

書面質詢

澳門正申報加入聯合國教科文組織創意城市網絡，爭取成為“美食之都”；其中，是否具備大量具質素的廚師是“美食之都”的衡量標準之一。

近年本澳餐飲業發展迅速，但政府在本地餐飲人才的培養卻未見着力，無論是基層職位的應用型人才抑或中高層的管理或專業人才，仍缺乏具體的計劃；行業越來越依靠外力，令本地人發展受阻，更甚者，部分職位的薪酬待遇未如理想，甚至遠低於市場價格，待遇不佳加上欠缺向上流動機會等因素，難以吸引本地人投身，飲食業的人力和人才呈現惡性循環。

根據人才發展委員會的人才需求清單和緊缺人才目錄，飲食業多個職位均有人資需求，例如廚務中層人員，包括主廚、助理主廚、副主廚等人員極之緊缺，需求程度超過 55%；而屬基層人員的廚師亦呈現缺口。可見有關行業能夠提供大量就業或發展機會予本地人，當局必須認真審視和根據有關清單和目錄，盡快有具體措施，培養和推動本地廚師等飲食業人才的成長，並設定向上流動階梯，讓本地已有的飲食業人才得以擔任中高層職位；透過一支穩定和具質素的本地人員團隊支撐飲食業的發展，亦為居民構建多元擇業和發展的空間。

為此，本人向當局提出以下質詢：

一、為配合世界旅遊休閒中心的構建、澳門經濟適度多元可持續發展以及“美食之都”的申報，政府有何具體措施吸納本地人投身飲食業及培養本地廚師等飲食業人才的成長？又有何措施要求企業開發、培養和重用本地廚師等飲食業人才？有沒有計劃開展針對飲食業的帶薪培訓項目？

二、人才發展委員會直屬行政長官，其成立目的是負責制定、規劃及協調特區人才培養的長遠發展策略，並構思人才培養的短、中、長期措施和政策。該委員會在公佈有關飲食業之人才需求清單和緊缺人才目錄後，政府到底在培育本地廚師等飲食業人才方面有何後續跟進措施，以滿足業界的需要？

澳門特別行政區立法會議員



李靜儀

2017年5月5日