



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 2015 - 2017 – Restauração*

Ordem	Tipos de talentos	Categoria de talentos	Designação dos cargos	Referência salarial (MOP)	Grau de escassez*	
1	<i>Quadros de gestão e especializados</i>	Pessoal de nível superior	Gerente, supervisor geral, director geral	Assistente de Gerente de <i>Steward</i>	17,000 – 28,000	★★
2				Assistente de Gerente de Bar	20,000 – 30,000	★★
3				Gerente de Recursos Humanos	36,000 – 50,000	★★
4				Assistente de Gerente de Restaurante (Restaurante Chinês)	16,000 – 32,000	★★
5				Coordenador/Gerente de <i>Steward</i>	27,000 – 66,000	★★
6				Assistente de Gerente de Restauração	16,000 – 42,000	★★
7				Gerente de Restaurante (Restaurante Ocidental)	26,000 – 55,000	★★
8				Assistente de Gerente de Restaurante (Restaurante Ocidental)	16,000 – 32,000	★
9				Gerente de Tecnologia da Informação	30,000 – 60,000	★
10				Gerente de Alimentos e Bebidas	26,000 – 68,000	★
11		Culinária		Subchefe Executivo (Restaurante Ocidental)	Mais de 36,000	★★★★
12				Chefe Assistente de Cozinha Chinesa	Mais de 33,000	★★
13				Chefe de Cozinha (Restaurante Ocidental)	Mais de 26,000	★★
14				Chefe Executivo de Cozinha (Restaurante Ocidental)	Mais de 26,000	★★
15				Chefe de Dim Sum	Mais de 14,000	★
16				Chefe Executivo de Cozinha Chinesa	Mais de 53,000	★
17				Director de Restauração	Mais de 53,000	★
18		Pessoal de nível médio	Supervisor, Chefe,	Supervisor de <i>Steward</i>	12,000 – 18,000	★★
19				Director de Recursos Humanos	18,000 – 29,000	★★
20				Supervisor de Bar	14,000 – 18,000	★★
21				Supervisor de Restaurante (Comida Chinesa)	12,000 – 24,000	★
22				Supervisor de Restaurante (Comida Ocidental)	12,000 – 24,000	★
23				Supervisor/Coordenador de Aquisição	16,000 – 32,000	★



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 2015 - 2017 – Restauração*

24			Culinária (Assuntos de cozinha)	Subchefe de Cozinha (Restaurante Ocidental)	Mais de 11,500	★★★
25				Cozinheiro Chefe (Restaurante Ocidental)	15,000 – 28,000	★★★★
26				Subchefe de Cozinha de Restaurante	23,000 – 38,000	★★★★
27				Chefe de Cozinha Pasteleiro	Mais de 16,000	★★★★
28				Garde Manger	Mais de 10,000	★★★★
29				Chef Wok	16,000 – 53,000	★

*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 preferenciais a ter em conta aquando da satisfação dos requisitos exigidos nos postos de trabalho. Dados disponibilizados até 31 de Agosto de 2016.

*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 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 cortesia, capacidade de comunicação e sentido de responsabilidade, entre outros, que são requisitos essenciais a todos os postos de trabalho (Para além de alguns postos de trabalho fortemente correlacionados com as qualidades pessoais que foram objecto 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 2015 - 2017 – Restauração*

Ordem	Tipos de talentos	Categoria de talentos	Denominação dos cargos	Remuneração mensal de referência	Grau de escassez*
30	Quadros técnicos-qualificados	Pessoal de base	Steward / Trabalhador de Limpeza / Lavador de Pratos	7,700 – 12,000	★★★
31			Operador de Caixa de Restauração	8,000 – 16,000	★★★
32			Empregado/Empregada de Mesa	7,800 – 12,500	★★
33			Cozinheiro de 1.ª, 2.ª e 3.ª	9,000 – 18,000	★★
34			Segurança	10,000 – 13,000	★★
35			Chefe de Sector	8,500 – 17,000	★★
36			Recepcionista	8,500 – 16,000	★★
37			Bartender	8,500 – 12,500	★★
38			Secretário de Restauração	10,000 – 24,000	★★
39			Escriturário/Coordenador	10,000 – 17,000	★

*Obs.¹ : Os dados constantes da lista foram disponibilizados pelo representante do sector, e apenas servem de referência. O conteúdo mencionado na parte de “Requisitos gerais” apenas constituem condições prioritárias a considerar aquando da satisfação dos requisitos dos cargos. Dados disponibilizados até 31 de Agosto de 2016.

