

# 廚房學徒/助理

## 工作範疇

- 準備煮食用之上湯、凍汁及暖汁
- 清洗和切割食材
- 負責運送及貯存食物
- 量度及秤食材的重量
- 確認已處理及未經處理的食材
- 貯存剩餘之食材
- 負責簡單食物擺設，如伴碟與裝飾

## 要求學歷 / 專業資格

- 初中畢業或以上程度
- 能操流利廣東話，略懂英語或普通話更佳
- 具6個月以上廚房幫工工作經驗者優先考慮
- 曾接受專業廚師培訓者優先考慮

## 勝任條件

- 認識基本食物成本
- 具基本切割技巧
- 熟悉不同用刀的安全規則及正確使用方法
- 認識不同菜餚的基本烹煮方法及烹煮前的準備
- 認識不同食材的清洗方法及貯存，如海鮮、肉類香料、奶類製品等
- 認識廚房術語
- 熟悉及遵守廚房工作守則
- 具良好溝通技巧
- 注重衛生
- 具團隊精神、反應敏捷
- 能承受工作壓力
- 刻苦耐勞
- 須輪班工作

## 入職薪金

- 每月澳門幣7,000–7,500元，視實際情況而定



## 發展前景

- 表現優秀者，工作約1至2年，有機會晉升為初級廚師
- 表現優秀且具5至6年廚房煮食及2至3年廚房管理經驗者，有機會晉升至高級廚師

## 可諮詢團體

- 澳門旅遊學院
- 澳門廚藝協會
- 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」