

旅遊學院
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA
Institute for Tourism Studies

關於立法會吳國昌議員書面質詢的答覆

遵照代理行政長官的指示，經徵詢勞工事務局、澳門生產力暨科技轉移中心和教育暨青年局的意見，本人對立法會 2018 年 3 月 2 日第 239/E167/VI/GPAL/2018 號函轉來，吳國昌議員 2018 年 2 月 26 日提出，行政長官辦公室於 2018 年 3 月 5 日收到之書面質詢，答覆如下：

籌備開發本地廚藝專業認證制度一方面需要建立職業架構（包括職能分類和級別）和相對應的知識技能培訓課程及考核制度，另一方面需得到僱主和專業團體的支持和推動，制度才可獲得行業認受及廚師的持續參與。在粵港澳大灣區建設和發展的大環境下，目前本澳是以「一試兩證」模式合辦廚藝相關國家職業資格考試，學員通過一次考核合格可同時取得國家職業資格及澳門職業技能證明。勞工事務局、澳門生產力暨科技轉移中心和旅遊學院都有舉辦相關培訓或考核。

澳門生產力暨科技轉移中心自 2005 年起組織中式烹調師、中式麵點師、西式烹調師及西式麵點師四項國家職業資格考試，已累計有超過 954 名考生人次參與。從 2011 年開始與勞工事務局合作，以「一

獲以下認證：

Certificado pela: 試兩證」模式合辦有關國家職業資格考試，包括初級、中級、高級、

Certified by:

tedQual
UNWTO.THEMIS

技師、高級技師等五個技能級別；完成課程的學員獲安排參加國家職

中國澳門望廈山
電話：(853) 2856 1252
傳真：(853) 2851 9058
www.ift.edu.mo

] Colina de Mong-Há, Macau, China
Tel: (853) 2856 1252
Fax: (853) 2851 9058
www.ift.edu.mo



旅遊學院
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA
Institute for Tourism Studies

業資格考試，考核內容及技能評價水平是以國家規範之職業資格為評定標準，學員通過一次考核合格可同時取得國家職業資格及澳門職業技能證明。在 2011 年至 2017 年期間，已有超過 550 名烹調技術類別的考生透過此「一試兩證」機制獲得本地職業技能證明書。有關各級別廚藝的國家職業資格，由初級至高級技能級別的考試內容包括有職業道德、基礎知識、食品衛生知識、安全生產知識、烹飪原料之處理、菜餚製作等多方面之相關理論知識及操作技能。當進階至技師及高級技師之級別時，則要求考生必須同時掌握飲食營養知識、菜餚之設計與創新、宴席策劃主理、廚房管理、經營管理、外語應用以及培訓指導等較高階之理論知識和技術水平。透過有關廚藝認證制度的建立，有助推動澳門飲食行業的長遠發展，以及培養及儲備所需的應用人才。教育暨青年局與人才發展委員會、澳門基金會合辦的“人才培養考證激勵計劃”計劃於今年下半年將部分廚藝類的「一試兩證」的國家職業資格證書納入獎勵範圍，當中包括中式烹調師、中式麵點師、西式烹調師、西式麵點師等 4 個廚藝項目，共 16 個不同等級的資格證書項目。

勞工事務局於 2016 年下半年，已向大型企業推出廚師類工種的職業技能測試專場，協調企業安排員工在工作時間內進行測試，藉此推動僱主積極支持員工考證。2018 年第二季亦將推出“酒店及飲食業廚師培訓計劃”，為企業的基層人員、新入職員工及有意轉換工作崗

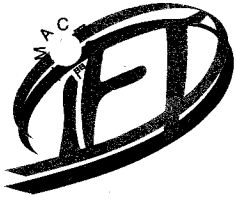
獲以下認證：
Certificado pela:

Certified by:



中國澳門望廈山
電話：(853) 2856 1252
傳真：(853) 2851 9058
www.ift.edu.mo

2Colina de Mong-Há, Macau, China
Tel: (853) 2856 1252
Fax: (853) 2851 9058
www.ift.edu.mo



旅遊學院
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA
Institute for Tourism Studies

位的人士提供廚師在職帶薪培訓，即採取先入職、後培訓的方式，為業界培育人才。

旅遊學院於 2001 年，在得到歐盟及本地業界的支援下，建立澳門職業技能認可基準。從業人員通過技能和知識評核後獲頒證書，有關證書得到澳門旅遊業界認受。現時基準已涵蓋多個廚藝範疇工種，包括中式烹調師(港澳粵菜) - 初級及中級、中式烹調師(港澳點心) - 初級及中級、西廚助理廚師及西點烘焙師。

教育暨青年局透過教育發展基金的“學校發展計劃”設立“學生及教學人員考取語文及專業技能認證”計劃，鼓勵高中學生考取各類專業或技能的證照資格，當中廚藝方面的證照考試項目包括西廚助理廚師、西點烘焙師、中式烹調師及西式麵點師等，讓學生在升學或就業前已考取相關證照，提升職業技能水平及發展專長，為進一步深造打好基礎。自 2011 年推出“持續進修發展計劃”以來，不少居民參與烹飪技能方面的培訓課程及專業認證考試，相關項目包括：葡國菜及澳門菜、中菜美食班、中西菜餚美食班、甜品課程、MORS 西餐助理廚師、MORS 調酒員、MORS 港澳點心、MORS 中式烹調師、City & Guilds 國際咖啡調配師技巧資格、西式烹飪技巧文憑課程等。在第一及第二階段“持續進修發展計劃”中，參與相關培訓課程及專業認證考

獲以下認證：

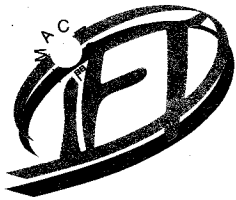
Certificado pela:

Certified by:



中國澳門望廈山
電話：(853) 2856 1252
傳真：(853) 2851 9058
www.ift.edu.mo

3Colina de Mong-Há, Macau, China
Tel: (853) 2856 1252
Fax: (853) 2851 9058
www.ift.edu.mo



旅遊學院
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA
Institute for Tourism Studies

續進修發展計劃”中，至2017年12月31日參與烹飪技能培訓課程及專業認證考試的澳門居已有約5,200人次。

除了上述的職業技能培訓和證照考核外，旅遊學院亦有提供學術水平更高的廚藝範疇的文憑課程及學士學位課程。課程結合烹調實務課堂、理論科目如營養、食物衛生、工業安全，以及餐飲機構實習，讓學員在完成課程掌握更高水平的知識及技能。

旅遊學院院長

黃竹君

2018年4月16日

獲以下認證：
Certificado pela:

Certified by:



中國澳門望廈山
電話：(853) 2856 1252
傳真：(853) 2851 9058
www.ift.edu.mo

4 Colina de Mong-Há, Macau, China
Tel: (853) 2856 1252
Fax: (853) 2851 9058
www.ift.edu.mo