



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
勞工事務局  
Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais

(Tradução)

**Resposta à interpelação escrita apresentada pela  
Sra. Deputada à Assembleia Legislativa Lei Cheng I**

Em cumprimento das orientações de S. Exa. o Chefe do Executivo, relativamente à interpelação escrita apresentada em 26 de Junho de 2020 pela Sra. Deputada Lei Cheng I, encaminhada através do ofício da Assembleia Legislativa n° 626/E480/VI/GPAL/2020, de 29 de Junho de 2020, e recebida em 30 de Junho de 2020 pelo Gabinete do Chefe do Executivo, vem a Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais (DSAL) apresentar a seguinte resposta:

No que respeita aos pedidos de autorização para contratação de trabalhadores não residentes, a DSAL faz uma análise geral de vários factores e uma apreciação de acordo com a realidade de cada caso, ponderando nomeadamente sobre o ambiente socioeconómico global de Macau e também tendo em conta a dimensão da empresa e o respectivo sector, a oferta e a procura de recursos humanos no mercado de trabalho, a situação de contratação de trabalhadores residentes pelas empresas, etc..., fazendo continuamente uma revisão e um ajustamento ao número de trabalhadores não residentes.

Ao mesmo tempo, tendo em consideração o posicionamento de Macau como um centro mundial de turismo e lazer e uma cidade criativa de gastronomia, é necessário aumentar continuamente a competitividade no mercado, pelo que se deve fazer apenas um ajustamento mais flexível e prático aos respectivos recursos humanos, não devendo ser fixado rigidamente um padrão para controlar a proporção de trabalhadores não residentes que desempenham determinado cargo numa empresa ou sector. Quanto aos cargos da classe de chefia, o Governo estipulou que a proporção de trabalhadores residentes que desempenham cargos dos níveis médio e alto da classe de chefia nas seis empresas de turismo e lazer não pode ser inferior a 85%, pelo que a DSAL vai continuar a fiscalizar o número de trabalhadores daquelas empresas, impulsionando-as a assumir a responsabilidade social, a fim de promover a ascensão profissional e a mobilidade horizontal de mais trabalhadores residentes que possuem condições para tal.

Considerando que Macau foi designada como “Cidade criativa de gastronomia”, tendo criado por isso muitas oportunidades de desenvolvimento para o sector da restauração, então, para aumentar num curto período de tempo o número de profissionais desse sector, a DSAL tem vindo a implementar desde 2018 o “Plano de formação para cozinheiros da hotelaria e



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
勞工事務局  
Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais

restauração” que consiste numa formação remunerada em serviço realizada segundo o modelo de aprendizagem durante o trabalho, o qual proporciona, através da colaboração com as respectivas empresas, uma base sólida aos cozinheiros que acabam de ingressar na carreira. Esse Plano compreende a formação para quatro modalidades de culinária: a chinesa, a de pastelaria e acepipes chineses, a ocidental e a de pastelaria e acepipes ocidentais. Ao mesmo tempo, para aumentar o reconhecimento das técnicas dos formandos, para além destes passarem por um treino sistemático e especializado, os cursos oferecem a certificação nacional de qualificação profissional; o Plano também compreende o “Curso de formação na área profissional e na segurança e saúde ocupacional” e o “Curso de inglês profissional do sector de restauração”, o que permite aumentar as oportunidades de ascensão profissional dos formandos e a sua competitividade no emprego. Desde a implementação desse Plano em 2018 até Maio de 2020, foi registada a adesão de 22 empresas ao Plano e uma participação de 210 formandos, tendo 64 ingressado na carreira de cozinheiro através desse Plano.

De acordo com o Plano, os participantes recebem uma formação de um ou dois anos consoante as suas habilitações académicas e experiência no trabalho, e durante a formação, trabalham no restaurante como chefe de mesa ou empregado de mesa, sendo que, concluído o curso, podem vir a exercer cargos de chefia, como por exemplo, de subgerente. Os cursos estão divididos em quatro partes: desempenho profissional, técnicas profissionais, desenvolvimento prospectivo e iniciativa em criatividade, sendo que, durante a formação, são tomadas diligências para os formandos se deslocarem à Grande Baía para fazerem visitas de estudo in-loco a estabelecimentos de restauração com franquias de grande envergadura, a fim de aprenderem os conhecimentos sobre as estratégias de marketing e adquirirem experiência em gestão de lojas de Grupos da área da restauração do Interior da China.

A DSAL vai continuar a fiscalizar o número de trabalhadores daquelas empresas, impulsionando as seis empresas de turismo e lazer a assumirem a sua responsabilidade social, e também vai otimizar continuamente os trabalhos para ajudar os trabalhadores residentes a aumentar a sua competitividade e respectiva formação profissional, para promover a ascensão profissional e a mobilidade horizontal de mais trabalhadores residentes que possuem condições para tal, protegendo o emprego dos residentes.

23 de Julho de 2020.

O Director da DSAL,  
Wong Chi Hong