

捷運善導寺庇護工場

庇護性就業者產能核薪機制

產能核薪機制說明：

- (1) 於庇護員工任用起一個月內完成第一次產能核薪，並依結果列入 3-2B 服務計畫中提供服務。
- (2) 每年於 6 月與 12 月底，依庇護員工近半年表現實施產能核薪，產能分數 85 分以上者作轉銜一般性就業、轉為全職工時雇用，升職助理店長等規劃評估。
- (3) 如庇護員工第一次產能核薪日期，距離每年定期產能核薪日期 60 日以內（含 60 日），則該次定期產能核薪則不予實施。
- (4) 核薪方式以月薪方式計薪，金額為「法定基本月薪 x 規劃每週訓練時數/法定週工時數 x 產能評核分數/100 分」為保障底薪，未達 40 分者以 40 分計。若遇法定工資調整，則與施行日同步調整。部分工時庇護性員工規劃週工時為 25 小時，全職工時庇護性員工規劃週工時為 40 小時。

如以 111 年基本月薪，週工時 25 小時之排班，產能核薪總分 70 分為例：

當月薪資計算方式為 $25,250 \times 25/40 \times 70/100 = 11,047$ 元。

- (5) 工作獎勵金

項目	內容
全勤	當月皆未遲到早退者，發予全勤獎金 200 元。
助理店長	擔任助理店長者，其產能核薪分數若未達 100 分，以 100 分計發予薪資。

- (6) 本計劃實施產能評核，相關機制皆需經主管機關核備。

捷運善導寺庇護工場產能核薪評分項目

類別	職能	項目	滿分	
生產能力 (72%)	門市服務	顧客服務	迎賓	1
			應答	2
			點餐	2
		產品銷售	產品介紹	2
			活動介紹	1
		基礎餐飲服務	包裝	2
	出餐		1	
	清潔維護	外場清潔	環境清潔	2
			垃圾分類	2
			器具收整	1
		內場清潔	環境清潔	2
			器具收整	1
		設備清潔	日清潔	1
	週清潔		1	
	庫存管理	理貨盤點	盤點紀錄	1
			陳設	1
		進貨	存貨管理	2
			評估需求	2
	餐點外送	餐盒包裝	裝盒	1
			包裝	1
		外送	外送	2
	帳務工作	收銀	收銀機操作	2
			收銀話術	1
			發票處理	1
			收銀找零	2
		結帳	報表填寫	2
			班別交接	2
	支出	支出紀錄	2	
	餐點製作	備料工作	食材處理	2
			蔬果處理	2
材料分裝			2	
成品製作		醬料合成	2	
		餐點製作	2	
		烤蛋糕	3	

		餐廚設備操作	設備操作	1
			器具操作	1
	飲品製作	咖啡類製作	咖啡知識	2
			咖啡製作	2
		茶類製作	茶類知識	2
			茶類製作	2
		其他飲品製作	飲品製作	2
		飲品設備操作	設備操作	1
器具操作	1			
勝任能力 (28%)	工作速度	工作完成速度	工作速度	3
	工作品質	工作完成完整度	工作品質	3
	體耐力	能負荷指之工作	體耐力	3
	工作行為	問題解決能力	問題解決	3
		接受指導	接受指導	3
		工作彈性	工作彈性	3
		工作專注力	工作專注	3
		工作主動性	主動工作	3
	出勤	準時上下班/穩定出席	穩定出席	2
服儀	儀容整潔/適當的穿著	服儀整潔	2	
產能分數總計				100

捷運善導寺庇護工場產能核薪評分標準

庇護性就業者產能核薪評核得分標準						
類別	職能	項目		滿分	說明	
生產能力 (72%)	門市服務	顧客服務	迎賓	1	1分： 80%以上可正確以適當音量於顧客到訪時喊出迎賓語。 0分： 未達80%正確完成。	
			應答	2	2分： 80%以上可理解顧客問題，並及時做出適切回應。 1分： 40%以上可理解顧客問題，並及時做出適切回應。 0分： 未達40%正確完成。	
			點餐	2	2分： 80%以上可正確完成顧客點單並傳送內場製餐。 1分： 40%以上可正確完成顧客點單並傳送內場製餐。 0分： 未達40%正確完成。	
		產品銷售	產品介紹	2	2分： 80%以上可正確向顧客介紹產品價格、特色。 1分： 40%以上可正確向顧客介紹產品價格、特色。 0分： 未達40%正確完成。	
			活動介紹	1	1分： 80%以上可正確向顧客說明當下店面活動內容。 0分： 未達80%正確完成。	
		基礎餐飲服務	包裝	2	2分： 80%以上可正確完成餐點/飲品包裝。 1分： 40%以上可正確完成餐點/飲品包裝。 0分： 未達40%正確完成。	
			出餐	1	1分： 80%以上可正確將餐點交予顧客並搭配送客語。 0分： 未達80%正確完成。	
			外場清潔	環境清潔	2	2分： 80%以上可正確完成桌

