

餐飲

中餐服務員

西餐服務員

管事員

廚房學徒/助理

初級調酒師／

酒吧侍應生／水吧員

餐飲

- 隨著旅遊博彩業的興旺，澳門的餐飲業亦趨蓬勃
- 過往澳門的餐飲業以中小企、家庭式經營為主，現時已有外來投資者和國際品牌進駐

服務範疇

- 一般餐飲業的部門基本包括廚房、飲品或酒水、管事部、宴會部、市場推廣等
- 部門內的工種和職位有廚師、餐飲服務（客房餐飲服務、服務員）、調酒員、管事員或清潔員、營業銷售協調員等

人才需求

- 截至2013年第1季末，澳門餐飲業的僱員共有24,020人；共提供2,107個職位空缺
- 2013年第1季，酒店業及飲食業的餐飲侍應生的平均薪酬分別為澳門幣8,500元及澳門幣6,940元
- 餐飲業對人力資源的需求很大

人才培訓

- 澳門旅遊學院除提供高等專科及學士學位管理課程外，更提供不同的實習機會，讓學員有更多的實踐機會，如「酒店管理課程」
- 本地餐飲業界與不同教育機構合辦各類見習課程，為學員提供入職平台之餘，亦同時培養更多本地餐飲專才，如「西餐廚藝見習課程」

人才發展和流動

- 對於現時的餐飲業職位來說，平均學歷要求為初中畢業
- 此行業的特點是必需持續累積實踐經驗
- 有志投身餐飲業的年青人，如能從低層人員做起，其後獲得的晉升機會較其他行業快
- 在晉升過程中，從業員的個人工作態度、專業知識、對行業的了解均同樣重要

行業現況和未來發展

- 近年澳門有不少食肆亦獲得世界美食機構的評價和肯定，如「米芝蓮美食指南」。此外，不少國際知名的食肆和餐飲業落戶澳門，這促使本地餐飲業發展更趨多樣化
- 未來餐飲業在人才需求越趨緊張之餘，在素質方面亦漸趨專業化