

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	輪班工作 (是/否)	工作地點 (澳門/路氹)
1	餐飲部	餐飲培訓生	30	<p>餐飲培訓生的工作實踐包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 接待及安排客人入座、點餐、傳菜、酒水、茶類調配及餐桌的清理和佈置； 2. 以親切及專業的態度向客人提供餐飲服務及解答查詢； 3. 具備向客人介紹及建議合適茶品或酒品的基礎知識，協助推廣餐飲及茶藝文化； 4. 時刻留意客人的用餐情況及作出跟進。 <p>計劃期間需修讀的培訓課程及考證：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 國際認可CIEH第二級食品安全證書課程； 6. 美高梅餐飲技能培訓課程及酒餐飲運作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 澳門居民； 2. 高中畢業或以上學歷； 3. 至少具有1年以上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； 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 	14,500	是 (24小時輪班工作)	澳門 / 路氹
2	廚房部	廚藝培訓生	20	<p>廚房培訓生的工作實踐包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>其他職業技能培訓課程及技能認證：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 國家職業技能等級認定 - 初級中式/西式烹調師或初級西式麵點師； 4. 國際認可CIEH第二級食品安全證書課程； 5. 國際認可危害控制分析 (HACCP)； 6. 美高梅廚藝技能培訓課程及廚房部整體運作； 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 澳門居民； 2. 初中畢業或以上學歷； 3. 至少具有1年以上廚藝工作經驗相關或持有廚藝管理文憑等相關專業資格，曾在高流量的星級酒店或餐廳廚房工作優先考慮； 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 	13,000	是 (24小時輪班工作)	澳門 / 路氹

*資料由企業提供