清潔 維護				面、地面、玻璃清潔工作。 1分： 40%以上可正確完成桌面、地面、玻璃清潔工作 0分： 未達40%正確完成。	
		垃圾分類	2	2分： 80%以上可正確完成垃圾與可回收資源分類處理工作。 1分： 40%以上可正確完成垃圾與可回收資源分類處理工作。 0分： 未達40%正確完成。	
		器具收整	1	1分： 80%以上可正確於工作完成後將打掃器具清理歸位。 0分： 未達80%正確完成。	
	內場清潔	環境清潔	2	2分： 80%以上可正確完成吧檯區、製餐檯清潔工作。 1分： 40%以上可正確完成吧檯區、製餐檯清潔工作。 0分： 未達40%正確完成。	
		器具收整	1	1分： 80%以上可正確於工作完成後將廚務器具清理歸位。 0分： 未達80%正確完成。	
		設備清潔	日清潔	1	1分： 80%以上可正確完成每日機具清潔。 0分： 未達80%正確完成。
	週清潔		1	1分： 80%以上可正確完成週保清潔工作。 0分： 未達80%正確完成。	
	庫存 管理	理貨盤點	盤點紀錄	1	1分： 80%以上可正確完成貨品數量清點並記錄於表中。 0分： 未達80%正確完成。
			陳設	1	1分： 80%以上可正確將商品擺放於指定展示區，並維持先進先出原則。 0分：

					未達 80%正確完成。	
			存貨管理	2	2分： 80%以上可正確適時從庫 庫拿貨，維持店內耗材 存量。 1分： 40%以上可正確適時從庫 庫拿貨，維持店內耗材 存量。 0分： 未達 40%正確完成。	
		進貨	評估需求	2	2分： 80%以上可正確依規定標 準評估訂貨/採買需求。 1分： 40%以上可正確依規定標 準評估訂貨/採買需求。 0分： 未達 40%正確完成。	
			訂貨採買	2	2分： 80%以上可正確獨立完成 訂貨/採買動作。 1分： 40%以上可正確獨立完成 訂貨/採買動作。 0分： 未達 40%正確完成。	
		餐點 外送	餐盒包裝	裝盒	1	1分： 80%以上可正確將餐點裝 入盒中封盒並封盒。 0分： 未達 80%正確完成。
				包裝	1	1分： 80%以上可正確完成餅乾/ 蛋糕/麵包包裝。 0分： 未達 80%正確完成。
	外送		外送	2	2分： 可獨立正確於時間內將 餐點送達指定地點。 1分： 可於輔助後正確於時間 內將餐點送達指定地點。 0分： 無法執行外送。	
	帳務 工作	收銀	收銀機操 作	2	2分： 80%以上可正確收銀按鍵 操作。 1分： 40%以上可正確收銀按鍵 操作。 0分： 未達 40%正確完成。	
			收銀話術	1	1分： 80%以上可正確於收銀動 作間以固定話術向顧客 說明。	

					0分： 未達80%正確完成。
		發票處理	1		1分： 可操作發票更換、作廢作業。 0分： 無法進行操作。
		收銀找零	2		2分： 100%可正確收找零。 1分： 80%以上可正確收找零。 0分： 未達80%正確完成。
	結帳	報表填寫	2		2分： 100%可正確完成日帳表填寫。 1分： 80%以上可正確完成日帳表填寫。 0分： 未達80%正確完成。
		班別交接	2		2分： 100%可正確完成日帳表填寫。 1分： 80%以上可正確完成日帳表填寫。 0分： 未達80%正確完成。
		支出	支出紀錄	2	
餐點製作	備料工作	食材處理	2		2分： 可正確完成食材蒸煮、切丁、切末動作。 1分： 可正確完成食材切丁、切末動作。 0分： 無法正確完成工作。
		蔬果處理	2		2分： 可正確完成食材洗滌、封裝保存動作。 1分： 可正確完成食材封裝保存動作。 0分： 無法正確完成工作。
		材料分裝	2		2分： 可正確完成食材度量、分裝、註記。 1分：

