

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	餐飲助理值班經理	2	\$20,000-23,000	24小時輪班 (每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> • 監督及指導員工日常運作，推動促銷產品，協調運作情況； • 各樓層人手調動安排，負責跟進樓層餐牌更新及各類設施維修； • 負責跟進樓層設備及環境衛生處理，留意出品標籤日期及質量 • 具備職務知識，處理日常文件交收，營業額點收，員工離職程序，意外事件處理 • 前線運作安排，監督服務質素及產品銷售監控，新增設備資產轉移程序 	<ul style="list-style-type: none"> • 高中畢業或以上程度； • 6年或以上餐飲營運的工作經驗，並具備最少2年管理工作經驗； • 具有良好溝通能力，懂國語與英語者優先。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	餐飲主任(娛樂場餐飲/火鍋/粵菜/澳葡)	23	\$15,000-19,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> • 監督及指導員工日常運作，推動促銷產品，協調運作情況 • 各樓層人手調動安排，負責跟進樓層餐牌更新及各類設施維修 • 負責跟進樓層設備及環境衛生處理，留意出品標籤日期及質量 • 前線運作安排，監督服務質素及產品銷售監控，新增設備資產轉移程序 	<ul style="list-style-type: none"> • 高中畢業或以上程度； • 3年或以上相關的餐飲工作經驗； • 具有良好溝通能力，懂國語與英語者優先。
	餐飲部	餐飲部長	5	\$13,000-14,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> • 負責帳目點算，核對、交收、存放 • 檢查餐飲服務員的工作，如核對帳單及生意額點算 • 向下級提供指導并於運作需要時能隨時有效替補其崗位 • 熟悉公司制作飲品及衛生，基本酒精飲料調配 	<ul style="list-style-type: none"> • 高中畢業或以上程度； • 2年或以上相關的餐飲工作經驗，並具備最少1年管理工作經驗； • 具有良好溝通能力，懂國語與英語者優先。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	餐飲服務員(娛樂場餐飲/西餐/火鍋/粵菜/澳葡)	67	\$9,000-12,000	24小時輪班 (每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> • 整理及佈置餐桌及椅子，於客人用餐後清潔桌面及重新佈置餐桌； • 清潔餐廳及其他用餐區域，例如：櫃檯、架子、牆壁、設備等 • 提供超出客人期望的服務質量 	<ul style="list-style-type: none"> • 小學畢業或以上程度； • 具相關餐飲工作經驗優先。
	餐飲部	資深分部主管(西餐)	4	\$21,000-24,000	24小時輪班 (每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> • 負責管理西廚一切運作，確保廚房日常運作正常 • 負責安排好日常營運等事務，編排員工休假 • 遵照所定之標準如品質，督導下屬達成 • 確保廚房及所屬地區設備之整潔、衛生 • 負責製作新菜式、編制食譜 • 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> • 初中畢業或以上程度或相關學歷； • 至少6年西餐相關工作經驗，並曾在五星級酒店工作； • 具良好中文溝通能力，懂英語溝通者優先； • 具良好的西式菜餚相關知識。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	分部主管(中餐/西餐/火鍋/粵菜/澳葡菜)	16	\$18,000-24,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 與廚房及餐飲其它部門協調好所需設備 確保為其他員工提供正確的培訓 確保食物質量及出品符合部門標準 並且協助點心部其他崗位之工作 安全地使用、處理、儲存、清潔及維護廚房所有設備 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> 初中畢業或以上程度或相關學歷； 至少5年中餐/西餐/火鍋/粵菜/澳葡菜相關工作經驗，並曾在五星級酒店工作； 具良好中文溝通能力，懂英語溝通者優先； 具良好的西式菜餚相關知識。