

職能單元代碼	BGM3R2729v2
職能單元名稱	督導門市產品及服務品質
領域類別	休閒與觀光旅遊/餐飲管理
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、管控商品銷售品質與流程</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 監督商品製作符合組織規範標準作業流程，並符合食品安全衛生規範，維護良好信譽。</li> <li>2. 監督商品銷售符合組織規範標準作業流程，使商品銷售達成目標。</li> </ol> <p>二、管理門市衛生清潔</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 制定門市環境衛生清潔計畫，排定值班任務表，督導門市人員完成工作任務，以符合相關法規規定。</li> <li>2. 制定工作檢核表，每日定時進行檢核作業，以確保環境清潔工作確實執行，符合相關法規規定。</li> </ol> <p>三、維護與管理門市例行事務</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 監督工作場所標準作業流程，以符合相關法規規定。</li> <li>2. 定期檢核及不定期抽檢，以符合相關法規規定。</li> <li>3. 依據組織規範，執行門市數據統計分析，定期進行業務檢討，視需求更新商品銷售項目或促銷活動專案，以提高門市業績。</li> <li>4. 確認門市各項資料是否齊全，以備政府稽核單位抽查，例如防火、急救、職安等。</li> <li>5. 確保門市資通安全，各項金鑰、密碼等依規定妥善保管。</li> </ol>
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 值班任務表</li> <li>• 開 / 收班紀錄表</li> <li>• 日 / 週 / 月清潔紀錄表</li> <li>• 業務檢討報告</li> <li>• 促銷活動專案</li> </ul>
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 職業安全衛生相關規範</li> <li>• 食品安全衛生相關法規</li> <li>• 企業文化與經營理念</li> <li>• 餐飲商品及優惠方案資訊</li> <li>• 禮節與服務相關知識</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• 消防相關法規</li></ul>
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"><li>• 規劃與組織能力</li><li>• 團隊領導能力</li><li>• 文書處理能力</li><li>• 溝通協調能力</li><li>• 門市檢核能力</li><li>• 分析與解讀能力</li></ul>
說明與補充事項	無。