					可正確完成食材分裝、註記。 0分：無法正確完成工作。
		成品製作	醬料合成	2	2分：可正確依配方將材料混和，並彈性調味。 1分：可正確依配方將材料混和。 0分：無法正確完成工作。
	餐點製作		2	2分：80以上可正確完成鮪魚/薯泥/火腿/素三明治製作。 1分：80以上可正確完成火腿/素三明治製作。 0分：未達80%正確完成。	
	烤蛋糕		3	3分：可正確完成畫切線、戳氣孔、塗蛋液、設定烤箱、切蛋糕步驟。 2分：可正確完成畫切線、戳氣孔、塗蛋液、設定烤箱步驟。 1分：可正確完成塗蛋液、戳氣孔步驟。 0分：無法正確完成工作。	
	餐廚設備操作	設備操作	1	1分：可正確操作烤箱、烤爐。 0分：無法正確完成工作。	
		器具操作	1	1分：可正確操作刀具、秤。 0分：無法正確完成工作。	
飲品製作	咖啡類製作	咖啡知識	2	2分：可記誦咖啡配方表，且可記頌店內咖啡豆種類特性。 1分：可記誦咖啡配方表。 0分：無法正確完成工作。	
		咖啡製作	2	2分：80以上可正確完成各咖啡品項。 1分：80以上可正確完成美式咖啡、冰拿鐵。 0分：	

勝任能力 (28%)	茶類製作	茶類知識	2	未達 80%正確完成。 2分： 可記誦茶品配方表，且可記頌店內茶品種類特性。 1分： 可記誦咖啡配方表。 0分： 無法正確完成工作。	
		茶類製作	2	2分： 80%以上可正確完成各茶類品項。 1分： 80%以上可正確完成熱紅茶品項製作。 0分： 未達 80%正確完成。	
		其他飲品製作	飲品製作	2	2分： 80%以上可正確完成各其他類品項。 1分： 80%以上可正確完成蜂蜜醋、冰鮮奶製作。 0分： 未達 80%正確完成。
		飲品設備操作	設備操作	1	1分： 可正確操作咖啡機。 0分： 無法正確完成工作。
			器具操作	1	1分： 可正確操作量杯、手沖壺。 0分： 無法正確完成工作。
		工作速度	工作完成速度	工作速度	3
	工作品質	工作完成完整度	工作品質	3	3分： 80%以上可正確完成工作要求，且完成善後工作。 2分： 60%以上可正確完成工作要求，且完成善後工作。 1分： 40%以上可正確完成工作要求，且完成善後工作。 0分： 未達 40%正確完成。

體耐力	能負荷指之工作	體耐力	3	<p>3分： 體耐力可單日工作6小時以上。</p> <p>2分： 體耐力可單日工作4小時以上。</p> <p>1分： 體耐力可單日工作2小時以上。</p> <p>0分： 體耐力單日工作未達2小時。</p>
工作行為	問題解決能力	問題解決	3	<p>3分： 80%以上遇困難時會嘗試解決或適當地要求協助。</p> <p>2分： 60%以上遇困難時會嘗試解決或適當地要求協助。</p> <p>1分： 40%以上遇困難時會嘗試解決或適當地要求協助。</p> <p>0分： 未達40%進行問題處理。</p>
	接受指導	接受指導	3	<p>3分： 80%以上可接受指導，並調整工作行為、動作或方式。</p> <p>2分： 60%以上可接受指導，並調整工作行為、動作或方式。</p> <p>1分： 40%以上可接受指導，並調整工作行為、動作或方式。</p> <p>0分： 未達40%接受指導表現。</p>
	工作彈性	工作彈性	3	<p>3分： 80%以上對於工作壓力、偶發的特殊狀況或額外工作量能夠應變，會調整作業方式與流程以完成任務。</p> <p>2分： 60%以上對於工作壓力、偶發的特殊狀況或額外工作量能夠應變，會調整作業方式與流程以完成任務。</p> <p>1分： 40%以上對於工作壓力、偶發的特殊狀況或額外工作量能夠應變，會調整作業方式與流程以完成任務。</p> <p>0分： 工作彈性表現未達40%。</p>