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	一級資深廚師(中餐/西餐)	2	\$16,000-18,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 負責中、西式相關烹調制作 按照食物安全標準烹調及存放食物，並監控食品的品質 安全地使用、處理、儲存、清潔及維護廚房所有設備 分配及督導下級師傅之工作及了解工作狀況 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> 小學畢業或以上程度； 至少3年餐飲相關工作經驗； 具備豐富中、西式菜餚的烹調技巧； 能獨立處理廚房之工作，具責任心、良好人際及溝通技巧。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	廚師(中餐/西餐/火鍋/粵菜/澳葡/糕點)	17	\$10,000-15,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 按照各廚房的需要運送所需的食材 準備食材及烹調食物，包括切割、清洗、去皮、切碎、醃製、烹調、裝飾等 確保食材的製備、儲藏和運輸符合食品衛生標準 確保廚房所有區域保持衛生、乾淨和清潔 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> 小學畢業或以上程度； 具相關餐飲工作經驗優先。
	餐飲部	管事員	5	\$9,000-10,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 負責餐廳廚房用具及器皿清潔保養工作 保持廚房整體清潔衛生 履行上司委派的工作 	<ul style="list-style-type: none"> 小學畢業或以上程度； 具管事相關工作經驗優先。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	經理-餐廳(火鍋/粵菜/澳葡)	3	\$30,000-48,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 負責保持酒店的服務標準及品牌形象 管理餐廳的日常營運，包括組織、管理和行政的工作 監督和指導員工的日常工作，以確保員工提供超出客人預期的服務質量 以細心及友善的態度對待員工及客人 妥善處理客人的投訴 每天工作結束前處理當天的收入並結算 加強員工培訓，提升技能及工作效率 鼓勵團隊成員的創造力、創新性和敢於挑戰，營造積極而有績效的工作環境 協助制定營銷計劃及菜單等，以增加餐廳的銷售及擴大客源 協助管理預算和預計收支，提高餐飲部的盈利 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> 高中畢業或以上程度； 具至少10年餐飲相關工作經驗，並具備至少5年管理工作經驗； 具米芝蓮餐廳工作經驗優先； 具基本電腦知識。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	助理經理-餐廳(火鍋/粵菜/澳葡)	3	\$25,000-30,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 負責餐廳的日常營運，並根據部門訂下的營運政策監督及指導餐飲員工的工作 監督團隊的日常工作，提供超出客人期望的服務質量 以細心及友善的態度對待員工及客人 妥善處理客人的投訴 每天工作結束前處理當天的收入並結算 加強員工培訓，提升技能及工作效率 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> 高中畢業或以上程度； 6年或以上餐飲營運的工作經驗，並具備最少2年管理工作經驗； 具有良好溝通能力，懂國語與英語者優先。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	葡萄酒侍酒師	2	\$25,000-35,000	24小時輪班 (每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 熟悉酒單，提供優質的侍酒服務同時顧及到客人的需求 與客人建立良好及互信的融洽關係 履行侍酒師的職責，協助管理酒窖，訂酒及收貨等 具備相關的葡萄酒知識，對食物進行適當的搭配及提供侍酒服務 與首席侍酒師和總監合作，共同創建葡萄酒計劃 為餐廳部員工提供有關葡萄酒的專業培訓 熟悉各種葡萄酒的來源地，釀造的國家及葡萄園等 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> 高中畢業或以上程度； 具5年酒店餐飲相關工作經驗並曾在五星級酒店工作； 具米芝蓮餐廳工作經驗優先； 持有WSET Level 3 證書或同等學歷的文憑 具良好中、英文書寫與溝通能力。