



(Tradução)

澳門特別行政區立法會
Região Administrativa Especial de Macau
Assembleia Legislativa

Interpelação Escrita

A RAEM, sendo uma cidade próspera com o desenvolvimento dos sectores do turismo e da restauração, foi recentemente classificada pela UNESCO como nova cidade membro da Rede de Cidades Criativas da UNESCO na área da Gastronomia. Assim, o Governo, para além de realizar actividades para a promoção da imagem turística de Macau, deve criar um sistema de certificação profissional para o reconhecimento das habilidades culinárias locais.

Assim sendo, interpelo o Governo sobre o seguinte:

1. Após o estabelecimento da RAEM, o Governo começou, sucessivamente, a activação dos trabalhos para a constituição do regime de certificação nos diversos sectores. Como Macau foi já classificada pela UNESCO como cidade gastronómica, e as instituições públicas e privadas do ensino superior têm experiência na formação profissional na área da culinária, o Governo tem condições para criar um regime de certificação para o reconhecimento das habilidades culinárias locais, no sentido de formar mais recursos humanos nesta área, consolidar as vantagens industriais existentes e proporcionar oportunidades de desenvolvimento aos trabalhadores locais. O Governo concorda com isto? Vai ser o Centro de Produtividade e Transferência de Tecnologia de Macau a entidade que se responsabilizará pela coordenação da criação do respectivo regime, ou serão outros serviços?
2. Na área da culinária, o regime internacional de certificação define, consoante as tradições locais e as características industriais, diferentes tipos específicos de cozinha, tais como, culinária chinesa, culinária



(Tradução)

澳門特別行政區立法會
Região Administrativa Especial de Macau
Assembleia Legislativa

occidental, pastelaria e acepipes chineses, pastelaria e acepipes ocidentais, assadura à moda chinesa, *bartending*, etc. Portanto, o Governo deve consultar o sector para estabelecer diferentes tipos de culinária consoante as tradições locais e as características industriais, e fazer a preparação para o reconhecimento preliminar das habilidades básicas de culinária dos residentes, dando, assim, um passo inicial no respectivo regime de certificação. Vai fazê-lo?

3. Em articulação com a experiência adquirida pela prática, as excelentes técnicas culinárias e os conhecimentos sobre gestão, nutrição e segurança alimentar, a certificação profissional na área da culinária pode ser dividida em diferentes níveis, por exemplo, ajudante, cozinheiro, subchefe de cozinha, chefe e chefe executivo. Portanto, depois de dar o primeiro passo quanto ao regime de certificação na área da culinária, o Governo deve auscultar as opiniões dos interessados e saber quais as necessidades do sector quanto à inclusão dos níveis diferentes no regime de certificação em causa, para incentivar a aprendizagem contínua dos trabalhadores, melhorar o regime de gestão dos restaurantes de luxo e demonstrar as vantagens de Macau enquanto cidade gastronómica. O Governo concorda com isto?

26 de Fevereiro de 2018

**O Deputado à Assembleia Legislativa da
Região Administrativa Especial de Macau,
Ng Kuok Cheong**