會計主任	飲食業財務會計(四級)
倉務監督	貨倉管理及採購(三級)
公共關係、營業部主管	營業管理 (四級)

相關的「資歷架構」認可課程資料

如欲查詢已通過評審之課程資料，請瀏覽資歷名冊 www.hkqr.gov.hk，並輸入以下關鍵字搜尋課程：

飲食、中菜、酒樓

你亦可選擇以下行業搜尋相關課程：

中式飲食業

註1：一般公司對工種的稱謂或有差別

註2：一般公司對職位的主要職責要求

以上資料只供參考，內容將因應《能力標準說明》的更新或資歷架構諮詢委員會的修訂而作出改動。

以下為操作工級及技工級相關工種的一般職務說明：

工種範例	出納員		
職務說明	出納員：利用收銀機列算帳單；保存應收及應付賬項紀錄，並將每項現金結餘與紀錄核對。		
相關的「能力單元」			
核心能力	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	操作收銀機	CCZZGS204A	p.103
通用能力	「能力單元」名稱	「能力單元」編號	頁數
	認識基本職業安全健康	CCZZGS101A	p.54
	認識基本防火	CCZZGS102A	p.56
	應用食肆一般清潔劑及清潔工具	CCZZGS103A	p.58
	認識中式飲食業職業道德	CCZZGS105A	p.60
	認識基本食物安全與衛生	CCZZGS106A	p.61
	認識一般僱員權益相關法例	CCZZGS201A	p.100
	運用急救知識	CCZZGS304A	p.146
	處理飲食業一般投訴	CCZZMS201A	p.64
	建立中式飲食業從業員儀表形象	CCZZSM201A	p.98
	認識中式食肆樓面部結構及運作	CCZZSS101A	p.23
	認識基本顧客溝通技巧	CCZZSS102A	p.25
	識別中式食物的分類	CCZZSS103A	p.26
相關的「過往資歷認可」資歷			
	工作範疇	相關「過往資歷認可」資歷	
	出納員	收銀機操作(二級)	

相關的「資歷架構」認可課程資料

如欲查詢已通過評審之課程資料，請瀏覽資歷名冊 www.hkqr.gov.hk，並輸入以下關鍵字搜尋課程：

飲食、中菜、酒樓

你亦可選擇以下行業搜尋相關課程：

中式飲食業

註1：一般公司對工種的稱謂或有差別

註2：一般公司對職位的主要職責要求

以上資料只供參考，內容將因應《能力標準說明》的更新或資歷架構諮詢委員會的修訂而作出改動。

更新日期 2013 年 1 月 21 日