	工作專注力	工作專注	3	<p>3分： 80%以上可不受外在刺激或內在情緒影響，能持續工作。</p> <p>2分： 60%以上可不受外在刺激或內在情緒影響，能持續工作。</p> <p>1分： 40%以上可不受外在刺激或內在情緒影響，能持續工作。</p> <p>0分： 工作專注表現未達40%。</p>
	工作主動性	主動工作	3	<p>3分： 80%以上可主動依據需求進行工作任務執行。</p> <p>2分： 60%以上可主動依據需求進行工作任務執行。</p> <p>1分： 40%以上可主動依據需求進行工作任務執行。</p> <p>0分： 工作主動表現未達40%。</p>
出勤	準時上下班/穩定出席	穩定出席	2	<p>2分： 可穩定配合排班，不臨時請假或遲到。</p> <p>1分： 80%以上可穩定配合排班，不臨時請假或遲到。</p> <p>0分： 無法穩定出席。</p>
服儀	儀容整潔/適當的穿著	服儀整潔	2	<p>2分： 每天皆可維持制服清潔與個人衛生狀況良好。</p> <p>1分： 80%以上可維持制服清潔與個人衛生狀況良好。</p> <p>0分： 服儀不合規定。</p>

庇護性就業者產能核薪評量表

一、評分方式：分54個項目，如下表。

二、庇護性就業者除入場時需完成產能核薪評量，另於每年6月、12月重新考核，並函報重建處備查。

三、核薪方式：以月薪方式計薪，金額為「法定基本月薪 x 規劃每週訓練時數/法定每週工時數 x 產能分數/100分」。若遇法定工資調整，則與施行日同步調整。

如以111年基本月薪，週工時25小時之排班兼職員工，產能核薪總分70分為例：當月薪資計算方式為 $25,250 \times 25/40 \times 70/100 = 11,047$ 元。

四、若遇考核分數較前次為低，將維持原給薪標準給薪至下次考核，並針對分數降低之項目擬定個別服務計畫協助，若輔導後仍未提升，遇薪資調降，將邀請案主與案家召開勞資會議。

姓 名： 障 別： 考核日期

* _____年_____月法定基本月薪_____元，庇護性就業者產能核薪之月薪=_____元

類別	職能	項目	滿分	得分	總分	
生產能力 (72%)	門市服務	顧客服務	迎賓	1		
			應答	2		
			點餐	2		
		產品銷售	產品介紹	2		
			活動介紹	1		
		基礎餐飲服務	包裝	2		
	出餐		1			
	清潔維護	外場清潔	環境清潔	2		
			垃圾分類	2		
			器具收整	1		
		內場清潔	環境清潔	2		
			器具收整	1		
		設備清潔	日清潔	1		
	週清潔		1			
	庫存管理	理貨盤點	盤點紀錄	1		
			陳設	1		
			存貨管理	2		
		進貨	評估需求	2		
			訂貨採買	2		
	餐點外送	餐盒包裝	裝盒	1		
			包裝	1		
		外送	外送	2		
	帳務工作	收銀	收銀機操作	2		
			收銀話術	1		
			發票處理	1		
			收銀找零	2		
		結帳	報表填寫	2		
班別交接			2			
支出		支出紀錄	2			
餐點製作	備料工作	食材處理	2			
		蔬果處理	2			
		材料分裝	2			
	成品製作	醬料合成	2			
		餐點製作	2			
		烤蛋糕	3			
	餐廚設備操作	設備操作	1			
		器具操作	1			

	飲品製作	咖啡類製作	咖啡知識	2		
			咖啡製作	2		
		茶類製作	茶類知識	2		
			茶類製作	2		
		其他飲品製作	飲品製作	2		
		飲品設備操作	設備操作	1		
器具操作	1					
勝任能力 (28%)	工作品質	工作完成完整度	工作品質	3		
	工作速度	工作速度	工作速度	3		
	體耐力	能負荷指之工作	體耐力	3		
	工作行為	問題解決能力	問題解決	3		
		接受指導	接受指導	3		
		工作彈性	工作彈性	3		
		工作專注力	工作專注	3		
		工作主動性	主動工作	3		
	出勤	準時上下班／穩定出席	穩定出席	2		
服儀	儀容整飾／適當的穿著	服儀整潔	2			
產能分數總計				100		

註：

產能核薪分數依產能核薪標準評估表，由就服員與店長分別評分後之平均所制定。

核定：