

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	運用餐飲業領導才能及決策能力
編號	109623L4
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，能夠清楚瞭解機構的運作，運用領導才能評估風險及應用決策能力去解決問題，並作出檢討。
級別	4
學分	6
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對領導才能及決策能力的認識： <ul style="list-style-type: none"> ● 掌握機構的營運目標及既定的策略 ● 掌握領導才能及決策能力對整體機構成功與否的關鍵性 ● 掌握領導才能理論及應用，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白領導才能的概念 ○ 認識有效的領導模式 ○ 瞭解領導者應有的行為、性格、修養等 ○ 掌握有效的溝通技巧和推動下屬的方法 ● 掌握權力與領導的關係，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 明白權力的概念及權力的來源 ○ 明白士氣與領導的關係 ● 具備作為領導者的卓越才能及影響力 2. 運用餐飲業領導才能及決策能力： <ul style="list-style-type: none"> ● 強而有力地應用領導才能及理論於機構日常管理工作中 ● 安排權力適當的運用 ● 能運用決策能力處理不同事項，包括： <ul style="list-style-type: none"> ○ 找出真正問題所在，深入調查 ○ 建立收集情報及多方面意見的制度，並善用電腦網絡資訊 ○ 正確評估風險 ○ 採取科學決策程序、迅速制定解決問題方案，避免拖延 ○ 採取權力下放，集中資源，轉化決策為行動方案，切實執行，並作出檢討等 ● 定期與各階層員工進行溝通，以評估本身領導才能及決策能力的水平 3. 專業精神 <ul style="list-style-type: none"> ● 在運用領導才能及決策能力時，能嚴格保持專業的操守，並以機構的整體利益為優先考慮。
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i)能夠清楚靈活地應用領導才能理論</p> <p>(ii)能夠制定決策程序去解決問題</p>

餐飲業 《 能力標準說明 》 能力單元

「專業管理技巧」職能範疇

備註	
----	--