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

Para o método de cálculo do grau de escassez, acima referido, remete-se para o método de compilação constante do ponto 4 da Lista dos cinco ramos de actividade económica com procura de talentos.

*Obs.³ : As respectivas qualidades pessoais envolvem cortesia, capacidade de comunicação e sentido de responsabilidade, e são requisitos essenciais a todos os postos de trabalho (para além de alguns cargos fortemente correlacionados com qualidades pessoais, que foram objecto 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 2015 - 2017 – Restauração*

1. Assistente de Gerente de <i>Steward</i> (★★) Asst. Steward Manager	Referência salarial (MOP) 17,000 – 28,000
Requisitos gerais: Três ou mais anos de experiência 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 serviços 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 sigla de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), que se baseia em fundamentos científicos, visando assegurar os procedimentos do sistema de processamento do regime de segurança alimentar.	
2. Assistente de Gerente de Bar (★★) Asst. Bar Manager	Referência salarial (MOP) 20,000 – 30,000
Requisitos gerais: Três ou mais anos de experiência relacionada, incluindo boa técnica de prestação de serviços ao cliente, capacidade de liderança, elaboração do relatório de actividades e experiência formativa, assim como o domínio de conhecimentos profissionais de bebidas alcoólicas, dos produtos de restauração, do funcionamento do bar e do serviço de restauração, entre outros. Além disso, é necessário espírito de equipa, capacidade para trabalhar em pé durante muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins-de-semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio de inglês, cantonense ou mandarim. Em termos de instrução, requer o ensino secundário ou habilitação superior, e dá-se preferência à posse de licenciatura em Gestão Hoteleira e de Restauração, ou certificados relacionados.	



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 2015 - 2017 – Restauração*

3. Gerente de Recursos Humanos (★★) HR Manager/ P&T Manager/ Personnel Manager	Referência salarial (MOP) 36,000 – 50,000
---	--

Requisitos gerais:

Quatro ou mais anos de experiência relacionada, bom relacionamento interpessoal e boa técnica de comunicação, capacidade de comunicação com todos os estratos da empresa, capacidade de liderança, de gestão e de organização, capacidade de coordenação e de tratamento simultâneo de vários projectos e propostas. Proficiência em matemática, capacidade de análise e conhecimento sobre o uso do Microsoft Office, confidencialidade em relação aos dados sensíveis. Dá-se preferência aos candidatos que possuam experiência laboral na área de recursos humanos da restauração, hotelaria e casinos. No aspecto linguístico, é exigido domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, requer o bacharelato ou habilitação superior, priorizando a posse do diploma de formação académica relacionada ou certificado de formação.

4. Assistente de Gerente de Restaurante (Restaurante Chinês) (★★) Asst. Outlet Manager	Referência salarial (MOP) 16,000 – 32,000
---	--

Requisitos gerais:

Três ou mais anos de experiência no âmbito da restauração, incluindo boa capacidade de liderança, de prestação de serviços ao cliente, do tratamento de queixas e da elaboração de relatórios de actividades, entre outros, assim como experiência formativa relacionada. Além disso, prevalecem os conhecimentos de gestão, de segurança alimentar e de funcionamento quotidiano dos hotéis e restaurantes de classe alta, de operação do sistema específico de restauração, dos serviços ou métodos de culinária e experiência de trabalho na hotelaria. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense, mandarim e inglês, dando-se preferência aos candidatos que saibam outras línguas. Em termos de instrução, requer o ensino secundário 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 2015 - 2017 – Restauração*

5. Coordenador/Gerente de <i>Steward</i> (★★) Chief Steward/ Steward Manager	Referência salarial (MOP) 27,000 – 66,000
---	--

