

餐飲業 《能力標準說明》 能力單元

「專業管理技巧」職能範疇

名稱	於食肆建立健康及營養飲食的風氣
編號	108326L5
應用範圍	此能力單元適用於食肆內管理階層的從業員。於食肆或相關的工作地點，能領導員工團隊建立健康及營養飲食的風氣，並向顧客推介，令注重飲食健康及營養的顧客有所選擇，從而提升食肆的形象及利潤。
級別	5
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對健康及營養飲食的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 深諳健康、營養及均衡飲食的重要性，及其主要的內容 ● 掌握不同機構及組織對飲食健康及營養的指引，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 食物環境衛生署 ○ 降低食物中鹽和糖委員會 ○ 降低食物中鹽和糖國際諮詢委員會 ○ 醫院管理局營養資訊中心 ○ 食物安全中心等 ● 具備與不同階層人士溝通及建立良好人際關係的技巧 ● 具備執行及推廣項目的領導能力，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 調配人力及財力資源 ○ 計劃及安排工作流程 ○ 選擇及進行相關的推動活動及措施 ○ 定期檢視工作成效等 <p>2. 於食肆建立健康及營養飲食的風氣：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，經常應用營養飲食的專業知識及態度來工作 ● 實施及推動健康及營養飲食風氣的措施及活動，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 檢視食肆購入食品及飲料的標準，建立在健康營養方面必需符合的條件或分類的準則 ○ 研究顧客對健康及營養等方面的要求，推出迎合他們的食譜，如少鹽少糖的餐飲 ○ 安排食肆參與衛生署推出的全港性有營食肆，或相類似的運動等 ● 經常向員工及顧客推廣均衡飲食對健康及營養的重要性，及採取的相應行動，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 應按飲食金字塔的比例來進食 ○ 少吃鹽、少吃糖、少吃脂肪及多吃高纖維食物 ○ 正確解讀營養資料標籤 ○ 認識及辨別基因改造食物等 ● 監督員工持續推廣健康及營養飲食，作為工作的常規 ● 向不同年齡顧客群建議及推介適合他們健康及營養的飲食，並提供價格或其他優惠作為誘因 ● 通過接受評審提高知名度，例如參加衛生署推出的「有『營』食肆」運動 ● 將上述措施及活動打造成為堅持健康及營養飲食的宗旨及風氣，並加以貫徹推行

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「專業管理技巧」職能範疇

	<ul style="list-style-type: none">定期向上級匯報在推行健康及營養飲食時出現的難題，及提出解決的方法 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">運用既有知識及領導能力，全心全意於推行建立食肆健康及營養飲食風氣的工作珍惜和維護食肆機構在顧客及社會中的良好形象
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">能獨立構思及推行建立健康及營養飲食風氣的相關工作；及能領導員工推行健康及營養飲食的風氣，並向顧客推介。
備註	