



(tradução)

## Resposta à interpelação escrita do Sr. António Ng Kuok Cheong, deputado da Assembleia Legislativa

De acordo com as instruções do Chefe do Executivo da RAEM em exercício, e após consulta feita junto da Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais (DSAL), Centro de Produtividade e Transferência de Tecnologia de Macau (CPTTM) e Direcção dos Serviços de Educação e Juventude (DSEJ), queira V.Exa consultar a minha resposta à interpelação escrita do Senhor Deputado da Assembleia Legislativa (AL) António Ng Kuok Cheong, em 26 de Fevereiro 2018, inclusa na carta Nº 239 / E167 / VI / GPAL / 2018 datada de 02 de Março de 2018, expedida pela AL e recebida pelo Gabinete do Chefe do Executivo em 05 de Março de 2018:

A preparação de um sistema de certificação de aptidões profissionais de cozinha para Macau exige, por um lado, a criação de uma estrutura profissional (incluindo definição de funções e níveis), dos respectivos cursos de formação técnica, as competências exigidas e um sistema de

獲以下認證：  
Certificado pela:

Certified by:





avaliação. Por outro lado, é necessário o apoio e esforço de promoção por parte dos empregadores e associações profissionais para que o sistema seja reconhecido pela indústria e envolva, de forma consistente, os profissionais de cozinha. Neste momento, devido às circunstâncias de construção e desenvolvimento da Grande Baía de Guangdong-Hong Kong-Macau, os exames realizados em Macau para certificação vocacional são feitos de acordo com o modelo “Um exame, dois certificados”; aos alunos aprovados num só exame, são emitidos 2 certificados: o Certificado Nacional de Qualificação Profissional e o Certificado de Qualificação Profissional de Macau. A Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais (DSAL), o Centro de Produtividade e Transferência de Tecnologia de Macau (CPTTM) e Instituto de Formação Turística (IFT) têm organizado estes cursos e exames de credenciação. °

Desde 2005 que o CPTTM organiza em Macau 4 categorias de exames de certificação profissional nacional na área de cozinha, incluindo em incluindo chinesa”; pastelaria chinesa”; “cozinha ocidental” e “pastelaria ocidental”; até este momento inscreveram-se mais de 954 participantes (número acumulado). Em 2011, em colaboração com a

獲以下認證：  
Certificado pela:

Certified by:

DSAL, a CPTTM começou a organizar exames de qualificação vocacional nacional, na modalidade de “Um exame, dois certificados”,





旅遊學院  
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA  
Institute for Tourism Studies

nos seguintes cinco níveis de qualificação: elementar, intermédio, avançado, técnico e técnico sénior. Os formandos que concluem o curso podem participar no exame nacional de qualificação profissional, cujo conteúdo do exame e nível de avaliação de técnicas seguem os padrões de avaliação de qualificação profissional estipulados pelo país; os formandos aprovados no exame, recebem dois certificados: Certificado Nacional de Qualificação Profissional e Certificado de Qualificação Profissional de Macau. No período entre 2011 e 2017, mais de 550 examinandos de técnicas de cozinha receberam certificados de técnicas vocacionais, através do modelo “Um exame, dois certificados”. O conteúdo dos testes do nível elementar até ao nível avançado da qualificação profissional nacional abrangem conhecimentos teóricos e práticos sobre ética profissional, conhecimentos básicos, higiene alimentar e segurança, tratamento de ingredientes para confecção e criação de pratos. Para os níveis avançado, técnico e técnico sénior, é exigido ainda que os candidatos dominem conhecimentos teóricos e técnicas mais avançadas de nutrição alimentar, design e inovação de pratos, planeamento de banquetes, gestão de cozinha, exploração de actividades, gestão, línguas estrangeiras, e ainda conhecimentos para orientar formação. A criação de um regime de certificação em culinária permitirá promover o

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

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



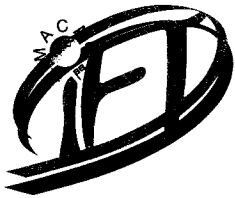
desenvolvimento a longo prazo do sector da restauração de Macau, bem como formar e preparar pessoal qualificado e necessário. No segundo semestre deste ano, o Programa de Estímulo à Formação e aos Exames de Credenciação dos Quadros Qualificados, co-organizado pela Direcção dos Serviços de Educação e Juventude (DSEJ), pela Comissão de Desenvolvimento de Talentos (SCDT) e pela Fundação Macau, irá estender o seu programa de incentivo a algumas profissões de culinária inseridas no esquema "um exame, dois certificados" do sistema de Certificação de Qualificação Profissional da R.P.China. Os cursos beneficiários incluem: Curso de Cozinha Chinesa, Curso de Cozinha Ocidental, Curso de Cozinha Chinesa de Dim Sum e Pastelaria e Padaria Ocidental, oferecendo no total 16 certificações de diferentes níveis.