Requisitos gerais:

Três ou mais anos de experiência no âmbito de *Steward*, boa capacidade de liderança e destreza na gestão, organização e agendamento de tarefas, gestão do pessoal, tratamento das queixas e dos casos urgentes. Além disso, é necessário ter espírito de equipa e aceitar trabalhar por turnos, incluindo fins-de-semana e feriados. Requer ainda noções básicas de restauração, experiência formativa e conhecimentos no âmbito dos procedimentos do funcionamento diário dos hotéis-resort integrados de grande dimensão, entre outros conhecimentos profissionais, perspicácia no funcionamento e abastecimento de restaurantes, domínio no uso de utensílios e equipamentos de cozinha, e ainda conhecimentos de gestão de segurança alimentar, nomeadamente o HACCP*, assim como do uso do Microsoft Office. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário ou habilitação superior.

6. Assistente de Gerente de Restauração (★★) Asst. F&B Manager	Referência salarial (MOP) 16,000 – 42,000
---	--

Requisitos gerais:

Dois ou mais anos de experiência no âmbito do funcionamento de hotéis ou trabalho de administração geral, boa técnica de prestação de serviços 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 forma de servir. Dá-se preferência aos candidatos com experiência na restauração ou *marketing* e que possuam conhecimentos sobre produtos de restauração, de culinária, de prestação de serviços 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 em 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 se baseia em fundamentos científicos, visando assegurar os procedimentos do sistema de processamento do regime de segurança 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 2015 - 2017 – Restauração*

7. Gerente de Restaurante (Restaurante Ocidental) (★★) Outlet Manager (Western Restaurant)	Referência salarial (MOP) 26,000 – 55,000
---	--

Requisitos gerais:

Cinco ou mais anos de experiência no âmbito da restauração, incluindo boa capacidade de liderança e experiência formativa, de elaboração de projectos simples de orçamento e processamento de numerários, entre outras experiências. Além disso, é necessário habilidade para tratar com rapidez as queixas dos clientes, assim como capacidade de elaborar relatórios da actividade. Por outro lado, requer a perspicácia no rumo da restauração, domínio do funcionamento diário de restaurantes de classe alta, do orçamento operacional e do sistema de restauração, entre outras operações, assim como conhecimento de gestão de segurança alimentar, nomeadamente o HACCP*. Além disso, é exigido espírito de equipa, capacidade para trabalhar de pé durante largas horas e disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins-de-semana e feriados. No aspecto linguístico, prevalece a fluência em inglês, cantonense e mandarim e o conhecimento de outras línguas. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à posse do diploma relacionado com gestão e serviço de hotelaria.

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

8. Assistente de Gerente de Restaurante (Restaurante Ocidental) (★) Asst. Outlet Manager	Referência salarial (MOP) 16,000 – 32,000
---	--

Requisitos gerais:

Três ou mais anos de experiência no âmbito da restauração, incluindo destreza na prestação de serviços ao cliente, capacidade de liderança e de elaboração de relatórios de actividade. Além disso, é exigido conhecimento sobre os produtos e serviços de restauração, proficiência em técnicas de culinária asiática e ocidental, vinhos, *cocktails* e bebidas mistas, bem como os respectivos métodos de preparação, forma de servir e experiência formativa. Dá-se preferência a quem saiba utilizar o computador, o Microsoft Office, que tenha espírito de trabalho em equipa, consiga trabalhar de pé largas horas, e disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins-de-semana e feriados, e que ainda tenha experiência de trabalho na hotelaria. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é exigido o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência ao candidato que possua o diploma ou habilitação superior em áreas académicas relacionadas com a Hotelaria, Restauração e Serviços.



