

資歷架構「過往資歷認可」
餐飲業（中式菜系）申請人能力自我評估表

如具備下列工作年資及大部份的工作能力和相關工作知識，可考慮申請認可 「廚政管理（四級）」能力單元組合 (CCZZKE4A)		自我評估	
		是	否
年資及工作經驗：	<ul style="list-style-type: none"> • 6年出品部製作工作經驗，當中包括不少於3個月廚政管理工作 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
能力及知識：	<ul style="list-style-type: none"> • 指導員工正確處理食品的方法及程序和執行食肆食物安全與衛生； • 向食肆員工灌輸環保知識及執行食肆環保的管理系統； • 依據職安健法例標準制定工作指引避免引致意外及設計合適的保安程序； • 瞭解成本會計原理和進行成本分析，計算宴會成本及制定利潤管理； • 能靈活運用激勵士氣的方法及懂得正確授權，達致完成工作； • 制定員工培訓及發展方案，預計培訓員工的資源及需求及編寫教材； • 掌握領導才能理論及應用和運用權力與領導的關係及決策能力； • 協助員工消減壓力制定合理的工作指引，能運用飲食業督導與輔導技巧； 及 • 瞭解行政人員儀表外貌的重要性及應有的談吐和建立良好個人形象。 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
評估方法	證明／評估範圍	費用(\$)	
查證年資及工作經驗：及	<ul style="list-style-type: none"> • 申請人需提供工作經驗證明文件的正副本 	\$890	
面見評估：	<ul style="list-style-type: none"> • 面見一於30分鐘內回答有關廚政管理範疇的問題 • 面見前申請人需預備有關能展示申請人在管理，培訓和領導才能等資料及例子供評核員審視。 		
達標準則：	<ul style="list-style-type: none"> • 於面見評估中取得總值達60%或以上的分數 		

組合內包括的能力單元： (詳細能力單元內容，請參考中式飲食業能力標準說明)	
• 執行食肆食物安全與衛生(IV)	CCZZGS401A
• 執行食肆環保(IV)	CCZZGS402A
• 制定工作安全健康及保安程序(IV)	CCZZGS403A
• 控制中式飲食業機構的成本(IV)	CCZZMS402A
• 掌握飲食業激勵士氣與授權技巧(IV)	CCZZMS401A
• 制定飲食業員工培訓及發展方案(IV)	CCZZMS403A
• 運用飲食業領導才能及決策能力(IV)	CCZZMS404A
• 掌握飲食業督導與輔導技巧(IV)	CCZZMS405A
• 建立中式飲食業行政人員儀表形象(IV)	CCZZSM401A