

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	執行餐飲業物流管理
編號	108325L5
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，能夠掌握物流供應鏈的專業知識，執行飲食物料的採購程序、來貨及提貨之物流安排，倉庫的庫存及管理政策等。
級別	5
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對物流管理的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 瞭解機構既定的物流管理策略及程序安排 ● 瞭解採購的程序，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 全球互聯經濟、經濟中的物流 ○ 全球供應鏈的概念 ○ 中央廚房的觀念及對飲食業成本控制的重要性 ○ 中港合作發展的商機等 ● 掌握倉庫的庫存及管理，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 瞭解存貨的策略 ○ 瞭解以時間為基礎的物流控制技術 ○ 認識物流重組 ○ 明白運輸支援對物流的重要性 ○ 瞭解物流作業一體化 ○ 掌握供應鏈的運作 ○ 明白供應鏈對機構的競爭優勢的重要性等 ● 具備管理物流供應鏈的專業知識及技巧 ● 具備與他人溝通的良好人際技巧，如供應商等 <p>2. 執行餐飲業物流管理：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 協助管理層制定存貨資源的計劃及存貨管理政策，並定期進行檢討 ● 在日常工作中，嚴格按照機構既定的物流管理策略及安排辦 ● 利用物流供應鏈的專業知識來執行飲食業物流管理計劃，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 飲食物料的採購程序 ○ 來貨及提貨之物流安排等 ● 經常與供應商保持密切的聯絡及溝通 <p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在執行飲食業物流管理時，堅持依從既定程序及以機構的利益為目標來工作。
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"> ● 能執行倉庫的庫存及管理政策；及 ● 能根據物流作業一體化，執行適時的訂貨安排。
備註	