

美高梅獅展非凡餐飲及廚藝人才發展計劃

序號	部門名稱	職位	數量	職責	要求	薪酬	工作時間	工作地點
1	餐飲部	餐飲培訓生	30	餐飲培訓生的工作實踐包括： 1. 按服務標準向客人提供優質的餐飲服務體驗，包括接待及安排客人入座、點餐、傳菜、酒水調配、餐具擺設及保持用餐區域的清潔衛生； 2. 具備基礎茶藝、品茶知識及了解茶品特性，熟悉菜單上所有的菜式和飲料，為客人介紹及推薦合適茶類產品搭配菜品 3. 按服務標準為顧客介紹各式茶類及其特色，與顧客建立良好關係 4. 協助對茶葉產品進行質量檢查 5. 以良好的服務態度解答客人的查詢及滿足客人的要求 6. 維持餐廳、宴會場地的營運及後勤區域整潔	1. 持有效澳門居民身份證； 2. 高中畢業或以上學歷； 3. 至少具有2年以上全職餐飲相關或客戶服務工作經驗，曾在高流量的星級酒店或餐廳工作優先； 4. 未具備相關工作經驗者，必須為餐飲相關專業之大專畢業生； 5. 能操流利廣東話、普通話，良好英語溝通能力； 6. 需24小時輪班工作。	14,500	需24小時輪班工作	澳門 / 路氹
2	廚房部	廚藝培訓生	20	廚房培訓生的工作實踐包括： 1. 按照培訓時的要求迅速及準確地準備菜單上的菜式 2. 每天組織預備所有煮食前的準備及維持清潔及有組織的工作環境 3. 有效地於被指示的任何一個廚房工作	1. 持有效澳門居民身份證； 2. 初中畢業或以上學歷； 3. 至少具有2年以上全職廚房相關工作經驗，曾在高流量的星級酒店或餐廳工作優先； 4. 未具備相關工作經驗者，必須為廚藝相關專業之大專畢業生； 5. 能操流利廣東話、普通話，良好英語溝通能力優先； 6. 需24小時輪班工作。	13,600	需24小時輪班工作	澳門 / 路氹

*資料由企業提供