

職能單元代碼	TFB4R3332v2
職能單元名稱	管理人才培育與發展事宜
領域類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、選用、調度與配置人力</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 執行人才培育與發展：負責門市管理人員之選用，執行門市管理人員培訓計畫及實習訓練，培育關鍵人才，帶領同仁朝向職涯目標發展，提高整體戰力。</li> <li>2. 整合區域資源，負責轄區門市工作人員的調度與人力配置，妥善規劃人力運用需求，使各門市能順利運作。</li> </ol> <p>二、督導教育訓練與工作指導</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 督導轄區門市之教育訓練，檢核訓練成效，對轄區門市所屬人員進行考核作業，以提升工作表現。</li> <li>2. 訓練期間視門市學員訓練情況與學習狀態，適時調整工作內容。</li> <li>3. 督導轄區門市的工作指導，使轄區門市人員遵行組織策略，達成個人及門市的績效指標。</li> </ol> <p>三、關懷與輔導</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 進行同仁工作狀況與身心關懷，提供必要之協助，使門市運作和諧順暢。</li> <li>2. 接受門市主管諮詢，給予必要協助與指導。</li> </ol>
工作產出	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 培訓計畫</li> <li>• 能力檢核表</li> <li>• 人員調度表</li> <li>• 訓練紀錄表</li> <li>• 績效考核表</li> <li>• 訪談紀錄</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> <li>• 人才應用與管理概論</li> <li>• 勞動相關法規</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 教育訓練基本概念</li> <li>• 心理諮商概論</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>• 訓練與考核能力</li> <li>• 關懷輔導技巧</li> </ul>
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 勞動相關法規：包含勞動基準法、職業安全衛生法、性別平等工作法、高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法等。</li> </ul>