

「專業管理技巧」職能範疇

名稱	制定餐飲業員工培訓及發展方案
編號	108313L4
應用範圍	此能力單元適用於負責食肆管理工作的從業員。於食肆或相關工作場所，能根據機構發展需求及培訓資源，制定員工培訓及發展方案。
級別	4
學分	6（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 對員工培訓及發展方案的認識： <ul style="list-style-type: none"> 瞭解機構的發展方向及人力資源策略 掌握培訓及發展的概念及其重要性 瞭解影響選擇內部培訓或外判培訓的因素 熟悉餐飲業各工種的職能及培訓需求 能根據員工優點與不足設計或提供培訓方案 具備策劃及執行培訓方案的技巧 制定餐飲業員工培訓及發展方案： <ul style="list-style-type: none"> 配合機構發展及人力資源策略，制定員工培訓及發展方案 準確評估培訓需求並計算所需資源 分析內部培訓或外判培訓的利弊，作出最恰當安排 必要時編寫培訓大綱及教材，包括： <ul style="list-style-type: none"> 掌握資料搜集技巧，例如閱讀專業書籍、搜尋互聯網資源等 根據員工需求編寫合適的培訓大綱及教材 掌握由培訓大綱發展成培訓教材的技巧 為既定的員工培訓及發展方案，制定合適的評核標準及方法 定期跟進及評估員工表現，並向管理層匯報培訓及發展成效 專業精神 <ul style="list-style-type: none"> 制定員工培訓及發展方案時，嚴守公平公正原則，以員工利益為優先考慮
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> 能根據機構發展需求，有效制定員工培訓及發展方案。 能根據員工培訓需求，正確編寫培訓大綱，並制定合適的評核標準及方法。
備註	