

「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	此能力單元適用於負責食肆管理工作的從業員。於食肆或相關的工作地點，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	5（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 對領導才能及決策能力的認識： <ul style="list-style-type: none"> 理解機構的營運目標及既定的策略 瞭解領導才能及決策能力對整體機構成功與否的關鍵性 瞭解領導才能理論及應用，包括： <ul style="list-style-type: none"> 領導才能的概念 有效的領導模式 領導者應有的行為、性格、修養等 具有領導才能的管理人員對機構營運的重要性 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"> 權力的概念與來源 士氣與領導的關係 運用餐飲業領導才能及決策能力： <ul style="list-style-type: none"> 靈活應用領導才能及理論於日常管理工作中 適當分配及使用權力 能運用決策能力處理不同事項，包括： <ul style="list-style-type: none"> 找出核心問題所在，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 採取有效的決策程序、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 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> <ul style="list-style-type: none"> 能夠清楚靈活地應用領導才能理論。 能運用領導才能及決策能力，推動團隊執行機構的政策或程序。
備註	