

美高梅獅展非凡茶藝專業認證計劃

(總課時：113小時)

培訓項目內容

序	項目	考證	提供培訓單位	時數 (連考核)	課程內容(參考)
1	茶藝師(初級)考證課程	需	澳門茶藝專業人員協會	36	1. 澳門及世界茶文化特色、茶葉知識 2. 茶具選擇、水和茶的關係 3. 綠茶、黃茶、紅茶起源制作講解 4. 青茶、花茶起源制作講解 5. 黑茶、白茶起源制作講解 6. 紫砂壺沖泡理論及演示實踐 7. 蓋碗沖泡理論及演示實踐 8. 玻璃杯沖泡理論及演示實踐 9. 茶藝禮儀、茶館管理、茶與健康及茶葉保存知識 10. 沖泡實踐及考前培訓
2	澳門職業技能認可基準確(MORS)中菜待應生(中級)	需	澳門旅遊大學	47	1. 值勤報到及儀容儀表 2. 餐廳清潔及安全衛生 3. 餐廳擺設 4. 迎賓 5. 落單 6. 餐牌知識 7. 飲品知識 8. 使用托盤 9. 供應無酒精飲品 10. 供應酒精飲品 11. 膳食服務 12. 呈遞賬單 13. 打烊
3	酒店及飲食業職安卡課程	需	勞工事務局	6	1. 澳門的職安健法例簡介 2. 防止意外原理 3. 廚房工作安全 4. 動力運輸設備安全操作 5. 安全使用工作平台 6. 密閉空間工作安全 7. 電力、防火安全及熱工作安全 8. 體力處理操作及下肢勞損症 9. 使用化學品安全 10. 良好工作場所整理 11. 衝突管理 12. 緊急應變程序 13. 意外及危險事故的處理 14. 個人防護裝備
4	職業素養實務基礎認證課程	需	工聯職業技能培訓中心	24	1. 就業力-職業核心競爭力 2. 形象力-禮儀塑造魅力 3. 溝通力-信息傳遞的關鍵 4. 疏導力-建立正向情緒 5. 合作力-共贏的團隊合作 6. 執行力-學會自我管理 7. 解難力-從思考到決策方法 8. 創新力-應對數字化的挑戰 9. 課堂總結、考核演練、學員分享
合共				113	