

美高梅獅展非凡餐飲及廚藝人才發展計劃

編號	部門名稱	職位	數量	職責	任職要求	澳門元薪酬	輪班工作	工作地點
1	餐飲部	餐飲培訓生	20	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。 計劃期間需修讀的培訓課程及考證： 1. 「酒店及飲食業職安卡」； 2. 澳門職業技能認可基準(MORS)； 3. 葡萄酒及烈酒教育基金會資格認證(WSET)； 4. 美國酒店業協會教育學院國際證書(AHLEI)； 5. CIEH第二級食品安全證書課程； 6. Discflow工作行為及風格評估； 7. 美高梅餐飲技能培訓課程及餐飲部整體運作。	1. 持有效澳門居民身份證； 2. 高中畢業或以上學歷，並至少具有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考慮； 3. 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； 4. 能操流利廣東話、普通話，良好英語溝通能力； 5. 需24小時輪班工作。	15,000	是	澳門 / 路氹

美高梅獅展非凡餐飲及廚藝人才發展計劃

編號	部門名稱	職位	數量	職責	任職要求	澳門元薪酬	輪班工作	工作地點
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。 其他職業技能培訓課程及技能認證： 1. 「酒店及飲食業職安卡」； 2. 澳門職業技能認可基準(MORS) - 中式/西式烹調師或西式麵點師； 3. 職業技能等級認定 - 初級中式/西式烹調師或初級西式麵點師； 4. CIEH第二級食品安全證書課程； 5. 危害分析與關鍵控制點(HACCP)； 6. 美高梅廚藝技能培訓課程及廚房部整體運作； 7. Discflow工作行為及風格評估。	1. 持有效澳門居民身份證； 2. 初中畢業或以上學歷，並至少具有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； 3. 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； 4. 能操流利廣東話、普通話，良好英語溝通能力優先； 5. 需24小時輪班工作。	14,100	是	澳門 / 路氹