

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「出品部專業技能」職能範疇

名稱	執行餐飲業品質管理
編號	108502L5
應用範圍	此能力單元適用於出品部管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠全面運用品質管理知識，檢查產品的質量，並能制定提升產品質量的策略。
級別	5
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對餐飲業品質管理的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握維持提升產品質量的方法，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白品質管理的概念 ○ 明白現代品質管理的標準及機制 ○ 生產過程中的質量控制技術及標準 ○ 製作、執行、保存標準菜譜等 ● 掌握餐飲業的整體發展情況，及社會對餐飲業品質管理的要求 ● 具備能各階層員工及人士溝通的良好人際關係 <p>2. 執行餐飲業品質管理：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於日常工作，以既定策略及程序嚴格執行餐飲業的品質管理 ● 發揮執行品質管理技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 親自執行品質管理策略 ○ 培訓員工來執行品質管理策略等 ● 時常檢討餐飲業品質管理的成效，並提出改善的方案 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 堅持執行餐飲業的品質管理，提升食肆以至整體行業的水平及形象
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 能夠全面運用品質管理知識，檢查產品的質量；及 ● 能制執行品質管理策略及培訓員工。
備註	