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 2015 - 2017 – Restauração*

9. Gerente de Tecnologia da Informação (★) IT Manager	Referência salarial (MOP) 30,000 – 60,000
Requisitos gerais: Cinco ou mais anos de experiência no âmbito da gestão da tecnologia de informação (nomeadamente integração do sistema/dados/rede/gestão de infra-estruturas do sistema), conhecimento do sistema aplicativo de grandes empresas do sector hoteleiro, assim como do desenvolvimento de técnicas e teorias de aplicação direccionadas aos destinatários, serviços, entre outros, incluindo o fluxograma de execução, construção e aperfeiçoamento, soluções de concepção, bem como capacidade de desenvolvimento e integração do sistema. Também se deve obrigar a coadjuvar os clientes da empresa, a equipa técnica da tecnologia de informação, a administração e contactar fornecedores para prestarem assistência às solicitações do sistema de aplicação da empresa, sendo preferível que tenha participado na integração dos sistemas do sector hoteleiro e do jogo. No aspecto linguístico, é exigida fluência em cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, requer o bacharelato ou habilitação superior, prevalecendo a frequência da tecnologia de informação ou curso relacionado e que tenha a acreditação do curso de dados/certificação de segurança do sistema de informação internacional/certificação Cisco de profissionais de rede.	

10. Gerente de Restauração (★) F&B Manager	Referência salarial (MOP) 26,000 – 68,000
Requisitos gerais: Cinco ou mais anos de experiência profissional no âmbito de restaurantes de renome, proficiência em culinária ocidental, vinhos, <i>coktails</i> ou bebidas mistas, assim como os respectivos métodos de preparação e formas de servir, perspicácia no rumo da restauração, domínio dos procedimentos do funcionamento geral dos restaurantes, compreensão de conhecimentos relativos à gestão da fiscalização da segurança alimentar na restauração, nomeadamente o HACCP*, assim como experiência formativa relacionada, e o domínio da informática e utilização do Microsoft Office. No aspecto linguístico, é exigida a uma boa capacidade de comunicação em chinês e inglês, priorizando o entendimento de outras línguas. Em termos de instrução, requer o ensino secundário ou habilitação superior, priorizando o diploma de Hotelaria/Restauração/Artes Culinárias ou cursos relacionados.	



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 2015 - 2017 – Restauração*

11. Subchefe Executivo (Restaurante Ocidental) (★★★) Executive Sous Chef (Western Restaurant)	Referência salarial (MOP) mais de 36,000
--	---

Requisitos gerais:

Dez ou mais anos de experiência em cozinha de restaurante ocidental e experiência de gestão, responsabilização pela confecção de diversos pratos, gestão do funcionamento da cozinha de grande dimensão e experiência formativa no âmbito da restauração, perspicácia no rumo da restauração, conhecimento do funcionamento diário da cozinha de restaurante de classe alta e das normas higiénicas, e, ainda, entre outros conhecimentos profissionais, criatividade na concepção de cardápios, monitorização da qualidade, aquisição dos ingredientes culinários, gastronomia internacional/culinária ocidental, gestão da cozinha e produtos lançados, conhecimentos profissionais relativos à concepção criativa de cardápios, de monitorização da qualidade, de selecção e aquisição dos ingredientes culinários e da gastronomia internacional/culinária ocidental, entre outros, bem como o reconhecimento da qualificação profissional em gestão de cozinha e dos produtos fabricados. É ainda necessário espírito de equipa, capacidade para trabalhar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalho por turnos e nocturno, incluindo fins-de-semana. No aspecto linguístico, é exigida fluência em inglês, domínio do cantonense e mandarim, dando preferência ao conhecimento de outras línguas. Em termos de instrução, requer o ensino secundário geral ou habilitação superior, dando preferência à posse de licenciatura ou diploma de curso relacionado com Gestão Hoteleira/Restauração/Artes Culinárias ou o 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 2015 - 2017 – Restauração*

12. Assistente de Chefe de Cozinha Chinesa (★★)	Referência salarial (MOP)
Assistant Chinese Chef	mais de 33,000

Requisitos gerais:

