



永利人才啟航計劃

詳情及報名



一、計劃名稱	永利人才啟航計劃
二、合辦	勞工事務局（下稱勞工局）和永利澳門有限公司（下稱永利）
三、計劃簡介	為配合澳門「創意城市美食之都」發展，培養及提升澳門餐飲人才的專業餐飲知識及廚藝技能，勞工局與永利合辦推出“永利人才啟航計劃”，貫徹“先入職，後培訓”的理念，讓有意投身餐飲事業的人士接受專業且完善的職業技能、知識培訓及工作實踐。完成 24 個培訓及通過考核後，表現達標者可獲晉升。 入職為餐飲管理培訓生將獲派到永利旗下餐飲部進行體驗、學習及工作實踐，完成培訓及通過考核後，可獲晉升為餐飲主任；入職為品酒師及飲品管理培訓生將獲派到永利旗下 6 間餐廳進行工作實踐，全面學習葡萄酒知識、飲品服務技巧、酒窖管理及餐飲營運管理，完成培訓及通過考核後，可獲晉升為初級品酒師；入職為廚藝管理培訓生將有機會獲派到永利旗下的米芝蓮及福布斯星級餐廳接受指導學習，完成培訓及通過考核後，可獲晉升為助理廚師。
四、入職職位及名額	1. 餐飲管理培訓生（8 名） 2. 品酒師及飲品管理培訓生（2 名） 3. 廚藝管理培訓生（10 名）
五、招募及甄選	由勞工局公開招募及審查申請文件； 由永利以擇優方式篩選錄用。
六、申請日期	2026 年 9 月 11 日至 9 月 20 日
七、講解會及面試日期	2026 年 9 月 25 日（具體出席時間永利將以短信通知申請人）
八、申請辦法	1. 申請人須登入勞工局網站的計劃專頁進行網上報名； 2. 完成填寫網上申請表格並上傳以下文件： 1) 有效澳門居民身份證； 2) 大學畢業或以上學歷的畢業證書； 3) 個人履歷表。
九、確定錄取名單	2026 年 10 月 6 日（企業將以電話通知錄取者）
十、查詢	電話: (853) 8399 9846 勞工事務局 李小姐 電話: (853) 8986 6222 永利招聘熱線 王小姐

任職要求	1. 餐飲管理培訓生 - 持有效澳門居民身份證； - 具學士學位或以上學歷(修讀學科不限)； - 能操寫流利廣東話及普通話，懂英語者優先考慮。
餐飲管理培訓生—培訓內容及培訓期 培訓期：24 個月	
計劃開始 餐飲管理培訓生 月薪 16,730 澳門元	計劃結束 餐飲主任 月薪 23,110 澳門元
完成以下培訓+通過考核→	計劃完成，通過考核後可獲晉升
1. 永利服務文化及核心價值觀； 2. 專業行為準則及規範； 3. 餐飲部營運實務知識； 4. 基本食品安全及衛生培訓； 5. 營運簡報會技巧課程； 6. 致勝溝通之道； 7. 有效反饋技巧培訓課程； 8. 卓越時間管理培訓； 9. 委派工作技巧的基礎課程； 10. 指導技巧培訓課程； 11. 澳門職業技能認可基準(MORS)； 12. 酒店及飲食業職安卡； 13. 獲派到永利旗下餐飲部進行工作體驗、學習及實踐，並由業內頂尖管理人員親自指導及分享寶貴經驗。	

任職要求	2.品酒師及飲品管理培訓生 - 持有效澳門居民身份證； - 具餐飲、酒店管理、旅遊相關學科之學士學位或以上學歷； - 具備最少 6 個月餐飲業相關工作經驗； - 能操寫流利廣東話、普通話及英語。
品酒師及飲品管理培訓生—培訓內容及培訓期 培訓期：24 個月	
計劃開始 品酒師及飲品管理培訓生 月薪 16,730 澳門元	計劃結束 初級品酒師 月薪 23,590 澳門元
完成以下培訓+通過考核→	計劃完成，通過考核後可獲晉升
1. 永利服務文化及核心價值觀； 2. 專業行為準則及規範； 3. 餐飲部營運實務知識； 4. 基本食品安全及衛生培訓； 5. 營運簡報會技巧課程； 6. 致勝溝通之道； 7. 有效反饋技巧培訓課程； 8. 卓越時間管理培訓； 9. 委派工作技巧的基礎課程； 10. 指導技巧培訓課程； 11. 酒店及飲食業職安卡； 12. WSET 葡萄酒第三級認證或 CMS 認證侍酒師（Certified Sommelier）； 13. 獲派到永利旗下六間餐廳進行工作實踐，由業內頂尖侍酒師及餐飲專業人士親自指導，全面學習葡萄酒知識、飲品服務技巧、酒窖管理及餐飲營運管理，並深入了解國際葡萄酒市場趨勢及寶貴實務經驗。	

任職要求	3. 廚藝管理培訓生 - 持有效澳門居民身份證； - 具廚藝相關學士學位或以上學歷，或至少 2 年廚藝工作經驗及持有非廚藝學士學位或以上學歷； - 能操寫流利廣東話及普通話，懂英語者優先考慮。
廚藝管理培訓生—培訓內容及培訓期 培訓期：24 個月	
計劃開始 廚藝管理培訓生 月薪 17,260 澳門元	計劃結束 助理廚師 月薪 21,910 澳門元
完成以下培訓+通過考核→	計劃完成，通過考核後可獲晉升
1. 永利服務文化及核心價值觀； 2. 專業行為準則及規範； 3. 餐飲烹飪知識培訓； 4. 基本食品安全及衛生培訓； 5. 廚藝類職業技能等級認定（一試兩證）； 6. 食物安全重點控制（HACCP）標準； 7. 職業素養培訓課程； 8. 溝通及管理技能培訓； 9. 澳門職業技能認可基準 (MORS) ； 10. WorldChefs 學院廚師認證； 11. 酒店及飲食業職安卡； 12. 有機會獲派到永利旗下米芝蓮及《福布斯旅遊指南》星級餐廳的廚藝部門接受培訓及工作實踐，由業內名廚親自傳授專業知識與心得，學習廚房日常營運及管理；期間更可協助資深廚師烹調星級饗宴，並有機會與世界知名客席廚師交流，拓闊國際餐飲視野。	

*勞工事務局保留對計劃章程的修改及解釋的權利