

西餐服務員

工作範疇

- 處理訂位
- 保持餐廳內外環境清潔整齊
- 清潔及擦亮所有餐廳設備、傢俱、擺設及用餐器具
- 迎接及款待客人
- 熟悉餐廳各款菜餚與西式餐酒或酒之配搭，如有需要向客人作出介紹及推薦
- (電腦) 落單和傳菜
- 擺放及收拾 布、餐巾、餐具及桌椅擺設
- 根據各種西式菜餚提供膳食服務，如奉上前菜、主菜及甜品等

要求學歷 / 專業資格

- 初中畢業或以上程度
- 具餐飲服務經驗者優先考慮，新人可由見習服務員入職
- 具專業西式餐飲服務培訓者優先考慮
- 操流利廣東話，略懂英語及普通話

勝任條件

- 懂得運用托盤
- 認識西式菜餚基本烹調方法和不同酒類的搭配
- 具良好溝通和人際關係技巧
- 儀表端莊、注重衛生
- 待人友善、彬彬有禮
- 能與客人建立良好關係
- 具熱誠及殷勤的服務態度
- 具團隊精神、反應敏捷
- 能承受工作壓力
- 須輪班工作

入職薪金

- 每月澳門幣7,500–9,000元，視實際情況而定



發展前景

- 表現優秀者，工作約2至3年，有機會晉升為部長或組長
- 表現優秀且具5年西式餐飲服務及2至3年餐廳管理經驗者，有機會晉升至餐廳助理經理

可諮詢團體

- 澳門旅遊學院
- 澳門酒店及餐飲業僱員協會

相關課程

- 澳門職業技能認可基準
- 澳門旅遊學院-「職前技能培訓課程」
- 澳門勞工事務局職業培訓廳-「餐飲侍應培訓課程」