



旅遊學院
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA
Institute for Tourism Studies

新聞稿 Nota de Imprensa News Release

旅遊學院舉辦「澳門職業技能認可基準」 2011 金襟針大賽

旅遊學院於 11 月 23 日舉行『澳門職業技能認可基準』(MORS) 2011 金襟針大賽頒獎典禮，由勞工事務局副局長林美美女士、旅遊局發出執照暨稽查廳廳長陳露小姐、澳門旅遊零售服務業總商會理事長葉榮發先生、酒店業協會會長楊振業先生、澳門零售管理協會會長黃亦賢先生、澳門飲食業聯合商會副理事長馮建富先生及澳門酒店旅業職工會會長李寶來先生擔任頒獎嘉賓。

今年比賽的項目共有 11 個，包括：「西廚助理廚師」、「調酒員」、「中式烹調師 (港澳粵菜) – 中級」、「中式烹調師 (港澳點心) – 中級」、「前堂代辦及行李員」、「前堂服務員 / 客務關係主任」、「旅遊博彩業保安員」、「零售服務主任」、「房務員」、「中菜侍應生」及「西餐侍應生」。今年金襟針大賽參加者眾，共有 29 個機構派員參與，參賽人數多達 339 名，所有項目之總決賽已分別於 11 月 10 及 16 日於旅遊學院及新葡京酒店舉行。

比賽分為三輪進行，首兩輪比賽是按不同工種；分別以筆試及技術形式進行，內容是根據『澳門職業技能認可基準』的培訓手冊及所屬工種的基本知識擬定題目。第一輪比賽專為未獲 MORS 證書之參賽者而設，成績達 75 分的參賽者方可與持有 MORS 證書之參賽者一同參加第二輪比賽。第二輪比賽中，成績優異的參賽者方可出線，在總決賽中一較高下，而每名進入總決賽的出線者均獲頒予證書。

比賽由三十多位資深業界人士及導師組成的評判團全程觀察並予以公正的評分，最後從每個項目選出兩名優勝者。優勝者除獲頒發金襟針獎外，更可得到現金獎澳門幣 6,000 元、旅業及酒店業學校課程資助金澳門幣 2,000 元及證書。

『澳門職業技能認可基準』是一項由旅遊學院與本澳旅遊同業共同努力的成果，於 2001 年初開始推行，此基準針對旅遊業內不同職能定立相關從業員統一必備的技能及知識，以考核及培訓制度鼓勵從業員不斷提升專業知識及技能，現階段包括以下職業：

獲以下認證：
Certificado pela:

Certified by:



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

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



- 西廚助理廚師
- 調酒員
- 中式烹調師（港澳粵菜）－ 初級
- 中式烹調師（港澳粵菜）－ 中級
- 中式烹調師（港澳點心）－ 初級
- 中式烹調師（港澳點心）－ 中級
- 前堂代辦及行李員
- 客務關係主任
- 前堂服務員
- 零售服務主任
- 房務員
- 旅遊博彩業保安員
- 旅行社代理
- 中菜侍應生
- 西餐侍應生

爲了表揚於各職業中有傑出表現的『澳門職業技能認可基準』認可人士，旅遊學院自 2002 年開始舉辦「金襟針比賽」。參賽者除了是由每一培訓中心派出的「認可初階專業人員」外，亦可以個人名義參加比賽。

「金襟針比賽」總決賽以實務形式進行，詳情如下：

西廚助理廚師比賽

參賽者需要自備所需材料，在兩小時內烹調出一道自創的套餐，當中包括頭盤、主菜和甜品。評判將根據參賽者的職業技能、創意、組織能力、衛生安全程序、味道、擺設及協調性作出評審。

調酒員比賽

參賽者需自帶所有材料和器皿，在指定時間內，以第五十八屆格蘭披治大賽車爲主題，自創出一種獨特的雞尾酒（2 人份量）。評判將根據參賽者的職業技能、創意、裝飾、味道、速度及協調性幾方面作出評審。

