

2026年6月12日餐飲業配對會崗位表

時間：14:30-17:30

地址：澳門工會聯合總會二樓（沙梨頭海邊街2-6號工聯大廈）

招聘企業：托斯卡納

| 序號 | 招聘企業 | 職位名稱 | 職位數目 | 薪金下限 (月薪) | 薪金上限 (月薪) | 職責內容 | 工作時間 | 福利/ 津貼 | 學歷 要求 | 語言能力要求 | 工作經驗要求 | 工作 地區 |
|----|------|----------|------|--------------|--------------|---|--------------------------|-----------|----------|--------------------|------------------------|----------|
| 1 | 托斯卡納 | 資深廚師 | 1 | 16,000 | 16,000 | <ul style="list-style-type: none"> 負責獨立檔口（如冷盤檔、意麵檔）的工作，協助完成菜品製作、備料管理，精通所在檔口的意式菜品工藝，能獨立處理檔口日常工作，保障出品品質與效率。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高等學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 西餐廳工作 經驗 | 路環 |
| 2 | 托斯卡納 | 廚師（桌邊服務） | 1 | 16,000 | 16,000 | <ul style="list-style-type: none"> 負責在客人餐桌旁現場製作、呈現菜品，包括現場刨芝士、切火腿、煎鵝肝、拌沙拉、製作提拉米蘇等注重操作的專業性與觀賞性，與客人互動，傳遞意式飲食文化，提升高端用餐儀式感。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 西餐廳工作 經驗 | 路環 |
| 3 | 托斯卡納 | 私宴管家 | 1 | 16,000 | 16,000 | <ul style="list-style-type: none"> 專職負責餐廳包廂、私宴及VIP客戶的一對一全程服務，熟悉VIP客戶的飲食偏好，統籌私宴的菜品、服務流程，全程跟進客人用餐體驗，提供個性化、精細化的服務，契合米其林高端私宴的服務標準。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 西餐廳工作 經驗。 | 路環 |
| 4 | 托斯卡納 | 廚師（餅屋副廚） | 1 | 20,000 | 20,000 | <ul style="list-style-type: none"> 熟悉意式糕點工藝，負責意式手工餅乾、蛋糕、可頌、意式酥點等餅屋產品的研發與製作遵循米其林級品質標準，把控食材新鮮度與製作細節，確保產品風味純正、口感細膩，貼合意式傳統與高端定位。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 5年或以上 意大利餐廳 工作經驗 | 路環 |

| 序號 | 招聘企業 | 職位名稱 | 職位數目 | 薪金下限 (月薪) | 薪金上限 (月薪) | 職責內容 | 工作時間 | 福利/ 津貼 | 學歷 要求 | 語言能力要求 | 工作經驗要求 | 工作地區 |
|----|------|-----------|------|--------------|--------------|--|--------------------------|-----------|----------|--------------------|--------------------|------|
| 5 | 托斯卡納 | 廚師(低溫慢煮) | 1 | 15,000 | 15,000 | <ul style="list-style-type: none"> 專注於高端分子料理與低溫慢煮工藝，負責牛排、海鮮等主菜的低溫慢煮製作，精準控制溫度與時間，確保食材口感鮮嫩、汁水充足，兼顧意式傳統風味與創新呈現，滿足米其林對菜品口感的極致要求。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 西餐廳工作經驗 | 路環 |
| 6 | 托斯卡納 | 廚師(意麵) | 1 | 15,000 | 15,000 | <ul style="list-style-type: none"> 專職製作手工意麵、新鮮意式餃(如意式雲吞、千層面)、意式燴飯等經典意式主食，精通意麵手工揉制、醒發壓制工藝，熟悉不同產區意麵的口感差異，確保每一份意麵口感筋道、風味純正。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 意大利餐廳工作經驗 | 路環 |
| 7 | 托斯卡納 | 廚師(扒烤) | 1 | 15,000 | 15,000 | <ul style="list-style-type: none"> 負責餐廳牛排、海鮮、意式烤肉等主菜的製作，精通意式扒烤工藝，把控火候與熟度，凸顯食材本身的鮮味，搭配意式香草、橄欖油等輔料。還原意式機烤的傳統風味，同時兼顧米其林級的擺盤呈現。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 西餐廳工作經驗 | 路環 |
| 8 | 托斯卡納 | 廚師(冷盤/前菜) | 1 | 15,000 | 15,000 | <ul style="list-style-type: none"> 專職製作意式前菜，包括生牛肉片、意式沙拉、芝士拼盤、醃漬蔬菜等，精通意式冷盤的醃制、搭配技巧，注重食材新鮮度與口感層次、擺盤精緻，符合米其林“前菜開胃、風味純正”的核心要求，傳遞意式餐前飲食文化。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年以上 西餐廳工作經驗 | 路環 |
| 9 | 托斯卡納 | 廚師(生鮮處理) | 2 | 12,000 | 12,000 | <ul style="list-style-type: none"> 專職負責餐廳各類生鮮食材的處理，精通生鮮清洗、分割、去雜、保鮮工藝，嚴格遵循意式食材處理傳統與米其林衛生標準，把控食材新鮮度與處理精度，為各檔口廚師提供合格的預處理生鮮食材，保障出品基礎品質。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 初中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 餐廳工作經驗 | 路環 |