Dez ou mais anos de experiência e de gestão de cozinha em restaurante de comida chinesa, perspicácia nas tendências do sector da restauração, conhecimento do funcionamento diário da cozinha dos restaurantes de classe alta e das normas de higiene, domínio na criatividade da concepção de cardápios, na monitorização da qualidade, na selecção e aquisição dos ingredientes culinários, na confecção das iguarias chinesas e da gestão da segurança alimentar, nomeadamente o HACCP*. Além disso, deve ter boa capacidade de liderança, de supervisão da situação dos trabalhos em múltiplos restaurantes, de fazer as escalas de serviço, de controlo dos lucros, da gestão e formação do pessoal, de tratamento de queixas e de casos de emergência, entre outras capacidades. Deve ainda ser dotado de espírito de equipa, capacidade para trabalhar em pé durante muito tempo, ter disponibilidade para trabalho por turnos e nocturno, incluindo fins-de-semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim e inglês, dando preferência ao conhecimento de outras línguas. Em termos de instrução, deve possuir habilitação académica equivalente ou superior ao nível do ensino secundário, dando preferência ao candidato que tenha diploma de cursos relacionados com Gestão de Arte Culinária, qualificação profissional ou certificado de formação.

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

13. Chefe de Cozinha (Restaurante Ocidental) (★★)	Referência salarial (MOP)
Chef de Cuisine (Western Restaurant)	mais de 26,000

Requisitos gerais:

Seis ou mais anos de experiência de cozinha no âmbito de restaurante ocidental, domínio do funcionamento diário da cozinha de restaurantes de classe alta, proficiência na confecção de pratos internacionais, conhecimento da concepção criativa de cardápios, de monitorização da qualidade, da selecção e aquisição de ingredientes da gastronomia internacional/culinária ocidental, bem como gestão da segurança alimentar, nomeadamente o HACCP*, dando preferência a quem tenha trabalhado como chefe de cozinha em Restaurante Michelin. Além disso, é necessária uma boa capacidade de liderança, aptidão para supervisionar a situação dos trabalhos em vários restaurantes, incluindo a programação de escalas de serviço, controlo de lucros, gestão de pessoal e formação dos trabalhadores, de tratamento de queixas e casos de emergência, entre outros. É exigido espírito de equipa, capacidade de trabalhar em pé por muito tempo, disponibilidade para trabalho por turnos e nocturno, incluindo fins-de-semana e



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 2015 - 2017 – Restauração*

feriados. No aspecto linguístico, dá-se preferência à fluência em inglês, domínio do cantonense e mandarim ou conhecimento de outras línguas. Em termos de instrução, requer o ensino primário 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 se baseia em fundamentos científicos, visando assegurar os procedimentos do sistema de processamento do regime de segurança alimentar.

14. Chefe Executivo de Cozinha (Restaurante Ocidental) (★★) Executive Chef (Western Restaurant)	Referência salarial (MOP) Mais de 26,000
--	---

Requisitos gerais:

Doze ou mais anos de trabalho na cozinha e experiência da gestão relacionada, experiência de gestão do funcionamento de restaurantes de grande dimensão, conhecimento do funcionamento diário das cozinhas dos restaurantes de classe alta e das normas higiénicas, domínio da cozinha internacional, criatividade na concepção das ementas, controlo de qualidade, aquisição de ingredientes, conhecimentos da gastronomia internacional/culinária ocidental e da gestão da segurança alimentar, nomeadamente o HACCP* Além disso, requer boa capacidade de liderança, supervisão da situação de trabalho em vários restaurantes, programação da escala de tarefas, controlo de lucros, gestão e formação de pessoal, assim como tratamento de queixas e casos de emergência, entre outras qualidades. É ainda necessário espírito de equipa, capacidade para trabalhar durante muito tempo em pé, disponibilidade para trabalho por turnos e nocturno, incluindo fins-de-semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense ou mandarim e inglês, dando preferência a quem tenha conhecimento de outras línguas. Em termos de instrução, requer o ensino secundário geral ou habilitação superior, dando preferência à posse de licenciatura ou habilitação superior em Gestão de Restauração.

* HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), que se baseia em fundamentos científicos, visando assegurar os procedimentos do sistema de processamento do regime de segurança 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 2015 - 2017 – Restauração*

15. Chefe de Dim Sum (★)	Referência salarial (MOP)
Dim Sum Chef	mais de 14,000

Requisitos gerais:

Oito ou mais anos de experiência na confecção de sobremesas, domínio do funcionamento diário das cozinhas de hotéis, de restaurantes de classe alta, bem como das normas higiénicas, proficiência em sobremesas chinesas, conhecimento da gastronomia chinesa e da confecção de sobremesas chinesas, conhecimento da confecção e criação de diversos pratos, e ainda sobre gestão de segurança alimentar, nomeadamente o HACCP*. Além disso, requer boa capacidade de liderança, aptidão para supervisionar a situação de trabalho em múltiplos restaurantes, de agendar a escala de trabalho, de controlar os lucros, de gerir o pessoal e de formar trabalhadores, bem como de tratar das queixas e de casos de emergência, entre outros. É ainda necessário, espírito de equipa, disponibilidade para trabalho por turnos e nocturno. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense, dando preferência ao conhecimento do inglês e do mandarim. Em termos de instrução, requer o ensino primário ou habilitação superior, dando preferência à posse do diploma ou certificado de formação relacionado com o curso de Gestão de Artes Culinárias.

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

16. Chefe Executivo de Cozinha Chinesa (★)	Referência salarial (MOP)
Executive Chinese Chef	mais de 53,000

Requisitos gerais:

Dez ou mais anos de experiência de gestão de restaurantes de renome, sendo pelo menos cinco no desempenho das funções de subchefe do restaurante de comida chinesa ou de cargo equiparado, experiência formativa na área da restauração e na gestão do funcionamento da cozinha de grande dimensão, entre outras. Perspicácia na tendência da restauração, domínio do funcionamento diário de cozinhas dos restaurantes de alto nível e das normas higiénicas, profundo conhecimento de culinária chinesa e de bebidas alcoólicas, conhecimento da concepção criativa de cardápios, monitorização da qualidade, selecção e aquisição dos ingredientes de culinária, entre outros conhecimentos profissionais, e ainda noções de gestão de segurança alimentar, nomeadamente o HACCP*. É ainda necessária, entre outras capacidades, a de liderança, de supervisão da situação dos trabalhos em diversos restaurantes, de programação de escalas e de tarefas, de controlo de lucros, de gestão e formação de pessoal, de tratamento de queixas e casos urgentes. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense ou



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 2015 - 2017 – Restauração*

mandarim e inglês, dando preferência ao conhecimento de outras línguas. Em termos de instrução, é necessário possuir habilitação académica equivalente ou superior ao ensino secundário, dando preferência a quem tenha licenciatura em Gestão de Restauração/Culinária/diploma de outros cursos relacionados ou certificado de formação.

** HACCP é a sigla de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), que tem a base científica, tendo por objectivo assegurar os procedimentos do sistema de transformação do regime de segurança alimentar.

17. Director de Alimentos e Bebidas (★)

Referência salarial (MOP)

Director of F&B

mais de 53,000

Requisitos gerais:

Oito ou mais anos de experiência de gestão no âmbito da restauração, dando preferência à experiência no âmbito da definição e execução de novos conceitos e abertura de restaurantes, domínio dos procedimentos operacionais gerais do sector da restauração de classe alta, capacidade profissional de definição de qualidade, controlo e supervisão do serviço prestado, entre outras, conhecimento das culinárias chinesa e ocidental e de tipos de bebidas, bem como conhecimentos profissionais de segurança alimentar e monitorização da higiene na restauração. Além disso, requer boa capacidade de liderança, aptidão para supervisionar a situação de trabalho em vários restaurantes, proceder à programação de escalas de trabalho, controlar lucros, gerir recursos humanos e formar trabalhadores, bem como tratar as queixas e os casos de emergência. É ainda necessário a disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins-de-semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense, mandarim e inglês, dando preferência ao conhecimento de outras línguas. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à frequência de cursos de Gestão Hoteleira e de Restauração ou cursos relacionados, ou à posse de diploma de nível avançado.