中式烹調師（港澳粵菜）－ 中級比賽

參賽者需自備材料，在 90 分鐘內按要求製作兩款菜式：指定菜式及自選菜式。自選菜式以第五十八屆格蘭披治大賽車爲主題，當中亦加插剝蟹肉鬥快比賽。評判將根據參賽作品的味道、口感、造型、色澤、營養衛生和創意等方面作評審。

中式烹調師（港澳點心）－ 中級比賽

參賽者需自備材料，在兩小時內製作兩款餃子及自選甜點（甜點以第五十八屆格蘭披治大賽車爲主題，當中亦加插了包鍋貼鬥快比賽。）。評判將根據參賽作品的味道、口感、造型、色澤、營養衛生和創意（如適用）等方面作評審。

前堂代辦及行李員比賽

決賽會以搶答形式進行。題目的設計將會用來評核參賽者的工作知識，當中包括



澳門資訊、旅遊景點、城中熱事、語言及聆聽能力等。

前堂服務員 / 客務關係主任比賽

決賽亦會以搶答形式進行。題目的設計將會用來評核參賽者的工作知識，當中包括產品知識、溝通技能、語言及聆聽能力並需展示接待顧客的技巧等。

零售服務主任比賽

產品銷售技巧和解答顧客問題和處理投訴是比賽的核心。評判團將以參賽者的多方面技能，如銷售技巧、產品知識、溝通技巧、演繹技巧及聆聽能力等來評核其餘得分。

房務員比賽

參賽者需先回答指定問題，等待評判發出滿意指示後才可進行整理客床。評判將根據其速度、效果和解答問題的知識來進行評分。

旅遊博彩業保安員

決賽亦會以搶答形式進行。題目的設計將會有關保安員知識、技能和顧客服務問題。部份題目是用來測試參賽者的語言及聆聽能力。

中菜侍應生比賽

參賽者需在 20 分鐘內，進行一項特定服務之分配，並奉上給客人的整個工序流程。評判會以其職業技能、所需用具的選擇、流程、技能、速度和服務質量作為評審標準。

西餐侍應生比賽

參賽者需在限時內，進行一項桌前服務，評判會以其選擇正確用具，工作枱的擺設，及上碟的技巧，衛生，方法，速度，整齊，次序，美觀和演示能力作為評審標準。

旅遊學院是提供旅遊及酒店範疇學位及專業課程的高等教育機構，不斷致力為澳門旅遊業提供高質素人才。透過『澳門職業技能認可基準』，可令業界有統一的評核標準，提升業界從業員的專業水平。學院更計劃將此基準之範圍推展至有志從事旅遊業的公眾，長遠來說，更有利於本地旅遊服務的發展。

旅遊學院公關部

2011 年 11 月 23 日

2509/037REL/RP/11

『澳門職業技能認可基準』2011 金襟針大賽 – 金襟針得主



西廚助理廚師

梁紅欣 – 澳門金沙

廖啓承 – 葡京酒店

調酒員

JEFFREY CIEGO FAJARDO – 澳門金沙 WAQAS KHAN – 銀河酒店

中式烹調師（港澳粵菜）- 中級

李國良 – 永利澳門

蘇曉舜 – 新葡京酒店

中式烹調師（港澳點心）- 中級

葉錦輝 – 銀河酒店

謝志偉 – 英皇娛樂酒店

前堂代辦及行李員

區成就 – 新濠鋒

楊亮 – 新濠鋒

前堂服務員 / 客務關係主任

區麗盈 – 銀河酒店

容國源 – 銀河酒店

零售服務主任

洪珊珊 – 新八百伴百貨

黃惠雄 – 新八百伴百貨

房務員

陳偉光 – 星際酒店

鄭藝華 – 英皇娛樂酒店

旅遊博彩業保安員

陸志明 – 星際酒店

宋治慶 – 澳門美高梅

中菜侍應生

劉春燕 – 銀河酒店

譚耀清 – 澳門美高梅

西餐侍應生

陳雪瑞 – 新葡京酒店

ERNESTO JR YRASTORZA
MENDOZA – 澳門美高梅