

「樓面部專業技能」職能範疇

名稱	執行食肆樓面部整體管理
編號	108370L5
應用範圍	此能力單元適用於擔任食肆樓面部管理層的從業員。於食肆樓面部或相關工作場所，能掌握管理學原理及技巧，應用於樓面部營運，並能分析食肆管理文化，制定符合業務需要的整合管理模式。
級別	5
學分	3（僅供參考）
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 對樓面部管理的認識：</p> <ul style="list-style-type: none"> 了解管理者必備技能，包括： <ul style="list-style-type: none"> 技術能力 人際關係技巧 概念化能力 掌握管理學原理及技巧，例如： <ul style="list-style-type: none"> 建立及維持良好食肆形象 有效溝通技巧 認識食肆管理文化，包括： <ul style="list-style-type: none"> 不同公司文化的管理理念及目標 傳統飲食管理與現代管理的融合與變遷 不同級別食肆的樓面服務要求 現代經營理念與創新管理文化 掌握市場走勢對現代化管理及傳統作業的影響 <p>2. 管理樓面部的技巧：</p> <ul style="list-style-type: none"> 將管理學理論應用於食肆整體營運 在日常工作中妥善執行樓面部整體管理，包括： <ul style="list-style-type: none"> 運用管理技巧 落實及監察樓面部管理措施 制定管理方案時，全面考慮機構文化及市場趨勢 與樓面部員工保持有效溝通，提升工作效率 與顧客保持良好關係，提升食肆形象及營業額 <p>3. 專業精神</p>

	<ul style="list-style-type: none"> 執行樓面部管理時，秉持公平公正，不偏不倚的態度，以服務顧客為最終目標。
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"> 能掌握管理學理論及技巧，並應用於食肆營運。 能根據對食肆管理文化的分析，制定符合業務及市場需要的管理模式。
備註	