

## 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	指導及培訓新入職同事
編號	108310L3
應用範圍	此能力單元適用於食肆內負責培訓新入職同事執行不同餐飲崗位工作的人員。於食肆或相關的工作地點，能以所掌握的知識和技能，指導及培訓新入職同事，以便能盡快掌握所委派的餐飲工作。
級別	3
學分	3
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對指導及培訓的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 瞭解食肆機構對於培訓的要求及相關資源的調配</li> <li>● 熟悉不同崗位的角色和責任，以及員工行為和表現標準</li> <li>● 熟悉餐飲行業的最佳實踐方法</li> <li>● 具備批判性思維，以判斷培訓需求和評估培訓效果</li> <li>● 具備與別人溝通和相處的能力</li> <li>● 具備卓越和精確的能力來： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 預備培訓的內容或教材</li> <li>○ 有效地傳授知識和技能</li> <li>○ 作出的親身示範等</li> </ul> </li> </ul> <p>2. 指導及培訓新入職同事：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 評估新入職同事對培訓的需求</li> <li>● 按不同崗位的需求來計劃和設計培訓方式及內容，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 出品部</li> <li>○ 樓面部</li> <li>○ 營業部等</li> </ul> </li> <li>● 擬定培訓的模式、方法和時間表，確保能滿足機構的相關要求</li> <li>● 以多種教授及示範技巧進行培訓，可能包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 講授和講解</li> <li>○ 示範及在職培訓指導</li> <li>○ 提問及討論</li> <li>○ 角色扮演等</li> </ul> </li> <li>● 在進行培訓時使用和 / 或操作各種教授和學習資源，可能包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 黑板，白板和活動掛圖等</li> <li>○ 投影機膠片，講義，影片等</li> <li>○ 多媒體設備，以至電腦等</li> <li>○ 其他與餐飲服務相關的工具、廚具和設備等</li> </ul> </li> <li>● 制定評核標準及評分方案，並以多種評估方法和技巧來確定： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 學員的汲取程度</li> <li>○ 在不同培訓階段的學習成果</li> <li>○ 分析評核的結果等</li> </ul> </li> </ul>

## 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"><li>定期向上級匯報新入職同事的培訓情況，及提出改善及優化的建議</li></ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"><li>於工作期間，經常運用既有知識及專業操守，全心全意進行指導及培訓新入職同事的工作</li><li>珍惜和維護作為餐飲行業人員的形象及表現質素</li></ul>
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none"><li>能獨立處理與採用有系統的方式來推行新入職同事培訓；</li><li>能確保培訓內容與餐飲業的相關性，準確性和合時性等；及</li><li>能以多元化的教授技巧傳授知識和技能</li></ul>
備註	