

中式飲食業能力標準說明
能力單元

1. 名稱	管理中式飲食業樓面部
2. 編號	CCZZSS402A
3. 級別	4
4. 學分	6
5. 能力	<p style="text-align: center;"><u>表現要求</u></p> <p>5.1 明白管理學上的不同基本功能</p> <p>5.2 掌握管理學的基本知識</p> <p>5.3 酒樓食肆經營管理概念</p> <p>5.4 管理中式飲食業樓面部</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 認識管理學元素，例如：策劃、組織、協調、人事、指導、控制及評估等 ◆ 認識心理學對中式飲食業管理運作的影響 ◆ 認識品質管理與中式飲食業管理運作的關係 ◆ 掌握聘請、甄選、入職、訓練、評核等工作 ◆ 掌握食肆食物衛生、環境控制及整體保養的工作 ◆ 掌握一般採購工作 ◆ 理解市場走勢對現代化管理與傳統作業的影響 ◆ 在食肆營運中，執行樓面部管理
6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能掌握管理學的知識及酒樓食肆經營管理概念，有效地執行樓面部管理。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能掌握管理學的知識；及</p> <p>(ii) 能夠有效地制定樓面管理策略，並應用於酒樓食肆經營管理中。</p>
8. 備註	此能力單元適用於酒樓食肆管理工作的員工。