



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

Ordem	Tipos de talentos	Categoria de talentos	Designação dos cargos	Referência salarial (MOP)	Grau de escassez*
1	Quadros de gestão e especializados	Pessoal de nível superior	Vice-Presidente	40.000 – 59.999	★
2			Director Executivo	40.000 – 59.999	★★★
3			Gerente de Steward	10.000 – 19.999	★
4			Gerente de Restaurante (Restaurante Ocidental)	10.000 – 19.999	★★
5			Chefe de Cozinha (Restaurante Ocidental)	10.000 – 29.999	★★
6		Pessoal de nível médio	Assistente de Gerente de Steward	8.000 – 14.999	★
7			Supervisor de Steward	10.000 – 19.999	★★
8			Assistente de Gerente de Restauração	15.000 – 19.999	★
9			Chefe Assistente de BBQ	10.000 – 29.999	★
10			Sub-Chefe de Cozinha (Restaurante Ocidental)	10.000 – 19.999	★
11	Quadros técnicos-qualificados	Pessoal de base	Cozinheiro de Cozinha Chinesa/ III Wok	10.000 – 19.999	★
12			Cozinheiro de 1.ª Classe (Pastelaria)	8.000 – 9.999	★★
13			Padeiro	10.000 – 19.999	★
14			Cozinheiro Sénior de Pastelaria e Acepipes (Restaurante Chinês)	10.000 – 14.999	★
15			Ajudante de Cozinheiro de Pastelaria e Acepipes (Restaurante Chinês)	10.000 – 14.999	★
16			Ajudante/ Aprendiz de Cozinha (Restaurante Ocidental)	8.000 – 9.999	★
17			Cozinheiro Sénior de Pratos Frios	10.000 – 14.999	★
18			Cozinheiro de Pratos Frios	10.000 – 14.999	★
19			Recepcionista (Restaurante Ocidental)	8.000 – 9.999	★★★
20			Recepcionista (Restaurante Chinês)	6.000 – 9.999	★
21			Operador de Caixa	10.000 – 14.999	★
22			Empregado/Empregada de Mesa Sénior (Restauração)	N.A.	★★★
23			Empregado/Empregada de Mesa (Restaurante Ocidental)	8.000 – 14.999	★
24			Empregado/ Coordenador/ Assistente de Recursos Humanos	8.000 – 19.999	★
25			Empregado do Balcão de Bebidas	8.000 – 9.999	★★★
26			Entregador	6.000 – 9.999	★★★



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

*Obs.¹ : Os dados constantes da lista foram disponibilizados pelo representante do sector, e apenas servem de referência. Os conteúdos descritos nos “requisitos gerais” apenas são condições preferênciais a ter em conta aquando da satisfação dos requisitos exigidos nos postos de trabalho. Foram disponibilizados dados até 31 de Dezembro de 2017.

*Obs.² : ★ Escassez de 1.º nível (25%~39%) | ★★ escassez de 2.º nível (40%~54%) | ★★★ escassez de 3.º nível (≥55%)

O método de cálculo do grau de escassez remete-se para o método de elaboração previsto no ponto 4 da descrição de elaboração da Lista dos 5 grandes ramos de actividades económicas com necessidade de talentos

*Obs.³ : As respectivas qualidades pessoais incluem a cortesia, capacidade de comunicação, sentido de responsabilidade, entre outros, que são os requisitos essenciais a todos os postos de trabalho (Para além de alguns postos de trabalho fortemente correlacionados com as qualidades pessoais que foram objectos de observações claras, os restantes não serão contemplados com observações) .



