

# 《澳門飲食業未來人才需求調研》 簡報



澳門科技大學可持續發展研究所

2018 年 12 月

自澳門特別行政區成立以來，特區經濟穩步提升，2017 年本地生產總值結構中，酒店業和飲食業佔本地生產總值合共 6%。2000 年-2018 年間，酒店業和飲食業的就業人口佔本地總體就業人口的比重從 12% 增加到了 17%。同時，在經濟適度多元化的大方向下，澳門正加快推進“世界旅遊休閒中心”的建設，加上本澳成功申請成為聯合國教科文組織“創意城市美食之都”，因此酒店業和飲食業被認為是推動澳門經濟增長的重要產業。人才培養對於這兩個行業發展具有極大的意義。

當然，這兩個行業也依然面對著一定程度的人才短缺的問題。人才發展委員會委託澳門科技大學可持續發展研究所開展相關調研，優化可跨酒店業、飲食業通用的職級和崗位結構列表，並在此基礎上，全面瞭解和分析目前澳門酒店業的人才情況與未來三年和六年的人才需求情況，以及酒店與飲食企業對這兩個行業崗位的能力要求，以更新逾時的數據和資訊。

本研究以問卷調查形式進行，飲食業調查部分以郵寄、電郵、傳真或專人親自將問卷送至指定地點的方式，邀請大型（20 人以上）、中型（5 人至 20 人）及規模較小（5 人以下）的餐廳填寫問卷。涉及到的餐廳達到 778 家，成功調查的覆蓋率為 4 成左右。

根據飲食業的調查結果顯示，該行業總體從業人數為 24,678 人。其中包括大型飲食集團從業人員 8,389 人，中型餐廳從業人數 10,686 人，小型餐廳從業人數 5,603 人。

未來三年，大型飲食集團的從業人數需求上限為 9,184 人，預測 60 歲以上的從業人數約 36 人；中型餐廳從業人數需求上限為 11,234 人，預測 60 歲以上的從業人數約 277 人；小型餐廳從業人數需求上限為 6,171 人。未來六年，大型飲食集團的從業人數需求上限為 9,739 人，預測 60 歲以上的從業人數約 72 人；中型餐廳的需求人數上限為 11,171 人，預測達到 60 歲以上的從業人員約 335 人；小型餐廳需求人數約 6,202 人。

本研究同時調查並比較了飲食業各崗位需求的情況，根據結果來看，在大型飲食集團中，不管是目前，未來三年或者六年，中菜部侍應、中菜廚房助理/學徒、日餐部高級師傅/師傅、中菜部雜工、中菜部餐廳組長、初級中菜廚師/四鑊、餐飲出納收銀、日餐部侍應、管事員/清潔工/洗碗工、中菜部餐廳督導都為需求人數最多的十個崗位。在中型餐廳中，廚師、侍應、收銀、清潔、洗碗、主廚、雜工、廚師助理、廚雜、樓面為目前需求人數最多的十個崗位。未來三年，中型餐廳中，前述崗位中除廚師助理外的其他九個崗位依舊佔據需求量前十位，外賣員取代廚師助理，成為需求排名前十的崗位之一。未來六年與未來三年相比較，水吧崗位的的需求有所增加，取代了樓面崗位，成為需求排名前十的崗位。本研究也統計了大型飲食集團中，在三個不同的時間點上，中高層崗位需求量最大的前 10 個崗位。研究結果表明在目前、未來三年及六年，需求量最大的前十個崗位均為高級師傅/師傅、日餐部主管、餐廳經理、一級廚師、點心廚師、助理餐廳經理、高級師傅/師傅、副總廚/助理副總廚、人力資源部經理和餐飲部經理，只是排序稍有不同。另一方面，本研究統計了中型餐廳中，在三個不同的時間點上，中高層崗位需求量最大的前 5 個崗位。研究結果表明在目前、未來三年及六年，需求量最大的前五個崗位均為廚師、主廚、經理、餅師和資深廚師。

研究也調查了飲食業對於各崗位從業人員的能力要求，各飲食企業對於崗位的需求稍異，但共同點是：在學歷方面，管理層中大部分崗位普遍需要本科或以上學位，在非管理層中，只有電腦資訊、行政、銷售及推廣、人力資源及保安範疇、會計部、採購部以及餐飲部需要本科或以上學歷，其他部門的員工只需要具有中學或以上學歷。

在專業要求方面，決策層要求擁有餐飲管理等相關學位。各部門總監則要求擁有各自專業的相關學位，如人力資源部門主管需主修人力資源等相關專業。部分餐館的餐飲部需要從業人員修讀酒店管理相關學位。而對於從業經驗的要求方面，決策層的管理人員要求 5-30 年的相關工作經驗，一般員工要求 2 年工作經驗，對於是否要具備外地酒店餐廳經驗則未有明確要求。