

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	設計飲品與服務相關的員工培訓
編號	WES_28（臨時編號）
應用範圍	此能力單元適用於食肆樓面部或酒吧管理的從業員。從業員需運用飲品與服務的相關知識及技能，規劃及執行對新進人員和在職員工進行飲品培訓。
級別	4
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>掌握飲品與服務相關的員工培訓的原則： <ul style="list-style-type: none"> <li>根據員工能力缺口，據此擬定培訓課綱，涵蓋內容，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>基礎技法</li> <li>配方標準</li> <li>衛生安全</li> <li>服務態度及表達用詞</li> <li>銷售技巧</li> </ul> </li> <li>設定明確之學習目標與評核標準，確保培訓內容與實際工作需求緊密連結</li> </ul> </li> <li>設計及實施飲品與服務相關的員工培訓 <ul style="list-style-type: none"> <li>透過在崗觀察與技能抽測，系統性辨識員工能力缺口</li> <li>設計多元化教具與教學場景，強化員工對稀釋度、溫度控制及酸甜平衡等關鍵感官指標之判準能力，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>運用示教樣本</li> <li>對比飲品</li> <li>情境模擬</li> <li>盲飲測試等</li> </ul> </li> <li>開發標準化教學工具，提升學習效率與記憶延續性，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>短教學卡</li> <li>口袋卡</li> <li>視覺化操作指南</li> </ul> </li> <li>實操課程聚焦核心技能</li> <li>透過結構化練習與即時回饋，確保學員掌握標準作業流程並具備相關能力</li> <li>將法規要求納入培訓內容，強化員工合規意識與職業道德。</li> <li>將培訓成果與排班調度及晉升機制連結，形成人才發展之正向循環。</li> </ul> </li> </ol>

	<p>3. 專業精神</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 培訓通過率達設定目標，學員技能表現具顯著提升</li> <li>• 培訓項目具可持續性，能定期更新並適應營運需求</li> </ul>
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"> <li>• 提交包含需求分析的完整培訓計劃。</li> <li>• 根據特定目標，設計培訓教材及培訓工具。</li> </ul>
備註	