

旅遊業 《 能力標準說明 》 能力單元

「風險管理及危機處理」職能範疇

名稱	執行酒店及食肆的風險管理
編號	110699L3
應用範圍	該能力的應用涉及判斷及綜合資料的能力。具此能力者，能夠選用合規格的酒店及食肆，並執行相關的風險管理措施，將旅遊風險減至最低。
級別	3
學分	2 (僅供參考)
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 掌握選擇酒店及食肆的知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 選用酒店的條件及要求 • 選用食肆的條件及要求 <p>2. 執行酒店及食肆的風險管理措施，將旅遊風險減至最低</p> <ul style="list-style-type: none"> • 評估及選用合規格的酒店 <ul style="list-style-type: none"> ○ 配備安全設施，包括：消防設備、火警裝置、自動灑水系統、緊急出口、閉路電視監察系統等 ○ 在當眼位置展示火警逃生路線圖、緊急出口圖和緊急程序 ○ 客房門必須能夠正常地開關及鎖上 ○ 設有足夠的保安人員及救生員 (在游泳池開放時) ○ 近期沒有違反安全或衛生規定，或曾遭當地警告或起訴 • 評估及選用合規格的食肆 <ul style="list-style-type: none"> ○ 必須持有效的飲食牌照 ○ 符合目的地的環境衛生標準 ○ 必須配備安全設施，包括：消防設備、緊急出口 ○ 近期沒有違反安全或衛生規定，或曾遭當地警告或起訴 <p>3. 展示專業能力及態度</p> <ul style="list-style-type: none"> • 時刻留意酒店及食肆的環境，並提醒旅客保持警惕 • 向團員提供酒店及食肆的緊急出口位置，以便在緊急情況下使用
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為能夠：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 掌握選擇酒店及食肆的知識；及 • 執行酒店及食肆的風險管理措施，將旅遊風險減至最低
備註	