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 2015 - 2017 – Restauração*

18. Supervisor de Steward (★★) Steward Supervisor	Referência salarial (MOP) 12,000 – 18,000
Requisitos gerais: Dois ou mais anos de experiência no âmbito de <i>steward</i> 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 à experiência de gestão. Também requer espírito de equipa, capacidade para estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalho por turnos e nocturno, incluindo fins-de-semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigida fluência em cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário geral ou habilitação superior.	

19. Chefe de Recursos Humanos (★★) HR Officer	Referência salarial (MOP) 18,000 – 29,000
Requisitos gerais: Um ou mais ano de experiência relacionada com recursos humanos, bom relacionamento interpessoal e capacidade de comunicação, uso do Microsoft Office e de dactilografia em chinês, autonomia, atenção aos detalhes, afabilidade e capacidade para trabalhar sob pressão. No aspecto linguístico, requer fluência em inglês, cantonense e mandarim. Em termos de instrução, é exigido o ensino universitário ou habilitação superior, a frequência do curso de Gestão de Empresas (MBA), Recursos Humanos ou habilitação académica equiparada.	



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 2015 - 2017 – Restauração*

20. Supervisor de Bar (★★) Bar Supervisor	Referência Salarial (MOP) 14,000 – 18,000
Requisitos gerais: Dois ou mais anos de experiência relacionada, incluindo boa técnica de comunicação, capacidade de liderança e de formação, excelente técnica de bartender, domínio de diversos métodos de preparação de bebidas alcoólicas, perspicácia na tendência reinante no sector da restauração e ainda conhecimentos sobre bebidas alcoólicas e refrigerantes, nomeadamente a preparação de abertura de garrafas, servir à mesa e a gestão da segurança alimentar, nomeadamente o HACCP*. É necessário saber utilizar o computador e o Microsoft Office, dando preferência a quem se tenha dedicado ao trabalho de gestão em restaurante de classe alta. Além disso, é exigido espírito de equipa, capacidade para estar em pé e caminhar largas horas, disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins-de-semana e feriados. No aspecto linguístico, requer domínio do cantonense, mandarim, dando preferência ao conhecimento do inglês. Em relação à instrução, é exigida a escolaridade equivalente ou superior ao nível secundário, dando preferência a quem tenha o certificado de Restauração ou de Bartender. * HACCP é a sigla de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Hazard Analysis and Critical Control Points, abreviatura: HACCP), que tem a base científica, e visa assegurar os procedimentos do sistema de transformação do regime de segurança alimentar.	

21. Supervisor de Restaurante (Restaurante Chinês) (★) Supervisor (Chinese Restaurant)	Referência salarial (MOP) 12,000 – 24,000
Requisitos gerais: Dois ou mais anos de experiência no âmbito da restauração e da culinária chinesa, incluindo boa técnica de prestação de serviço ao cliente, conhecimentos sobre os produtos de restauração, bebidas alcoólicas, refrigerantes e serviços, assim como da gestão da segurança alimentar, nomeadamente HACCP*, entre outros. Dá-se preferência a quem saiba usar o Microsoft Office, tenha conhecimentos operacionais do sistema específico da restauração, e experiência de trabalho no âmbito da gestão de restaurantes de classe alta. Além disso, requer espírito de equipa, capacidade para estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins-de-semana e feriados. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense e mandarim, dando preferência ao conhecimento do inglês. Em termos instrução, é necessário o ensino secundário geral 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 2015 - 2017 – Restauração*

22. Supervisor de Restaurante (Restaurante Ocidental) (★) Outlet Supervisor (Western Restaurant)	Referência salarial (MOP) 12,000 – 24,000
Requisitos gerais: Dois ou mais anos de experiência no âmbito da restauração e cozinha ocidental, incluindo boa técnica de atendimento ao cliente, capacidade de liderança e experiência formativa, conhecimentos sobre bebidas alcoólicas, refrigerantes e serviços, domínio de informática e do uso do Microsoft Office, dando preferência a quem tenha conhecimentos operacionais do sistema específico da restauração ou que tenha trabalhado na gestão de restaurante de classe alta. Além disso, requer espírito de equipa, capacidade para estar em pé e caminhar muito tempo, disponibilidade para trabalho por turnos e nocturno, incluindo fins-de-semana e feriados, dando preferência a quem tenha a respectiva acreditação profissional, nomeadamente CPSM*. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense e do mandarim, dando preferência ao conhecimento do inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário ou habilitação superior, dando preferência à posse do grau académico em Culinária ou certificado relacionado. *CPSM é a abreviatura de Certified Professional in Supply Management (<i>Professional Certificado em Gestão de Suplemento</i>).	

