

## 餐飲業行業諮詢

(諮詢期由 2026 年 5 月 26 日至 2026 年 7 月 31 日)

### 餐飲業首套「職業資歷階梯」及《能力為本說明》更新版(草擬本) 問卷調查

#### 第一部份：餐飲業「職業資歷階梯」及《能力為本說明》

1. 對中式菜系「出品部」和「樓面部」之「職業資歷階梯」的草擬內容，您覺得是否已足夠涵蓋一般酒家、點心/烤臘專門店、會所中菜廳或酒店的主要崗位？  
 足夠       不足夠 (請註明欠缺哪些崗位:\_\_\_\_\_)
2. 對西式菜系「出品部」和「樓面部」之「職業資歷階梯」的草擬內容，您覺得是否已足夠涵蓋一般西餐廳或酒店(包括凍廚/熱廚/餅房)的主要崗位？  
 足夠       不足夠 (請註明欠缺哪些崗位:\_\_\_\_\_)
3. 在階梯圖上的各個崗位，建議包含的「能力單元」是否已反映該崗位處理日常職務所需具備的行業技能和知識？(註：同一職稱在不同規模的食肆需處理的職務存在差異，請只考慮該崗位最基本的職務要求。)  
 充分反映       未能反映 (請註明哪個崗位欠缺哪些所需技能:\_\_\_\_\_)
4. 在「香港非物質文化遺產清單」內的傳統手工藝類別，是次揀選了十項與食品烹調相關的內容，編寫成 10 個新的「能力單元」，並收納於餐飲業《能力為本說明》內，您對這 10 個新單元的內容有沒有意見？  
 沒有意見       有意見 (請寫出:\_\_\_\_\_)
5. 您對餐飲業《能力為本說明》是次更新(內容改動描述可參閱新舊對照表)，有沒有意見？  
 新增內容已足夠       尚欠缺某些行業技能或知識 (請寫出:\_\_\_\_\_)
6. 如進一步為餐飲業的其他職系制定「職業資歷階梯」，哪個職系較合適？(可選擇多項)  
 咖啡及飲品沖調       日式食物製作       其他 (\_\_\_\_\_)

## 第二部份：「職業資歷階梯」和《能力為本說明》的應用

7. 以下有多項「職業資歷階梯」的應用，您覺得最能協助餐飲業的整體發展？  
（可選擇多項）
- 作為編寫崗位職務說明的參考       用作培訓新入職員工  
 作為招募人手或晉升的準則       用作設計職前培訓課程  
 增加從業員對工作前景的認知       其他（請寫出:\_\_\_\_\_）
8. 在職業專才教育方面，您覺得應如何向中學生推廣餐飲業的「職業資歷階梯」？  
（可選擇多項）
- 動畫宣傳       文字宣傳單張       業界代表分享  
 參觀活動       其他（請寫出:\_\_\_\_\_）
9. 如中學、培訓機構或院校參照「職業資歷階梯」開發課程，您覺得業界可在哪些方面提供支援？（可選擇多項）
- 參與課程設計       安排員工分享經驗       安排員工參與教授  
 提供實習機會       其他（請寫出:\_\_\_\_\_）
10. 如您從事教學或培訓工作，請問「職業資歷階梯」及《能力為本說明》對您的工作會有幫助嗎？
- 有幫助（請說明在哪方面:\_\_\_\_\_）       沒有幫助

## 第三部份：推行資歷架構的整體意見

11. 您對餐飲業推行資歷架構有什麼建議？
- 請寫出建議內容: \_\_\_\_\_
12. 向業界進行宣傳推廣，哪種媒介或形式會較容易直達從業員？（如宣傳單張、手機短片、公司拜訪等）
- 請寫出建議內容: \_\_\_\_\_
13. 以下各項資歷架構的工具或計劃，您曾聽過或參與過嗎？（可選擇多項）
- 過往資歷認可（RPL）       學習體驗獎勵計劃       QF 認可課程  
 教材套       QFIA       其他（請寫出:\_\_\_\_\_）

#### 第四部份：公司及個人資料

14. 在職場上，您的身分是？（可選擇多項）

- 僱主       僱員       商會/工會/專業團體代表  
 公營機構代表     院校或培訓機構代表     中學教職員     其他

15. 您有興趣在營運或培訓範疇應用資歷架構或相關工具嗎？請提供聯絡方法以便秘書處職員跟進。

- 有興趣       沒有興趣

姓名 \_\_\_\_\_

聯絡電話 \_\_\_\_\_

電郵地址 \_\_\_\_\_

~~~~完~~~~