

職能單元代碼	TFB4R3334
職能單元名稱	輔導與管理連鎖餐飲門市經營
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、輔導與管理門市經營績效</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 傳達與執行總公司政策，協助與各分店溝通聯繫，並提出區域門市經營改善意見。</li> <li>2. 負責展店前期輔導工作，並視需求進行門市駐點輔導。</li> <li>3. 督導轄區門市經營管理，有效提升區域銷售及各項營運績效，控管成本，達成公司年度營收獲利目標。</li> <li>4. 追蹤門市經營績效，執行門市管理人員績效考核，提出區域門市經營改善計畫，督導改善計畫執行成效。</li> </ol>
工作產出	經營改善文件
職能內涵 ( K=knowledge 知識 )	<p>一、職業安全衛生相關法規</p> <p>二、食品安全衛生相關法規</p> <p>三、企業文化與經營理念</p> <p>四、餐飲商品及優惠方案資訊</p> <p>五、人才應用與管理概論</p> <p>六、勞動相關法規</p> <p>七、消防相關法規</p>
職能內涵 ( S=skills 技能 )	<p>一、規劃與組織能力</p> <p>二、文書處理能力</p> <p>三、溝通協調能力</p> <p>四、門市檢核能力</p> <p>五、衝突管理能力</p>
評量設計參考	<p>一、評量證據</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能完成輔導與管理連鎖餐飲門市經營。</li> <li>2. 能了解輔導與管理連鎖餐飲門市經營工作的知識內涵。</li> <li>3. 能掌握輔導與管理連鎖餐飲門市經營所需之能</li> </ol>

	<p>力。</p> <p>4. 能遵循職業安全衛生、勞動、消防、食品安全衛生等相關法規。</p> <p>二、 評量情境與資源</p> <p>1. 輔導與管理連鎖餐飲門市經營工作相關的表單，以及相應電腦軟硬體套件與設備儀器。</p> <p>2. 於符合工作實務、安全要求和環境限制下進行評量。</p> <p>三、 評量方法</p> <p>1. 評量者提供模擬情境，觀察受評者進行處理之過程。</p> <p>2. 評估受評者所提交的工作產出文件品質或證據作品集。</p> <p>3. 以書面或口頭提問方式評估受評者對企業文化與經營理念、餐飲商品及優惠方案、人才應用與管理、勞動、消防、食品安全衛生等相關法規之了解。</p> <p>4. 評量者設計情境題庫，評估受評者之問題處理能力。</p> <p>5. 個案討論。</p> <p>6. 受評者口頭說明或展示其所參與之輔導與管理連鎖餐飲門市經營的案例，評量者可評估其能力。</p>
說明與補充事項	無