

金沙中國餐飲營運及廚藝人才培育計劃

招聘企業	部門名稱	職位	數量	職責	參加資格	學歷要求	薪酬	輪班工作 (是/否)	工作地點 (澳門/路氹)
金沙中國	餐飲部	餐飲營運管理培訓生	10	此計劃將提供二十四個月的密集式理論學習和實操培訓，以培養餐飲營運管理人才。 多元培訓內容包括： 1)綜合度假村餐飲部跨團隊培訓學習，使培訓生們能夠全面地認識餐飲部門的運營，獲得廣泛的知識和技能，培養餐飲營運的整體視角。 2)星級餐廳進行實習及實地考察，提供米芝蓮/黑珍珠/高評級餐廳之實習機會以及前往大灣區熱門品牌餐廳實地考察。 3)綜合度假村的特色酒店體驗，以幫助培訓生們更好地理解自身在度假村內的角色和職責，確保服務的質量和改進的空間，以及思考其他創新的領域。 專業學習包括： 主管技能發展課程、經理職能培訓課程及領英線上學習課程。 專業考證包括： 考取國際知名專業認證，如WSET®葡萄酒證書課程、精品咖啡協會咖啡師證書課程、茶藝師證書課程、CIEH食品安全證書課程、美國酒店業協會教育學院專業顧客服務國際認證、澳門職業技能認可基準及餐飲營運管理學術國際認證、酒店及飲食業職安卡等。	- 持有效澳門居民身份證； - 學士學位畢業或以上（修讀學位不限）； - 操流利廣東話，普通話及英語； - 需輪班工作。	學士學位畢業或以上（修讀學位不限）	17,000	是	金沙中國各物業 (澳門/ 路氹)
		中華廚藝培訓生	10	此計劃將提供二十四個月的密集式理論學習和實操培訓，以培養中華廚藝專業人才。 多元培訓內容包括： 1) 綜合度假村餐飲廚藝基礎培訓及在職實操培訓 2) 前往大灣區熱門品牌餐廳實地考察。 專業學習包括： 名廚大師班、主管技能發展課程及高效能力培訓課程。 專業考證包括： 考取國際知名專業認證，如初級中式烹調師課程及考證、中國知名烹飪學院培訓及認證課程、CIEH食品安全證書課程、CIEH食品安全致敏原證書課程、澳門職業技能認可基準及酒店及飲食業職安卡等。	- 持有效澳門居民身份證； - 具相關廚藝學士學位或以上學歷；或具1~2年中餐廚藝工作經驗及高中或以上學歷； - 能操流利廣東話或普通話及具相關讀寫能力；懂英語者可獲優先； - 能適應高溫及長時間站立之工作環境； - 需輪班工作。	具相關廚藝學士學位或以上學歷；或具1~2年中餐廚藝工作經驗及高中或以上學歷	15,500		