



2020年度澳門餐飲業在職培訓計劃

澳門餐飲業聯合商會在得到澳門旅遊局的資助下，連續舉辦了19屆餐飲業在職培訓計劃。為配合發展國際旅遊城市，本商會將聯同澳門管理學院開辦第20屆餐飲業在職培訓計劃。是次培訓繼續得到澳門旅遊局的資助，充分體現出澳門特區政府推動優質旅遊城市的支持。

編號	課程	學時 (小時)	堂 數	日期	星期	時間
01	餐飲業服務英語初階 目的：讓前線餐飲從業員學習餐牌內不同菜名的讀法。不論是透過電話預約或點餐過程中都可以明白顧客的需求並及時提供適當的服務，在過程中，適當地介紹菜式煮法及推介酒品等配搭。	14	6	9月 10, 15, 17, 22, 24, 29日	逢星期 二、四	9月10, 29日 (15:00 - 17:00) 9月15, 17, 22, 24日 (15:00 - 17:30)
02	餐飲業服務英語進階 目的：讓前線餐飲從業員可以輕鬆及自信地向顧客進行推廣，以及能夠處理客戶的不滿或投訴。	14	6	10月 13, 15, 20, 22, 27, 29日	逢星期 二、四	10月13, 29日 (15:00 - 17:00) 10月15, 20, 22, 27日 (15:00 - 17:30)
03	餐飲業場所環境衛生及細菌處理方法認識 (兩班) 目的：讓餐飲業從業員可以對環境衛生及細菌處理有更深入的基本認知及了解，有助預防及處理食源性疾病風險及其他病菌，以保障員工及食客的健康。	6	2	第一班 8月11, 13日 第二班 10月6, 8日	逢星期 二、四	第一班 8月11, 13日 (14:30 - 17:30) 第二班 10月6, 8日 (14:30 - 17:30)
04	疫境下如何利用網絡增加銷售 目的：因應疫境下善用網絡/手機熱門應用程式的渠道來協助宣傳餐廳美食，有助吸引更多顧客光顧，從而提升銷售額。	9	3	8月19, 21, 26日	逢星期 三、五	(14:30 - 17:30)
05	中醫四季養生保健食療認識 目的：讓餐飲從業員可以了解四季養生的知識、食療功用、飲食搭配，從而有效地讓顧客了解不同菜式所含的營養價值。	6	2	9月1, 3日	逢星期 二、四	(14:30 - 17:30)
06	食肆工作間危機衝突處理技巧 目的：分析餐廳內/外危機衝突實例(例如:火警、員工/供應商衝突、客戶不滿等)，從而制定出有效的對應措施給予前線人員。	6	2	9月22, 24日	逢星期 二、四	(14:30 - 17:30)

備註

- 課程對象均為餐飲業在職服務人士，參加者須由在職的商號統一報名。各商戶每班最多限報4人。
- 有興趣報名的餐飲業人士可登入學院網址下載並填妥報名表格，然後傳真、電郵或親臨遞交。
- 名額有限，先到先得，每班人數上限為25人。

報名及查詢

電話: 8296 0723 (唐小姐)
傳真: 2832 3267
電郵: jamietong@mma.org.mo
地址: 澳門新口岸上海街一百七十五號
中華總商會大廈九樓

名額有限

欲報從速!

費用全免!

辦公時間:
星期一至五: 09:30 - 22:00;
星期六: 09:30 - 19:00
Facebook:
<https://www.facebook.com/mimedumo/>

"Better
MANAGEMENT
for better future"



網址: www.mim.edu.mo

