職稱及相關知能分析表

餐飲產業專業經理人、餐飲產業研發人員 工作職稱**知能**分析表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 代表性工作職稱 |  | 所需職責 | 所需任務 |
| 餐飲產業專業經理人  餐飲產業研發人員 | 一般能力 | G-1-1工作態度 | G-1-1-1具學習能力、可塑性 |
| G-1-1-2具創新能力 |
| G-1-1-3具團隊精神 |
| G-1-1-4具敬業精神 |
| G-1-1-5具溝通技巧 |
| G-1-1-6具職業道德 |
| G-1-2電腦操作 | G-1-2-1開啟作業系統 |
| G-1-2-2處理中英文文書 |
| G-1-2-3應用試算表 |
| G-1-2-4應用簡報軟體 |
| G-1-3問題解決 | G-1-3-1具問題敏感度 |
| G-1-3-2擬定解決問題方式 |
| G-1-3-3處理即時突發事件 |
| G-1-3-4分析問題重要性 |
| G-1-4領導管理 | G-1-4-1瞭解下屬需求 |
| G-1-4-2管理工作場合人、事、物 |
| G-1-4-3具以身作則觀念 |
| G-1-4-4具同理心觀念 |
| 專業能力 | P-1-1餐廳營運管理 | P-1-1-1管理從業人員 |
| P-1-1-2管理及簡易維護器具與設備 |
| P-1-1-3管理財務 |
| P-1-1-4管理產品行銷 |
| P-1-1-5控管原物料 |
| P-1-2餐飲服務技能 | P-1-2-1熟悉操作服務技能 |
| P-1-2-2掌握服務品質 |
| P-1-2-3處理顧客抱怨 |
| P-1-3餐飲產品品質分析 | P-1-3-1判斷原料新鮮度 |
| P-1-3-2評斷產品優劣 |
| P-1-3-3辨識異常產品 |
| P-1-3-4修訂產品配方 |
| P-1-4職場衛生與安全維護 | P-1-4-1維護設備、工具及用品之清潔與消毒 |
| P-1-4-2處理緊急意外事故 |
| P-1-4-3處理過期原物料及產品 |
| P-1-4-4管制病媒與處理廢棄物 |
| P-1-4-5維護營業場所之安全（含消防、用電、防震、逃生、急救） |

行政主廚/廚藝專業人員、餐飲訓練中心教師 工作職稱**知能**分析表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 代表性工作職稱 |  | 所需職責 | 所需任務 |
| 行政主廚/廚藝專業人員  餐飲訓練中心教師 | 一般能力 | G-2-1工作態度 | G-2-1-1具學習能力、可塑性 |
| G-2-1-2具創新能力 |
| G-2-1-3具團隊精神 |
| G-2-1-4具敬業精神 |
| G-2-1-5具溝通技巧 |
| G-2-1-6具職業道德 |
| G-2-1-7具國際觀 |
| G-2-2電腦操作 | G-2-2-1開啟作業系統 |
| G-2-2-2處理中英文文書 |
| G-2-2-3應用試算表 |
| G-2-2-4應用簡報軟體 |
| G-2-3問題解決 | G-2-3-1具問題敏感度 |
| G-2-3-2擬定解決問題方式 |
| G-2-3-3處理即時突發事件 |
| G-2-3-4分析問題重要性 |
| G-2-4領導管理 | G-2-4-1分析人性 |
| G-2-4-2瞭解下屬需求 |
| G-2-4-3管理工作場合人、事、物 |
| G-2-4-4具以身作則觀念 |
| G-2-4-5具同理心觀念 |
| 專業能力 | P-2-1餐飲產品製作 | P-2-1-1製作中式料理 |
| P-2-1-2製作西式料理 |
| P-2-1-3製作中式點心 |
| P-2-1-4製作西式點心 |
| P-2-1-5製作飲料 |
| P-2-1-6製作異國料理 |
| P-2-2餐飲產品研發 | P-2-2-1調查餐飲市場需求 |
| P-2-2-2開發餐飲新產品 |
| P-2-2-3計算餐飲成本 |
| P-2-3餐飲產品品質分析 | P-2-3-1判斷餐飲原料新鮮度 |
| P-2-3-2品評產品優劣 |
| P-2-3-3辨別異常產品 |
| P-2-3-4修訂產品配方 |
| P-2-4職場衛生與安全維護 | P-2-4-1維護設備、工具及用品之清潔與消毒 |
| P-2-4-2處理緊急意外事故 |
| P-2-4-3處理過期原物料及產品 |
| P-2-4-4管制病媒與處理廢棄物 |
| P-2-4-5維護營業場所之安全（含消防、用電、防震、逃生、急救） |