Na segunda metade de 2016, a DSAL lançou um programa de certificação de técnicas de cozinha junto das empresas de grande dimensão, coordenando com as empresas para que os seus trabalhadores possam efectuar os exames dentro das horas de serviço, promovendo assim o apoio activo dos empregadores na certificação dos trabalhadores. No 2o trimestre de 2018, será lançado o “Plano de formação de cozinheiro para os sectores de hotelaria e restauração”, proporcionando aos trabalhadores formação remunerada em serviço, ou seja, os

獲以下認證：  
Certificado pela:

Certified by:





trabalhadores são contratados antes de serem formados na área; o programa é destinado aos trabalhadores do nível de base, aos que foram admitidos recentemente pela empresa e aos que têm interesse em mudar de posto de trabalho, formando assim talentos para o sector.

Em 2001, com o apoio da União Europeia e da indústria turística local, o IFT lançou o Sistema de Reconhecimento de Habilitações Profissionais de Macau (MORS, na sigla em inglês e doravante usado neste texto). Os profissionais da indústria obtêm certificados depois de aprovados em exames de avaliação de conhecimentos e aptidões, sendo o certificado reconhecido pela indústria do turismo de Macau. Actualmente, o sistema abrange uma ampla gama de profissões na área de cozinha, incluindo: Cozinheiro de culinária chinesa (cozinha estilo cantonense de Hong Kong e Macau), níveis elementar e intermediário; Cozinheiro de azeites chineses, estilo de Hong Kong e Macau, elementar e intermediário; Cozinheiro Assistente (cozinha ocidental); e, Chefe de Padaria e Pastelaria Ocidental.

As medidas da Direcção dos Serviços de Educação e Juventude (DSEJ) incluem a criação do "Certificado de Aquisição de Competências

獲以下認證：

Certificado pela: Linguísticas e Profissionais para Estudantes e Docentes" realizado através

Certified by:

do 'Plano de Desenvolvimento das Escolas', ao abrigo do Fundo de





Desenvolvimento Educativo, a fim de incentivar os alunos do ensino médio a obter certificados de qualificação para várias profissões ou aptidões. Os exames de certificação para artes culinárias incluem: Cozinheiro assistente (cozinha ocidental); Chefe de Pastelaria e Padaria Ocidental; Cozinheiro de cozinha chinesa; e, Pasteleiro ocidental. Este esquema permite aos alunos obter o respectivo certificado antes de terminar o ensino superior ou obter emprego, ajudando assim a melhorar as suas competências profissionais e a desenvolver conhecimentos, de modo a estabelecer uma base sólida para o seu futuro. Desde o lançamento em 2011 do "Programa de Desenvolvimento e Aperfeiçoamento Contínuo (PDAC)", o IFT tem vindo a incentivar os residentes a participar nos seus cursos de formação e exames de certificação sobre as artes culinárias, incluindo: Curso de Cozinha Portuguesa e Macaense; Curso de Cozinha Chinesa; Curso de Cozinha Chinesa e Ocidental; Curso de Sobremesas; Assistente de Cozinha MORS (ocidental); Bartender MORS; Cozinheiro de acepipes chineses MORS; Cozinheiro de Cozinha Chinesa MORS; Specialty Coffee Association (SCA) Certificado em Aptidões de Barista; Diploma em Culinária Ocidental, etc. Durante a primeira e segunda fases do PDAC participaram nos diversos cursos e exames quase 30 mil residentes de

獲以下認證：  
Certificado pela:  
Certified by:





旅遊學院  
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA  
Institute for Tourism Studies

Macau. A terceira fase do PDAC foi lançada em 11 de Abril de 2017, e o número de participantes até 31 de Dezembro de 2017 atingiu quase 5.200.

Além do supramencionado, o IFT ministra programas de diploma e programas de graduação em artes culinárias, que não só exigem que os alunos pratiquem as suas aptidões na cozinha, mas também estudem teorias de nutrição, higiene alimentar e segurança no trabalho. Estes programas também oferecem oportunidades de estágio em empresas de serviços de catering, que permitem aos alunos obter mais conhecimentos e aptidões para a sua graduação.

Presidente do IFT

Dra. Fanny Vong

16 de Abril de 2018

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

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