

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	為員工制定晉升階梯及標準
編號	108328L5
應用範圍	此能力單元適用於食肆內管理層的從業員。於食肆或相關的工作地點，能通過專業及卓越的人事管理能力來指導招聘，晉升和員工發展等活動及訂立相關標準，為己方食肆奠下堅實的人力資源根基。
級別	5
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對員工晉升階梯及標準的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握香港餐飲業的整體及人力市場及資源競爭狀況 ● 瞭解香港勞資事宜的處理程序及相關的法律法規 ● 通曉如何進行： <ul style="list-style-type: none"> ○ 職位分析 ○ 職位估值 ○ 工作描述 ○ 人選規格說明 ○ 培訓需求分析 ○ 晉升評估等 ● 具備與各階層人士溝通及建立良好人際關係的技巧 ● 具備對人的敏銳觀察及評估能力 <p>2. 為員工制定晉升階梯及標準：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，以上述能力及專業態度來辦事，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 訂定各餐飲業崗位的「工作描述」及「人選規格說明」 ○ 訂定食肆內各不同崗位的職位名稱和職責，如： <ul style="list-style-type: none"> ■ 中式酒家樓面部的店長、經理、高級部長、部長、侍應等 ■ 西式餐廳的總經理、營運經理、分店經理、主任、服務員、傳菜員等 ■ 日式廚房的總廚、大廚、二廚、三廚、見習廚師等 ○ 按法例制訂適合各餐飲業崗位的聘用守則 ○ 以合理薪酬招聘 / 晉升合資格的各級餐飲業員工 ○ 監察、管理及記錄屬下員工工作表現等 ● 制訂員工工作表現的評估準則，及晉升的標準等，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 服務顧客的熱誠 ○ 與人相處的態度 ○ 工作的努力及盡責程度 ○ 工作技巧表現（如廚藝）等 ● 向各級員工解釋及推廣所制定的晉升階梯及標準 ● 對上述準則及程序，隨時因應以下情況及而加以調整： <ul style="list-style-type: none"> ○ 餐飲業的發展趨勢 ○ 人力市場的變化

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">○ 管理層對員工晉升標準及策略的改變等 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none">● 經常運用既有知識及專業操守，全心全意、不偏不倚地進行為員工制定晉升階梯及標準的工作
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">● 能成功指導招聘、晉升和員工發展等活動及訂立相關標準；及● 能令員工明白及接受所制定的晉升階梯及標準。
備註	