

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	制定餐飲業員工培訓及發展方案
編號	108313L4
應用範圍	此能力單元適用於食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，能夠根據機構發展需求及培訓資源，制定員工培訓及發展方案。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對員工培訓及發展方案的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 瞭解機構的發展及人力資源策略</li> <li>● 明白培訓及發展的概念及重要性</li> <li>● 認識機構內部或外判培訓工作的成本與效益</li> <li>● 瞭解餐飲業各工種的工作職能及培訓的需要</li> <li>● 明白個別員工的優點、缺點，及可以通過培訓來改進的地方</li> <li>● 具備策劃及執行方案的能力</li> </ul> <p>2. 制定餐飲業員工培訓及發展方案：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 配合機構的發展及人力資源策略，制定員工培訓及發展方案</li> <li>● 準確估計員工培訓的需求及計算所需的資源</li> <li>● 評估機構內部或外判培訓工作的利弊，並作出最恰當的安排</li> <li>● 有需要時進行編寫培訓大綱及教材，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 掌握搜集資料的技巧，善用圖書館、互聯網等</li> <li>○ 根據員工需要而編寫合適的培訓大綱</li> <li>○ 掌握由培訓大綱發展成培訓教材的技巧</li> </ul> </li> <li>● 針對既定的員工培訓及發展方案，制定合適的評核標準及方法</li> <li>● 定期跟進員工的表現，以評估培訓及發展方案的成效</li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 在制定員工培訓及發展方案時，能嚴格遵從公平公正的原則，並以員工的利益為優先考慮。</li> </ul>
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"> <li>● 能夠根據機構發展的需求，有效地制定員工培訓及發展方案；及</li> <li>● 能夠根據員工培訓的需求，正確編寫培訓大綱及教材，並制定合適的評核標準及方法。</li> </ul>
備註	