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

1. Vice-Presidente (★) Vice President	Referência salarial (MOP) 40.000 – 59.999
Requisitos gerais : 20 anos ou mais de experiência no âmbito da restauração, domínio do funcionamento do sector de restauração de grande dimensão, capacidade de tomada de decisões importantes, conhecimento sobre o uso do sistema ERP (Enterprise Resource Planning). No aspecto linguístico, requer fluência em cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, requer o nível universitário ou habilitação superior, exigindo a frequência de gestão de hotelaria, Marketing, gestão comercial, gestão de restauração ou curso relacionado.	
2. Director Executivo (★★★) Chief Executive Officer	Referência salarial (MOP) 40.000 – 59.999
Requisitos gerais : 8 anos ou mais de experiência no âmbito de Steward, boa capacidade de liderança e destreza na gestão, de criação e promoção de pensamento inovador, de análise, previsão e elaboração de estratégia de actuação para aumentar o lucro operacional. Além disso, é necessário dominar o Microsoft Office e o sistema ERP. No aspecto linguístico, requer fluência em cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, requer o nível universitário ou habilitação superior, exigindo a frequência de gestão de hotelaria, Marketing, gestão comercial, gestão de restauração ou curso relacionado.	



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

3. Gerente de Steward (★) Chief Steward/ Steward Manager	Referência salarial (MOP) 10.000 – 19.999
Requisitos gerais : 8 anos ou mais de experiência no âmbito de Steward, boa capacidade de liderança e destreza na gestão, de programação de escalas de trabalho, de gestão de pessoal, de tratamento de queixas e assuntos emergentes, entre outras, e ainda um espírito de equipa e disponibilidade de trabalhar por turnos, incluindo fins de semana e feriados. Além disso, requer noções básicas de restauração, experiência formativa, conhecimentos de funcionamento diário do âmbito de Steward de resorts integrados de grande dimensão, entre outros, perspicácia no rumo de restauração relativamente à operação e distribuição, familiarização com o uso de utensílios e equipamentos de cozinha, bem como dos conhecimentos de higiene e segurança alimentar, nomeadamente o HACCP*, e do domínio do Microsoft Office. No aspecto linguístico, exige fluência em cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário ou habilitação académica superior. <i>* HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.</i>	

4. Gerente de Restaurante (Restaurante Ocidental) (★★) Outlet Manager (Western Restaurant)	Referência salarial (MOP) 10.000 – 19.999
Requisitos gerais : 3 anos ou mais de experiência no âmbito da restauração, boa capacidade de liderança, experiência formativa, de elaboração de proposta simples de orçamento, de processamento de numerários, entre outras, e ainda uma boa técnica de tratamento rápido das queixas dos clientes e capacidade de elaboração de relatório de actividades, sendo ainda necessário a perspicácia no rumo de restauração, familiarização com o funcionamento diário, o orçamento de operação e o sistema de restauração de restaurante de alta classe, assim como dos conhecimentos de higiene e segurança alimentar, nomeadamente o HACCP*. Além disso, é exigido o espírito de equipa, capacidade de trabalhar em pé, bem como disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, é necessário bom domínio do inglês, cantonense e mandarim, dando-se preferência aos candidatos que saibam outras línguas estrangeiras. Em termos de instrução, requer o ensino secundário ou habilitação superior, prevalecendo a posse do diploma de gestão hoteleira ou área relacionada. <i>* HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.</i>	



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

5. Chefe de Cozinha (Restaurante Ocidental) (★★) Chef de Cuisine (Western Restaurant)	Referência salarial (MOP) 10.000 – 29.999
--	--

Requisitos gerais :

3 anos ou mais de experiência de cozinha no âmbito de restaurante ocidental, domínio de funcionamento diário de cozinha de restaurantes de alta classe, proficiência na confecção de pratos internacionais, conhecimento de concepção criativa de cardápios, de monitorização de qualidade, de selecção e aquisição de ingredientes da gastronomia internacional/culinária ocidental, bem como a gestão de segurança alimentar, nomeadamente o HACCP* , dando preferência a quem tenha trabalhado como chefe de cozinha de Restaurante Michelin. Além disso, é necessária uma boa capacidade de liderança, aptidão de supervisionar a situação de trabalhos em vários restaurantes, incluindo a programação de escalas de trabalho, controlo de lucros, de gestão de pessoal e formação dos trabalhadores, de tratamento de queixas e casos de emergência, entre outros. É exigido o espírito de equipa, capacidade de trabalhar em pé por muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turnos e nocturno, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, dá-se preferência à fluência em inglês, domínio do cantonense e mandarim ou conhecimento de outras línguas estrangeiras. Em termos de instrução, requer o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à posse do diploma ou certificado de curso relacionado com a gestão de artes culinárias.

** HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.*

6. Assistente de Gerente de Steward (★) Asst. Steward Manager	Referência salarial (MOP) 8.000 – 14.999
--	---

Requisitos gerais :

3 anos ou mais de experiência laboral relacionada, noções básicas de restauração e experiência formativa, conhecimentos de segurança e higiene alimentar, tal como o HACCP* , domínio de utilização dos utensílios e equipamentos de cozinha, assim como conhecimento do Microsoft Office. Dá-se preferência a quem tenha experiência de trabalho de escritório, de gestão hoteleira e de prestação de serviço ao cliente, sendo ainda necessário ter espírito de equipa e disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, requer fluência em cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é exigido o ensino secundário ou habilitação superior.

** HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.*



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

7. Supervisor de Steward (★★) Steward Supervisor	Referência salarial (MOP) 10.000 – 19.999
---	--

Requisitos gerais :

5 anos ou mais de experiência profissional no âmbito de steward e de cozinha, noções básicas de informática e de restauração, dando preferência ao conhecimento de materiais de limpeza de cozinha, de utilização dos equipamentos e a experiência de gestão. Também requer espírito de equipa, capacidade de estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turno e nocturno, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido fluência em cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário geral ou habilitação superior.

8. Assistente de Gerente de Restauração (★) Asst. F&B Manager	Referência salarial (MOP) 15.000 – 19.999
--	--

Requisitos gerais :

2 anos ou mais de experiência no âmbito de funcionamento dos hotéis ou trabalho de administração geral, boa técnica de prestação de serviço ao cliente, capacidade de liderança, de utilização do Microsoft, de elaboração de relatórios de actividades, experiência formativa, e ainda proficiência em culinária asiática e ocidental, vinhos, cocktails ou bebidas mistas, bem como os respectivos métodos de preparação e a forma de servir. Dá-se preferência aos candidatos com experiência de trabalho na restauração ou marketing e que possuam conhecimentos sobre os produtos de restauração, de culinária, de prestação de serviço e de gestão de segurança alimentar, nomeadamente o HACCP*. No aspecto linguístico, é exigida fluência em inglês, cantonense ou mandarim. Em termos de instrução, requer o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à posse do diploma de gestão hoteleira ou área relacionada ou do certificado de formação.

** HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.*



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

9. Chefe Assistente de BBQ (★) Asst. BBQ Chef	Referência salarial (MOP) 10.000 – 29.999
--	--

Requisitos gerais :

3 anos ou mais de experiência de trabalho de cozinheiro, boa capacidade de liderança, experiência formativa e excelentes técnicas culinárias. Proficiência na preparação dos assados chineses e conhecimento de produtos da gastronomia internacional, dando preferência a experiência de trabalho em hotel de qualidade ou restaurante de grande afluência. Disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, requer a fluência em cantonense e mandarim, priorizando a compreensão do inglês. Em termos do nível de instrução, é exigido o ensino secundário geral ou habilitação académica superior, dando preferência à posse do certificado de grau académico referente à culinária.

10. Sub-Chefe de Cozinha (Restaurante Ocidental) (★) Sous Chef	Referência salarial (MOP) 10.000 – 19.999
---	--

Requisitos gerais :

3 anos ou mais de experiência de trabalho em cozinha, de desempenho de funções de cozinheiro sénior, experiência formativa no âmbito de restauração, conhecimento profundo da culinária ocidental e de preços dos diversos produtos fornecidos, assim como noções das respectivas técnicas culinárias de confecção da comida ocidental, domínio de funcionamento diário da cozinha de restaurante de alta classe, de culinária, de concepção de ementas, assim como as normas higiénicas e segurança alimentar, entre outros conhecimentos profissionais, nomeadamente HACCP*. Além disso, requer boa capacidade de liderança, de proceder à programação de escalas de trabalho, gerir pessoal, formar trabalhadores, entre outras qualidades. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à posse do certificado de grau académico em culinária.

** HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.*



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

11. Cozinheiro de Cozinha Chinesa/ III Wok (★) Chinese Cook / III Wok	Referência salarial (MOP) 10.000 – 19.999
--	--

Requisitos gerais :

2 anos ou mais de experiência de trabalho de cozinheiro, conhecimento das técnicas de confecção de pratos relacionados, assim como de segurança e higiene alimentar, entre outros, priorizando a experiência de trabalhado em hotéis de qualidade ou restaurantes de grande afluxo. É necessário espírito de equipa, capacidade de trabalhar em pé durante muito tempo e caminhar, bem como disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim, sendo útil os conhecimentos do inglês. No respeitante à instrução, é necessário o ensino secundário geral ou habilitação superior, priorizando a posse do certificado de culinária.

12. Cozinheiro de 1.ª Classe (Pastelaria) (★★) 1st Commis (Pastry)	Referência salarial (MOP) 8.000 – 9.999
---	--

Requisitos gerais :

2 anos ou mais de experiência de trabalho em pastelaria, experiência formativa no âmbito de restauração, boa técnica culinária, de pasteleira ou de panificação para a fabricação de produtos, bem como o domínio de conhecimentos sobre segurança e higiene alimentar, nomeadamente HACCP*. Noções básicas de informática e do Microsoft Office, e ainda espírito de equipa, capacidade de estar em pé e caminhar por muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, requer bom domínio do cantonense, mandarim, sendo ainda preferível o conhecimento do inglês culinário. Em termos de instrução, é necessário possuir o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à posse do grau académico em culinária.

* HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

13. Padeiro (★) Head Baker	Referência salarial (MOP) 10.000 – 19.999
Requisitos gerais : 5 anos ou mais de experiência de trabalho relacionada com a panificação, familiarização com o sector de panificação, a teoria de panificação e a fabricação de produtos relacionados, e ainda o domínio do princípio de produção de produtos de pastelaria e padaria, bem como o domínio de conhecimentos sobre segurança e higiene alimentar, nomeadamente HACCP*. É exigido o sentido de responsabilidade e bom espírito de equipa, capacidade de estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turno e nocturno, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, requer bom domínio do cantonense, mandarim, sendo ainda preferível o conhecimento do inglês culinário. Em termos de instrução, é necessário possuir o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à posse do grau académico em culinária. <i>* HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.</i>	

14. Cozinheiro Sénior de Pastelaria e Acepipes (Restaurante Chinês) (★) Senior Pastry Cook	Referência salarial (MOP) 10.000 – 14.999
Requisitos gerais : 4 anos ou mais de experiência de trabalho em cozinha de pastelaria e acepipes, domínio de funcionamento diário e de normas higiénicas de hotéis e de cozinha de restaurantes de alta classe, proficiência na confecção de produtos de pastelaria e acepipes, conhecimentos sobre a fabricação de produtos de pratos chineses e dim sum, a produção e a criação de diversos pratos, bem como o higiene alimentar, nomeadamente HACCP*. É necessário o espírito de equipa e a disponibilidade para trabalhar por turno e nocturno, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, requer fluência em cantonense, dando preferência aos candidatos que saibam inglês e mandarim. Em termos de instrução, é exigido o ensino primário ou habilitação superior, prevalecendo a posse do diploma ou certificado de curso relacionado com a gestão de artes culinárias. <i>* HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.</i>	



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

15. Ajudante de Cozinheiro de Pastelaria e Acepipes (Restaurante Chinês) (★)	Referência salarial (MOP) 10.000 – 14.999
Pastry Helper / Apprentice	
Requisitos gerais : 1 ano ou mais de experiência de trabalho em cozinha de pastelaria e acepipes, conhecimentos de funcionamento diário e de normas higiénicas de hotéis e de cozinha de restaurantes de alta classe, da confecção de produtos de pastelaria e acepipes, e ainda conhecimentos sobre a fabricação de produtos de pratos chineses e dim sum, bem como o higiene alimentar, nomeadamente HACCP*. É necessário o espírito de equipa e a disponibilidade para trabalhar por turno e nocturno, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, requer fluência em cantonense, dando preferência aos candidatos que saibam inglês e mandarim. Em termos de instrução, é exigido o ensino primário ou habilitação superior, prevalecendo a posse do diploma ou certificado de curso relacionado com a gestão de artes culinárias.	
<i>* HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.</i>	

