

**中式飲食業能力標準說明**  
**能力單元**

1. 名稱	掌握飲食業督導與輔導技巧	
2. 編號	CCZZMS405A	
3. 級別	4	
4. 學分	6	
5. 能力	<u>表現要求</u>	
	5.1 協助員工消減壓力	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 瞭解壓力的概念及各種壓力的成因</li> <li>◆ 協助員工消減壓力、提供減壓的培訓</li> <li>◆ 能定期瞭解員工的福利、工作流程，增強公司運作的透明度及提供足夠渠道供員工反映意見</li> <li>◆ 培訓及輔導員工，以提升其工作效率及信心</li> <li>◆ 因應員工的能力，適當地分配工作及定期轉換工作崗位，以提升員工的工作效率及減少壓力</li> </ul>
	5.2 制定清晰及合理的工作指引	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 清楚傳達機構的信息予員工</li> <li>◆ 制定扼要、清晰、合理的指引予員工跟從</li> <li>◆ 執行飲食業督導管理工作</li> <li>◆ 應用勞工法例及強積金法例</li> </ul>
	5.3 對下屬要求作出合理的回應	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 能迅速、誠懇地回應下屬的合理要求</li> <li>◆ 在未解決問題前，注意事態的發展，保持對員工承諾，建立互信關係</li> </ul>
	5.4 運用飲食業督導與輔導技巧	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 運用飲食業督導與輔導的專門知識，向員工進行培訓及輔導</li> </ul>

6. 應用範圍	於酒樓食肆或相關的工作地點，能運用飲食業督導及輔導的專門知識，分析、探討及判斷機構的需要，並能向員工進行培訓及輔導，有效地執行飲食業督導與輔導工作。
7. 評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <p>(i) 能運用飲食業督導及輔導的專門知識，分析、探討及判斷機構的需要，並能向員工進行培訓及輔導；及</p> <p>(ii) 能夠有效地執行飲食業督導管理工作。</p>
8. 備註	此能力單元適用於所有酒樓食肆管理工作的從業員。