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	西餅部總廚	1	\$45,000-60,000	24小時輪班 (每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> • 監督及管理糕點廚房的日常營運，包括菜單的開發，庫存管理、食材採購以及成本控制 • 協調與會議/宴會/酒店廚房糕點相關的所有事宜 • 統籌糕點廚房的所有日常活動 • 完成公司制定的餐飲銷售目標、成本和盈利 • 負責為員工制定培訓方案並定期進行相關工作培訓，以確保所有員工遵守公司的程序標準 • 執行公司制定的營運策略，並達到超出預期的食品質量，制定食物出品的程序、品質及衛生標準 • 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> • 高中畢業或以上程度； • 具至少8年餐飲相關工作經驗，並具備至少4年管理工作經驗； • 具相關的餐飲工作經驗優先； • 具基本電腦知識。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	主廚(火鍋/粵菜/澳葡菜)	3	\$40,000-60,000	24小時輪班 (每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> • 管理中式火鍋/粵菜/澳葡菜廚房的日常運營，以及指導、培訓和監督廚師之工作 • 控制廚房的營運成本及食物品質，以確保部門在預算範圍內提供高質且符合衛生要求的出品並達成部門的盈利目標。 • 確保廚房所有區域保持衛生、乾淨和清潔。 • 實現所預算的食品及飲料銷售量、人工成本和利潤率。 • 對餐廳的食物質量，服務和介紹進行統一檢查。 • 根據預定的菜單和食譜的質量和標準來設置，準備和烹飪高品質的的菜餚 • 準備食材及烹調食物，包括切割、清洗、去皮、切碎、醃製、烹調、裝飾等 • 根據食品衛生指引儲存食材 • 協助助理總廚的工作，確保為客人提供優質的食物及服務 • 確保食物的製備、儲藏和運輸符合食品衛生標準 • 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> • 高中畢業或以上程度； • 具至少10年餐飲相關工作經驗，並具備至少5年管理工作經驗； • 具基本電腦知識。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	資深副主廚(火鍋/粵菜/澳葡菜)	6	\$32,000-42,000	24小時輪班 (每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 協助主廚管理中式火鍋/粵菜/澳葡菜廚房的日常運營，以及指導、培訓和監督廚師之工作 確保肉類的製備、儲藏和運輸符合食品衛生標準 參與制定相關菜單 精準地控制已預計的食品成本和支出，確保食材有效利用，盡量減少浪費和變質 準備食材及烹調食物，包括切割、清洗、去皮、切碎、醃製、烹調、裝飾等 確保熟悉並掌握廚房/餐廳所規劃的菜單 必須具備食品衛生和安全程序的完整知識 	<ul style="list-style-type: none"> 高中畢業或以上程度； 具至少10年餐飲相關工作經驗，並具備至少4年管理工作經驗； 具基本電腦知識。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	副主廚(火鍋/粵菜/澳葡)	8	\$29,000-40,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 協助主廚管理中式火鍋/粵菜/澳葡菜廚房的日常運營，以及指導、培訓和監督廚師之工作 與主廚協助客戶製訂和挑選菜單，並與策劃人員確認菜單相關事宜 完成公司制定的餐飲銷售目標、成本和盈利 協助菜單制定和定價，並編製部門的每月經營預算和預測 與餐飲部內各分部主管緊密合作，確保所有安排和細節運作流暢 積極參與酒店品牌維護，並確保食品質量達到預期 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> 高中畢業或以上程度； 具至少8年餐飲相關工作經驗，並具備至少4年管理工作經驗； 具米芝蓮餐廳工作經驗優先； 具基本電腦知識。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	初級副總廚(西餐)	1	\$23,000-29,000	24小時輪班 (每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> • 協調所有中餐/西餐/日本菜食品製作的過程及供應 • 監管的中餐/西餐/日本菜食品準備、製作過程及品質達到部門規定的食品安全政策及質量標準 • 協助行政副總廚管理廚房的日常運作、人手安排及制定更表 • 完成公司制定的餐飲銷售目標、成本和盈利 • 協助菜單規劃和定價 • 確保食材的訂購和採購滿足營運需要 • 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> • 高中畢業或以上程度； • 具至少6年餐飲相關工作經驗，並具備至少2年管理工作經驗； • 具基本電腦知識。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	資深廚師(火鍋/粵菜/澳葡菜)	10	\$16,000-18,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 負責中式相關烹調制作 按照食物安全標準烹調及存放食物，並監控食品品質 安全地使用、處理、儲存、清潔及維護廚房所有設備 分配及督導廚師之工作及了解工作狀況 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> 小學畢業或以上程度； 具至少5年餐飲相關工作經驗。
