

餐飲業《能力標準說明》(草擬本) 諮詢問卷

(諮詢期：2018年6月15日至2018年8月14日)

餐飲業《能力標準說明》(草擬本)全文可於教育局「資歷架構」網站(www.hkqf.gov.hk)下載。填妥問卷後，請於 **2018年8月14日前**以電郵(frankietang@hkqf.hk)或傳真(3106-2035)方式交回資歷架構秘書處，亦可郵遞到以下地址：

香港灣仔皇后大道東 248 號陽光中心 9 樓 901-903 室
資歷架構秘書處 (餐飲業行業培訓諮詢委員會)

如有任何查詢，請於辦公時間內致電 3793-3930。

第一部分：新增內容及主要職能範疇

是次《能力標準說明》的編撰工作主要包括：(甲)全面檢視及更新中式菜系的《能力標準說明》；及(乙)編訂西餐及亞洲菜系的行業技能，並將有關技能以「能力單元」方式展示。(根據2014年本港食肆數目及從業員人數統計，除中式食肆外，最常見及最多從業員的七個國家菜系分別是美國、意大利和法國等西餐，以及日本、韓國、泰國和越南等亞洲菜)

現階段收錄在餐飲業《能力標準說明》(草擬本)的「能力單元」合共 **246**個，全部單元將分佈在五個主要職能範疇之內，包括：

五個主要職能範疇	基本描述
(1) “通用技巧”	主要描述食肆員工於某些崗位上普遍需具備的知識與技能。這些通用技能涵蓋職業安全及健康、食品安全與衛生、防火與急救、化學品及清潔工具之使用、設備清潔及保養、定點銷售電腦系統、職業道德與環保知識等各項領域。
(2) “出品部專業技能”	主要描述為顧客提供良好質素食物所需具備的專業知識及技能。涵蓋由食品物料的認識、準備及切配工藝、烹飪技術及裝飾安排等範圍，亦涉及營養知識、品質管理及廚房管理等領域。出品部專業技能乃食肆食品為顧客所欣賞的決定因素之一。

(3) “樓面部專業技能”	主要描述應用於食肆接待顧客上各項工作所需具備的技能要求。食肆從業員能確保顧客能得到理想的服務水平及滿意的服務結果，而顧客亦會對食肆的服務留下深刻的良好印象。
(4) “專業管理技巧”	主要描述從事營運食肆所需具備的專業知識及技能，亦是食肆管理層人員所需認識及了解之主要環節，對食肆的成功營運起重要的作用。專業管理技巧範圍包括對有關法例的認識、軟性技巧的運用、成本及財務的預算、採購及倉存管理、領導與員工的管理及發展策略的籌劃等主要領域。
(5) “營業及服務技巧”	主要描述對食肆形象、宣傳、公關、客戶服務與促銷、宴會筵席推廣、市場發展趨勢、營運策略及籌劃等事項領域的從業員所需具備的知識與技能。它亦是食肆的定位及發展的決定性因素。

1. 您是否同意餐飲業的主要職能範疇應該維持上述五個？

同意

不同意（原因：_____）

如有其他建議，請詳加說明：_____

第二部分：能力單元分佈安排

餐飲業《能力標準說明》(草擬本)涵蓋的職能範疇及「能力單元」分佈如下：

五個主要職能範疇	「能力單元」之級別分佈							單元數目
	一級	二級	三級	四級	五級	六級	七級	
通用技巧	10	8	7	4	--	--	--	29
出品部專業技能	40	52	19	8	3	1	--	123
樓面部專業技能	10	12	10	2	2	--	--	36
專業管理技巧	--	1	10	10	7	5	3	36
營業及服務技巧	--	1	4	9	3	3	2	22
單元總數								<u>246</u>

2. 您覺得餐飲業《能力標準說明》(草擬本)需要增加哪些「能力單元」?
(請參考《能力標準說明》(草擬本)了解個別「能力單元」描述之行業技能和成效標準。
此外,您可以參閱附件一,查閱不同菜系所涵蓋的「能力單元」)

草擬本內包含的「能力單元」已經足夠反映一般本地食肆僱員應具備的行業技能,不需要增加

建議增加「能力單元」以涵蓋下列行業相關技能:

3. 您認為餐飲業《能力標準說明》(草擬本)內哪些「能力單元」需要刪除或就其內容作出修改?請於以下列表寫上建議刪除或修訂的「能力單元」名稱、級別、編號及意見。

建議刪除/修訂之「能力單元」如下:

(如有需要,可另加紙張)

「能力單元」			意見 (如刪除或修改內容,以及其他建議)
名稱	級別	編號	

4. 未來,如餐飲行業增設其他範疇的「能力單元」,您認為以下哪一項最為需要?

飲品調制之相關範疇(包括酒精及非酒精飲品,如雞尾酒,咖啡)

甜品製作之相關範疇(如特色甜品)

烘焙製作之相關範疇(如糕餅類)

其他範疇: _____

第三部分：對餐飲業推行「資歷架構」的整體意見

5. 您認為餐飲業推行「資歷架構」能否提升業界的人力質素？

能夠

不能夠 (原因：_____)
(_____)

6. 您對餐飲業推行「資歷架構」的其他意見：

7. 您對餐飲業的前景有什麼意見？

第四部分：公司及個人資料

8. 請問您是僱主或僱員？

僱主 僱員

9. 您所屬機構/公司/食肆提供那類餐飲服務？(可以選多於一欄)

中菜館 西餐廳 亞洲菜館 快餐集團

茶餐廳 酒店附屬餐廳 私人會所/展覽中心內食肆

餐飲業商會 餐飲業工會 專業團體

其他 (請註明：_____)

10. 您從事餐飲行業多少年？ ____年

11. 您所屬機構/商會/工會/食肆的僱員/會員總人數約為：

- 25 人或以下 26 至 50 人
 51 至 100 人 101 至 200 人
 201 至 300 人 301 人以上

12. 您目前的職位名稱是：_____

13. 您有沒有打算進修，或安排所屬食肆員工進修？

- 有 （擬進修的範疇：_____）
 沒有

14. 請填妥個人資料並簽署確認，必須提供姓名。

閣下提供的個人資料只會作問卷分析之用，及在有需要時，本秘書處亦可能就閣下提出之意見作跟進。如欲本秘書處與閣下就問卷的內容聯絡，請提供最少一項聯絡資料：

姓名（必須提供，請用正楷填寫）： <p style="text-align: right;">先生/女士(請刪去不適用者)</p>		
所屬機構名稱：		
地址：		
電話：	傳真：	電郵：
日期：		簽署：

【問卷完】