

## 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	運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧
編號	108324L5
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，能夠運用人力資源管理概念，制定招聘、培訓、提升人力資源供應等計劃，建立高效率的人力團隊。
級別	5
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對招聘與人力資源供應的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 瞭解機構的招聘與人力資源策略</li> <li>• 明白人力資源管理的概念</li> <li>• 掌握重要人才遞補的連貫性</li> <li>• 具備相關的工作能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 制定有效人力資源計劃的能力</li> <li>○ 招聘合適員工的能力等</li> </ul> </li> </ul> <p>2. 運用餐飲業招聘與人力資源供應技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 協助管理層制定財務管理策略，並定期進行檢討</li> <li>• 在日常工作中，運用人力資源概念以達致最大企業效益，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 確定人才供需狀況</li> <li>○ 保證機構內人力資源的供需平衡</li> <li>○ 通過招聘、培訓、提升等為機構提供有活力、高效率的人力團隊等</li> </ul> </li> <li>• 協助管理層制定人力資源計劃，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 制定人力資源計劃</li> <li>○ 保持員工的團隊精神</li> <li>○ 適當分配工作，提高員工的工作效率</li> <li>○ 掌握員工績效評估方法等</li> </ul> </li> <li>• 招聘合適員工，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 提高應徵的有效性，彈性採用不同的渠道招聘合適的員工</li> <li>○ 運用機構形象作為招聘賣點，提升僱員的質素</li> <li>○ 掌握現代人才的標準，制定適宜的招聘標準、工作分析及設計</li> <li>○ 掌握薪酬管理的概念和技巧等等</li> </ul> </li> <li>• 運用飲食業招聘與人力資源供應技巧，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 制定招聘、培訓、提升等人力資源供應計劃</li> <li>○ 建立高效率的人力團隊等</li> </ul> </li> </ul> <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 在處理餐飲業招聘與人力資源供應時，堅持以不偏不倚的態度來辦事，公平對待每一個員工及其他持份者。</li> </ul>
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為：

## 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>• 能夠有效地制定招聘、培訓、提升人力資源供應等計劃，建立高效率的人力團隊，提高機構的經濟效益。</li></ul>
備註	