

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	制定餐飲業企業策略
編號	108330L6
應用範圍	此能力單元適用於食肆從事管理工作的管理階層。於食肆或相關的工作地點，能夠運用企業策略分析技巧，擴展至商業單位的策略選擇，實施有效的企業策略，及制定監控系統。
級別	6
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對企業策略的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 明白企業策略概念，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 瞭解企業策略管理內容 ○ 熟知企業使命、願景、目標等 ○ 理解策略管理的不同發展模式等 ● 掌握策略分析技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 企業管治 ○ 道德、文化、各相關人物組織的影響等 ● 掌握商業單位的策略選擇，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 策略商業單位的相對競爭優勢 ○ 不同策略的優缺點等 ● 掌握策略的施行，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 不同企業組織與策略施行的關係 ○ 懂得於施行策略時分配資源等 ● 掌握策略性監控的技巧 ● 具備卓越的管治能力及人際溝通技巧 <p>2. 制定餐飲業企業策略：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 為機構制定餐飲業企業策略，包括運用企業策略分析技巧，制定有效的企業策略及監控系統 ● 於工作期間，巧妙使用策略分析技巧來： <ul style="list-style-type: none"> ○ 分析企業外在環境影響，如：政治、經濟、社會文化、科技等 ○ 應用企業競爭策略理論，例如波特競爭優勢理論 ○ 分析企業資源與主要競爭能力、企業定位等 ○ 運用不同分析工具找出企業優缺點、機遇與挑戰等 ● 運用企業策略分析來衡量策略及選擇合適的策略，供商業單位應用 ● 在策略的施行時管理策略性轉變的各樣事項 ● 發揮策略性監控的技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 能以企業表現與既定標準作比較 ○ 懂得以不同方法監控策略的發展等 ● 對所制定餐飲業企業策略經常加以檢討及修訂 <p>3. 專業精神</p>

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">在制定餐飲業企業策略時，堅持以機構及所有持份者的利益為目標來工作。
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">能夠運用企業策略分析技巧，擴展至商業單位的策略選擇；制定有效的企業策略；及能制定監控系統。
備註	