| 序號 | 招聘企業 | 職位名稱 | 職位數目 | 薪金下限 (月薪) | 薪金上限 (月薪) | 職責內容 | 工作時間 | 福利/ 津貼 | 學歷 要求 | 語言能力要求 | 工作經驗要求 | 工作地區 |
|----|------|---------------|------|--------------|--------------|---|--------------------------|-----------|----------|--------------------|--------------------|------|
| 10 | 托斯卡納 | 廚師 (醬汁) | 2 | 12,000 | 12,000 | <ul style="list-style-type: none"> 意餐靈魂崗位，專職熬制意式高湯、紅酒汁、奶油醬、番茄醬等傳統意式醬汁，精通醬汁的熬制工藝與調味技巧確保醬汁風味純正、口感細膩，能根據不同菜品搭配對應的醬汁，提升菜品整體風味，契合米其林對菜品細節的把控。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 西餐廳工作經驗 | 路環 |
| 11 | 托斯卡納 | 披薩師 (窯烤/手工) | 1 | 12,000 | 12,000 | <ul style="list-style-type: none"> 專注於那不勒斯案烤披薩等高端意式披薩製作精通手工揉制餅底、發酵工藝，掌握窯烤火候控制，搭配義大利進口芝士、番茄醬及新鮮配料，確保披薩餅底外脆內軟，風味地道，貼合米其林對細節與傳統工藝的追求。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 意大利餐廳工作經驗 | 路環 |
| 12 | 托斯卡納 | 甜點師 | 2 | 12,000 | 12,000 | <ul style="list-style-type: none"> 負責餐廳意式經典甜點、手工意式霜淇淋(Gelato)及雪葩的研發與製作，精通意式傳統製作工藝，把控食材搭配、風味口感與美學，可按季度推出限定口味，兼顧霜淇淋與甜點、酒品的搭配，打造精緻餐後甜品體驗。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 意大利餐廳工作經驗 | 路環 |
| 13 | 托斯卡納 | 意式麵包師 (餅屋) | 1 | 12,000 | 12,000 | <ul style="list-style-type: none"> 專職製作手工意式麵包，包括佛卡夏、夏巴塔、餐前麵包、橄欖油麵包等精通麵包的發酵、烘烤工藝，注重麵包的口感與風味，確保麵包新鮮出爐，搭配義大利橄欖油、醋等食用，還原意式餐前麵包的傳統體驗。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 意大利餐廳工作經驗 | 路環 |
| 14 | 托斯卡納 | 侍酒師 | 3 | 16,000 | 16,000 | <ul style="list-style-type: none"> 負責日常侍酒服務、葡萄酒儲存與盤點，熟悉義大利各產區葡萄酒的風味能為客人提供基礎的酒品，推薦與配餐建議，規範執行侍酒流程，保障酒品口感與服務品質。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 餐飲工作經驗。 | 路環 |