	餐飲部	清潔員	10	\$8,000-10,000	24小時輪班(每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 負責清洗及整理餐廳、宴會及廚房的碗盤、餐具、爐灶及煮食用具 時刻保持廚房、洗碗處、垃圾房、庫房及其他工作區域高標準的衛生及安全 嚴格執行上級下達的各項清潔任務 	<ul style="list-style-type: none"> 高中畢業或以上程度； 具責任心及工作熱誠； 具相關工作經驗優先。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	經理- 食品安全及衛生	1	\$32,000- 38,000	8小時工作	<ul style="list-style-type: none"> • 管理酒店內的整體的健康和安全，以符合食品安全標準（主要是廚房運作方面） • 根據公司的健康和安政策實施安全風險管理 • 對酒店進行審核，以確保健康與安全/食品衛生合規性 • 根據需要開展食物中毒調查並分析危害分析信息 • 與設施部門協調以測試消防和自動噴水滅火系統，確保相關系統在火災探測/預防措施時正常運作 • 對酒店廚房的食物抽樣進行微生物學檢測及分析，並提出建議 • 熟悉廚房/餐廳食品儲存和食品準備要求的相關衛生安全知識 • 執行餐飲部總監指示的所有其他職責 • 與行政總廚、助理行政總廚、各廚房總廚、助理總廚、總管事、各餐廳經理緊密合作，確保處理所有安排和細節及提供食品安全等培訓課程給餐飲部經理、主任以及員工 • 保持整體營運水平達到公司要求的標準 	<ul style="list-style-type: none"> • 大學畢業或持有相關證書或同等學歷的文憑（職業健康或食品衛生等）； • 至少5年酒店餐飲食品安全及衛生的工作經驗或相關工作職責； • 須具備消防程序的完整知識； • 必須具備食品衛生和安全程序的完整知識； • 精通Microsoft Office軟件的操作及運用； • 能夠同時執行多項任務並在快節奏的環境中工作； • 能細心及安全地處理工作； • 具良好中、英文書寫與溝通能力。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	督導 - 食品安全及衛生	1	\$17,000-20,000	24小時輪班 (每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 協助上級監察餐飲部整體的健康和食品安全標準 (主要是廚房運作方面) 協助檢測和監察食品安全, 提供食品安全等培訓課程給餐飲部員工以確保符合食品安全及衛生要求 對酒店進行審核, 以確保健康與安全/食品衛生合規性 與供應商和相關人員就食品安全和健康問題進行溝通 根據需要對食物中毒進行調查並分析危害, 將客人因食物傳播引起疾病的投訴減至最低 對酒店廚房的食物抽樣進行微生物學檢測及分析, 並提出建議 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> 大學畢業或持有相關證書或同等學歷的文憑 (職業健康或食品衛生等) 至少3年酒店餐飲食品安全及衛生的工作經驗或相關工作職責; 精通Microsoft Office軟件的操作及運用; 能夠同時執行多項任務並在快節奏的環境中工作; 能細心及安全地處理工作; 具良好中、英文書寫與溝通能力。

5月6日酒店業專場配對會

時間：09:30 - 12:30 ; 14:30 - 17:30

招聘單位	部門名稱	職位名稱	崗位數量	薪金 (MOP)	工作時間	職務內容	職位要求
澳娛綜合	餐飲部	主任 - 食品安全及衛生	1	\$14,000-17,000	24小時輪班 (每更工作8小時)	<ul style="list-style-type: none"> 協助上級監察餐飲部整體的健康和食品安全標準 (主要是廚房運作方面) 協助檢測和監察食品安全，提供食品安全等培訓課程給餐飲部員工以確保符合食品安全及衛生要求 與供應商和相關人員就食品安全和健康問題進行溝通 每日巡查餐飲部的環境衛生及食物衛生的情況，並將視察結果保存紀錄 收集食品樣本並進行檢驗，確保符合食品安全及衛生標準 執行與職責有關的其他工作 	<ul style="list-style-type: none"> 大學畢業或持有相關證書或同等學歷的文憑 (職業健康或食品衛生等) 至少2年酒店餐飲食品安全及衛生的工作經驗或相關工作職責； 具良好中、英文書寫與溝通能力； 熟悉Microsoft Office軟件的操作及運用； 能夠同時執行多項任務並在快節奏的環境中工作； 能細心及安全地處理工作。