16. Ajudante/ Aprendiz de Cozinha (Restaurante Ocidental) (★)	Referência salarial (MOP) 8.000 – 9.999
Kitchen Helper / Apprentice	
Requisitos gerais : Não está estabelecido qualquer limite de experiência profissional, boa atitude de aprendizagem, sentido de responsabilidade e bom espírito de equipa, e ainda a capacidade de proceder aos trabalhos que envolvem robustez física, a capacidade de estar em pé e caminhar durante muito tempo e a disponibilidade para trabalhar por turno e nocturno, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, requer fluência em cantonense, dando preferência aos candidatos que saibam inglês e mandarim. Em termos de instrução, é exigido o ensino primário ou habilitação superior.	



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

17. Cozinheiro Sénior de Pratos Frios (★) Sr. Cold Dish Cook	Referência salarial (MOP) 10.000 – 14.999
---	--

Requisitos gerais :

5 anos ou mais de experiência de cozinha e de desempenho das funções de cozinheiro de pratos frios, boa capacidade de liderança e espírito de equipa, noções sobre as técnicas de confecção dos respectivos pratos, conhecimentos sobre produtos da gastronomia internacional, excelente técnica culinária e experiência formativa relacionada, noções de segurança alimentar, nomeadamente HACCP*. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense, mandarim, dando preferência ao conhecimento do inglês culinário. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à posse do certificado de grau académico em culinária.

** HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.*

18. Cozinheiro de Pratos Frios (★) Cold Dish Cook	Referência salarial (MOP) 10.000 – 14.999
--	--

Requisitos gerais :

2 anos ou mais de experiência de cozinha e de desempenho das funções de cozinheiro de pratos frios, bom espírito de equipa, noções sobre as técnicas de confecção dos respectivos pratos, conhecimentos sobre produtos da gastronomia internacional, excelente técnica culinária e experiência formativa relacionada, noções de segurança alimentar, nomeadamente HACCP*. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense, mandarim, dando preferência ao conhecimento do inglês culinário. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à posse do certificado de grau académico em culinária.

** HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.*



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

19. Recepcionista (Restaurante Ocidental) (★★★)	Referência salarial (MOP)
Hostess	8.000 – 9.999

Requisitos gerais :

2 anos ou mais de experiência relacionada com prestação de serviço ao cliente em hotel ou restaurante, nomeadamente excelente técnica de serviço ao cliente, noções sobre produtos e serviços de restauração e gestão de segurança alimentar, nomeadamente HACCP*, conhecimento de informática e do Microsoft office, dando preferência a quem saiba usar o software RASPEC ou detenha experiência em hospitalidade. Além disso, requer espírito de equipa, capacidade de estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turnos e nocturno, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário geral ou habilitação superior.

** HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.*

20. Recepcionista (Restaurante Chinês) (★)	Referência salarial (MOP)
Hostess	6.000 – 9.999

Requisitos gerais :

1 ano ou mais de experiência relacionada com prestação de serviço ao cliente em hotel ou restaurante, nomeadamente excelente técnica de serviço ao cliente, noções sobre produtos e serviços de restauração e gestão de segurança alimentar, nomeadamente HACCP*, conhecimento de informática e do Microsoft office, dando preferência a quem saiba usar o software RASPEC ou detenha experiência em hospitalidade. Além disso, requer espírito de equipa, capacidade de estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turnos e nocturno, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário geral ou habilitação superior.

** HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) , que é um regime de segurança alimentar baseado em fundamentos científicos, visando garantir os procedimentos do sistema de processamento alimentar.*



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

21. Operador de Caixa (★) Cashier	Referência salarial (MOP) 10.000 – 14.999
--	--

Requisitos gerais :

2 anos ou mais de experiência de trabalho relacionada com caixa, entendimento dos procedimentos gerais do sistema informático e domínio do sistema de comercialização, técnicas básicas de serviço ao cliente, assim como experiência relacionada com funcionamento de restaurantes e noções sobre produtos de restauração, processamento de transacção de numerários e técnica de liquidação dos numerários em circulação, dando preferência à quem saiba utilizar o sistema de cobrança através do cartão de crédito, tenha experiência de trabalho no âmbito de prestação de serviço ao cliente, restauração ou de processamento de numerários. Além disso, requer capacidade de auscultação e bom senso, espírito de equipa, capacidade de estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turnos e nocturno. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim e inglês simples. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário geral ou habilitação superior.

22. Empregado/Empregada de Mesa Sénior (Restauração) (★★★) Sr. Waiter/ Sr. Waitress (F & B)	Referência salarial (MOP) N.A.
--	-----------------------------------

Requisitos gerais :

Dá-se preferência a 2 anos ou mais de experiência de prestação de serviço em restaurante ou experiência relacionada, técnicas de prestação de serviço ao cliente, proficiência em diversos tipos de culinária e experiência de processamento simples de numerários, noções sobre os produtos e serviços da restauração, tal como a preparação de abertura de garrafas e de servir à mesa, e ainda o entendimento de informática e do Microsoft Office, capacidade de permanecer em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à posse de certificado relacionado com restauração, diploma de cursos relacionados com artes culinárias ou certificado de formação.



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

23. Empregado/Empregada de Mesa (Restaurante Ocidental) (★) Waiter/ Waitress	Referência salarial (MOP) 8.000 – 14.999
---	---

Requisitos gerais :

Dá-se preferência a 2 anos ou mais de experiência de prestação de serviço em restaurante ou experiência relacionada, técnicas básicas de prestação de serviço ao cliente, proficiência em diversos tipos de culinária e experiência de processamento simples de numerários, noções básicas sobre os produtos e serviços da restauração, tal como a preparação de abertura de garrafas e de servir à mesa, prevalecendo o entendimento de informática e do Microsoft Office, capacidade de permanecer em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins de semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino primário ou habilitação superior, dando preferência à posse de certificado relacionado com restauração, diploma de cursos relacionados com artes culinárias ou certificado de formação.

24. Empregado/ Coordenador/ Assistente de Recursos Humanos (★) HR Clerk / Coordinator / Assistant	Referência salarial (MOP) 8.000 – 19.999
--	---

Requisitos gerais :

2 anos ou mais de experiência laboral relacionada, boa capacidade de comunicação e organização, conhecimentos de informática e ainda o domínio de Microsoft Office, dando preferência aos candidatos com experiência de administração do sector de restauração ou de recursos humanos. Além disso, requer o sigilo laboral a qualquer instante e a capacidade de trabalhar em ambiente de equipa. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do inglês, cantonense e mandarim. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário ou habilitação superior.

25. Empregado do Balcão de Bebidas (★★★) Conditioner	Referência salarial (MOP) 8.000 – 9.999
---	--

Requisitos gerais :

2 anos ou mais de experiência de trabalho em bar ou no âmbito de restauração, conhecimentos de preparação de bebidas e ainda o pensamento inovador na técnica de preparação. Além disso, requer espírito de equipa, capacidade de estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turnos e nocturno. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino primário ou habilitação superior, priorizando a posse do certificado de restauração.



譯本
TRADUÇÃO

澳門特別行政區政府
Governo da Região Administrativa Especial de Macau
人才發展委員會
Comissão de Desenvolvimento de Talentos

Lista de Escassez de Talentos 2018-2020 - Restauração*

26. Entregador (★★★)	Referência salarial (MOP)
Delivery Driver	6.000 – 9.999

Requisitos gerais :

Não há qualquer limite de experiência, familiarização com as ruas de Macau, personalidade positiva, vontade de aprender, pontualidade no entregar a comida aos clientes, dando preferência aos candidatos com domínio de conhecimento de informática ou os que aceitam trabalhar por turnos. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense e mandarim, sendo ainda preferível o conhecimento do inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino primário ou habilitação superior.