

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	管理餐飲業貨倉
編號	108305L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆貨倉及管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能獨立地執行貨倉儲存工作，控制貨品數量及保障貨品質量。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對餐飲業貨倉的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構對貨倉管理的策略及指引 ● 瞭解如何操作貨倉的運作，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 懂得不同度量衡單位的運算 ○ 懂得操作各種度量衡工具 ○ 認識五常法的理論等 ● 擁有良好的書寫及計算的能力 <p>2. 管理餐飲業貨倉：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 制定存貨資源的計劃，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 因應資金、運作需要、市場供求、儲存空間等因素，制定存貨資源的計劃 ○ 制定各類貨品的安全存貨量 ○ 監察存貨資源計劃正確的執行 ● 操作貨倉的運作，包括有條理、規律保存各種的貨品及作出紀錄等 ● 應用五常法於餐飲業貨倉中，例如： <ul style="list-style-type: none"> ○ 確實執行常組織、常整頓、常清潔、常規範、常自律 ○ 培訓員工，配合五常法的執行 ● 有效地管理貨倉整體的運作，並確保紀錄的準確性 ● 有需要時向上級匯報在貨倉管理過程中出現的問題，並提出解決的方法 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 於工作期間，能運用如五常法的技術及公正廉潔的態度來管理餐飲業機構的貨倉，控制貨品數量及保障貨品質量
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"> ● 能夠正確應用五常法於貨倉儲存運作中；及 ● 能評估各類貨品的存貨量及保存貨品。
備註	