| 序號 | 招聘企業 | 職位名稱 | 職位數目 | 薪金下限 (月薪) | 薪金上限 (月薪) | 職責內容 | 工作時間 | 福利/ 津貼 | 學歷 要求 | 語言能力要求 | 工作經驗要 求 | 工作 地區 |
|----|------|-------|------|--------------|--------------|---|--------------------------|-----------|----------|--------------------|-------------------------|----------|
| 15 | 托斯卡納 | 調酒師 | 1 | 16,000 | 16,000 | <ul style="list-style-type: none"> 專注於意式經典雞尾酒的調製，包括 Aperol Spritz、尼格羅尼、意式檸檬酒等，熟悉義大利調酒文化，注重食材與酒品的搭配，能根據客人需求調整口味，同時兼顧雞尾酒的顏值與口感，契合餐廳高端氛圍。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 西餐廳經驗 | 路環 |
| 16 | 托斯卡納 | 酒窖管理員 | 1 | 17,000 | 17,000 | <ul style="list-style-type: none"> 負責餐廳酒窖的日常管理，控制酒窖的溫度、濕度，做好藏酒的儲存、盤點、出入庫記錄，維護酒窖環境，協助侍酒師進行葡萄酒的甄選與管理，確保藏酒的品質與口感，契合米其林級藏酒標準。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 西餐廳經驗 | 路環 |
| 17 | 托斯卡納 | 咖啡師 | 1 | 12,000 | 12,000 | <ul style="list-style-type: none"> 精通意式咖啡製作工藝，負責意式濃縮、拿鐵、卡布奇諾等經典咖啡及餐後咖啡的製作，注重咖啡的口感與拉花呈現，熟悉咖啡與意式甜點的搭配技巧，為客人提供高品質的餐後咖啡體驗。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 1年或以上 相關工作經驗 | 路環 |
| 18 | 托斯卡納 | 廚師助理 | 4 | 12,000 | 12,000 | <ul style="list-style-type: none"> 協助各檔口廚師完成食材備料、清洗、切割等基礎加工工作，學習意式菜品製作工藝，維護廚房衛生，服從各廚師的安排，熟悉米其林廚房的操作、規範與衛生標準。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 1年或以上 西餐廳工作經驗 | 路環 |
| 19 | 托斯卡納 | 廚務清潔 | 3 | 9,500 | 9,500 | <ul style="list-style-type: none"> 負責廚房餐具、廚具的清洗、消毒、整理工作維護廚房操作枱、地面及儲物區域的衛生，確保餐具潔淨無汙，保障廚房衛生安全，配合廚房整體運作。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 不論學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 1年或以上 相關工作經驗 優先考慮 | 路環 |

