



## 新聞稿      Nota de Imprensa      News Release

### 旅遊學院舉辦「澳門職業技能認可基準」 2013 金襟針大賽

旅遊學院於 11 月 28 日舉行『澳門職業技能認可基準』(MORS) 2013 金襟針大賽頒獎典禮，由旅遊局局長文綺華女士、勞工事務局副局長丁雅勤女士、澳門酒店旅業職工會李寶來會長、澳門酒店業協會楊振業會長、澳門零售管理協會會長黃亦賢先生及新葡京酒店總經理陳健文先生擔任頒獎嘉賓。

今年比賽的項目共有 11 個，包括：「前堂服務員 / 客務關係主任」、「旅遊博彩業保安員」、「前堂代辦及行李員」、「中式烹調師 (港澳粵菜) – 中級」、「中式烹調師 (港澳點心) – 中級」、「零售服務主任」、「房務員」、「調酒員」、「西廚助理廚師」、「中菜侍應生」及「西餐侍應生」。今年金襟針大賽參加者眾，共有 30 個機構派員參與，參賽人數多達 404 名，所有項目之總決賽已分別於 11 月 19、20 及 25 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，現階段包括以下工種：



- 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

為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**

參賽者會被分派一隻 1.5 公斤重的全雞(連骨)及一件無骨的雞胸肉，同時也會預備一個一式樣的「黑盒」作主材料及現場所提供的副材料於限時兩小時內完成一道主菜。在比賽前半小時，參賽者只能為菜式進行構思，不准烹調或進行任何準備工作。參賽者需在比賽完結前提交自創菜式的菜譜。評判將根據參賽者的職業技能、廚房管理技能、衛生安全程序、組織能力、擺設及味道作出評審。

### **調酒員比賽**

參賽者需自帶所有材料和器皿，在指定時間內，以聖誕為主題，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：指定菜式及神秘菜式。定菜式為翡翠骨香乳鴿甫，當中需用原隻乳鴿兩隻、每隻不超過 14 兩重來進行烹調；神秘菜式以大會所提供的原材料及配料來烹調這道菜式。參賽者只需自備一隻 12-14 吋長大深碟或深盤作為此道盛碟。評判將根據參賽作品的味道、質地、造型、色澤、製作過程、份量控制、專業性、營養衛生、創意等來作整體評審作評審。

### **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甜點雞仔酥。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**

決賽會以問答、搶答和二分鐘的個人銷售環節進行。帶領顧客到房間，介紹酒店及房間設施是每位 CBA 應做的事情，因此每位參賽者需要為自己準備一個 Power point 檔案(當中不包括任何動畫)，目的是要向賓客推銷一間自己的餐廳。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**

決賽會以問答、搶答和語言能力測試及三分鐘的個人展示環節進行。每位參賽者必須為自己準備一個 Power point 檔案(當中不包括任何動畫)，題目由自己決定，在三分鐘內向在場的觀眾進行介紹。題目的設計將會用來評核參賽者的專業表現、當中包括說話技巧、展示內容、站台儀態。

### **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**

參賽者在比賽中需進行整理客床。評判將根據其技巧、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**

決賽會以搶答形式和消防技能比賽的形式進行。題目的設計有關保安員知識、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。參賽者在消防技能比賽中需完成一個指定項目，評審員將根據技能、速度、程序和職業安全和健康下列的準則來評核參賽者及給予評分。

### **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，進行西餐餐枱聖誕主題設計及擺枱。儀容儀表、餐枱設計及



擺台作為評審標準。

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

2013年11月28日

2452/045REL/RP/13



## 「澳門職業技能認可基準」2013 金襟針大賽 – 金襟針得主

### 西廚助理廚師

CHUNG HAE PYOUNG

曹耀昌 – 澳門大倉酒店

DUQUE GONZALEZ – 澳門美高梅

### 調酒員

董香亭 – 澳門美高梅

洪婉玲 – 澳門銀河

### 中式烹調師 (港澳粵菜) - 中級

張經偉 – 英皇娛樂酒店

何愛民 – 星際酒店

### 中式烹調師 (港澳點心) - 中級

何志偉 – 新葡京酒店

鄭輝鴻 – 澳門銀河

### 前堂代辦及行李員

孟祥鵬 – 澳門銀河

TAY ZAR MYA NYEIN AUNG – 新濠鋒

### 前堂服務員 / 客務關係主任

葉偉聰 – 澳門銀河

鄭盛平 – 葡京酒店

### 零售服務主任

麥星朗 – 新八佰伴百貨

戴碗婷 – 新八佰伴百貨

### 房務員

李健亮 – 英皇娛樂酒店

張婷 – 皇冠酒店

### 旅遊博彩業保安員

黃社漢 – 星際酒店

李卓堂 – 英皇娛樂酒店

### 中菜侍應生

賴姍姍 – 新葡京酒店

鄭海媚 – 澳門銀河

### 西餐侍應生

梁雪 – 新濠鋒

MAC GYVER FRANE GARCIA – 澳門美高梅