| 序號 | 招聘企業 | 職位名稱 | 職位數目 | 薪金下限 (月薪) | 薪金上限 (月薪) | 職責內容 | 工作時間 | 福利/ 津貼 | 學歷 要求 | 語言能力要求 | 工作經驗要求 | 工作 地區 |
|----|------|-------|------|--------------|--------------|---|--------------------------|-----------|----------|--------------------|-------------------------------|----------|
| 20 | 托斯卡納 | 保潔員 | 3 | 9,500 | 9,500 | <ul style="list-style-type: none"> 負責餐廳前廳、公共區域、衛生間等區域的衛生清潔工作，嚴格遵循米其林餐廳的衛生標準，定時清潔、消毒維護餐廳環境整潔、優雅，配合前廳團隊，營造舒適的用餐環境，保障客人用餐體驗。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 不論學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 1年或以上 相關工作經驗 優先考慮 | 路環 |
| 21 | 托斯卡納 | 前廳經理 | 1 | 25,000 | 25,000 | <ul style="list-style-type: none"> 負責指定區域的服務管理，帶領服務團隊開展工作，培訓服務員，熟悉意餐菜單、酒單及上菜順序，跟進客人用餐體驗，及時回應客人需求，銜接後廚與前廳，確保服務高效、細緻，符合餐廳高端定位。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 2年或以上 意大利餐廳 副經理從業 經驗 | 路環 |
| 22 | 托斯卡納 | 預訂專員 | 1 | 10,000 | 10,000 | <ul style="list-style-type: none"> 專職負責餐廳客人的預訂工作，包括電話、線上平臺預訂，記錄客人預訂資訊、飲食偏好、特殊需求(如VIP接待、過敏忌口)，統籌預訂名額，及時與前廳、後廚溝通預訂資訊，確保預訂服務精準、高效，提升客人體驗。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 1年或以上 西餐廳工作 經驗 | 路環 |
| 23 | 托斯卡納 | 餐飲服務員 | 15 | 10,000 | 10,000 | <ul style="list-style-type: none"> 熟悉意式菜系文化、餐廳菜單及酒單，精通意餐上菜順序、餐桌禮儀，能為客人提供專業的菜品、酒品推薦服務細緻周到，注重細節禮儀傳遞意式優雅服務理念，保障客人用餐體驗。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 1年或以上 西餐廳工作 經驗 | 路環 |
| 24 | 托斯卡納 | 迎賓員 | 1 | 10,000 | 10,000 | <ul style="list-style-type: none"> 負責餐廳客人的迎接與引導，管理預約資訊、等位安排，熱情周到地為客人提供入門接待服務，講解餐廳佈局與基本服務流程，維護前廳入口氛圍，傳遞意式優雅的服務理念。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 1年或以上 西餐廳工作 經驗 | 路環 |

| 序號 | 招聘企業 | 職位名稱 | 職位數目 | 薪金下限 (月薪) | 薪金上限 (月薪) | 職責內容 | 工作時間 | 福利/ 津貼 | 學歷 要求 | 語言能力要求 | 工作經驗要 求 | 工作 地區 |
|-----|------|----------|------|--------------|--------------|---|--------------------------|-----------|----------|--------------------|-----------------|----------|
| 25 | 托斯卡納 | 傳菜員 | 2 | 10,000 | 10,000 | <ul style="list-style-type: none"> 負責後廚菜品與前廳餐桌的銜接，準確、快速地將菜品傳送到對應餐桌，核對菜品名稱與份數，確保菜品上桌時的溫度與品相，配合餐飲服務員完成上菜流程，熟悉意餐上菜順序，避免出錯，保障服務效率。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 初中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 1年或以上 相關工作經驗 | 路環 |
| 26 | 托斯卡納 | 花藝與桌邊設計師 | 1 | 12,000 | 12,000 | <ul style="list-style-type: none"> 餐廳氛圍營造核心崗位，負責餐廳餐桌佈置、花藝設計與整體用餐氛圍打造，結合意式美學與餐廳定位，搭配與菜品、季節契合的花藝與餐具，注重細節呈現，提升用餐的儀式感與高端感，契合米其林對整體體驗的要求。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 1年或以上 相關工作經驗 | 路環 |
| 27 | 托斯卡納 | 採購員 | 1 | 12,000 | 12,000 | <ul style="list-style-type: none"> 專職負責餐廳食材採購，重點採購意大利進口食材(如芝士、火腿、橄欖油、番茄、意麵等)，篩選優質供應商，把控食材新鮮度、品質與安全性，對接後廚需求，控制採購成本，確保食材符合米其林級意餐的出品要求。 需落場。 | 12:00-22:00 (當中休息3小時) | - | 高中學歷 | 廣東話-良好； 普通話-良好。 | 1年或以上 餐飲工作經驗 | 路環 |
| 總計： | | | 54 | | | | | | | | | |

| 招聘單位 | 簡介 |
|------|--|
| 托斯卡納 | 托斯卡納意式餐廳甄選地道意式風味，匠心烹製經典料理，雅致輕奢格調，盡享純正意式浪漫美食之旅。 |