23. Supervisor/Coordenador de Aquisição (★) Purchasing Supervisor/ Purchasing Officer	Referência salarial (MOP) 16,000 – 32,000
Requisitos gerais: Dois ou mais anos de experiência laboral relacionada com compras ou área de cadeia de abastecimento, conhecimento profundo do mercado local e da gestão da segurança alimentar, nomeadamente HACCP*, dando preferência à experiência no âmbito da operação do sistema SAP/RedRock, ERP, MRP, entre outros, assim como a quem tenha certificação de qualificação profissional de especialista em gestão de suplemento CPSM*. Em termos linguísticos, é exigida fluência em inglês, cantonense e mandarim. No âmbito de instrução, requer escolaridade equivalente ou superior ao nível do ensino secundário, dando preferência a quem tenha diploma de curso de Aquisição ou de Gestão de Materiais. * HACCP é a sigla de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Hazard Analysis and Critical Control Points, abreviatura: HACCP), que tem a base científica, e visa assegurar os procedimentos do sistema de transformação do regime de segurança alimentar. * CPSM é a sigla de Certified Professional in Supply Management (<i>Professional Certificado em Gestão de Suplemento</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 2015 - 2017 – Restauração*

24. Sub-Chefe de Cozinha (Restaurante Ocidental) (★★★) Demi Chef de Partie (Western Restaurant)	Referência salarial (MOP) mais de 11,500
--	---

Requisitos gerais:

Um ou mais anos de experiência na restauração e cozinha ocidental, boa técnica de serviço ao cliente, capacidade de liderança e conhecimentos sobre produtos de restauração, segurança e higiene alimentar e serviços, nomeadamente HACCP*. Além disso, é necessário ser dotado de técnicas de cortes e conhecimentos sobre técnicas relacionadas com a culinária, dando preferência a quem tenha trabalhado em restaurante com grande afluência. Por outro lado, requer espírito de equipa, capacidade para estar de pé e caminhar largas horas, disponibilidade para trabalhar por turnos, incluindo fins-de-semana e feriados. Em termos linguísticos, é exigida fluência em cantonense, mandarim, dando preferência ao conhecimento de inglês. No que respeita à instrução, é exigida a escolaridade equivalente ou superior ao nível secundário.

* HACCP é a sigla de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Hazard Analysis and Critical Control Points, abreviatura: HACCP), que tem a base científica, e visa assegurar os procedimentos do sistema de transformação do regime de segurança alimentar.

25. Cozinheiro Chefe (Restaurante Ocidental) (★★★) Chef de Partie (Western Restaurant)	Referência salarial (MOP) 15,000 – 28,000
---	--

Requisitos gerais:

Dois ou mais anos de experiência no âmbito da cozinha e restaurante ocidental, destreza na gestão e capacidade para liderar equipas de pequena dimensão, proficiência na confecção de pratos ocidentais, experiência e precisão na arte de cortar, conhecimento da gastronomia internacional, bem como dos produtos e técnicas da culinária ocidental, noções de informática, do Microsoft Office, e conhecimento de higiene e segurança alimentar, nomeadamente padrões e critérios de HACCP*, dando preferência à experiência de trabalho em hotéis ou restaurantes com grande afluência. Além disso, é necessário ter espírito de equipa, capacidade para estar em pé e caminhar durante muito tempo, bem como 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, requer o ensino secundário geral ou habilitação superior, dando preferência à posse do certificado de licenciatura em Artes Culinárias.

* HACCP é a abreviatura de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), que se baseia em fundamentos científicos, visando assegurar os procedimentos do sistema de processamento do regime de segurança 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 2015 - 2017 – Restauração*

26. Subchefe de Cozinha (★★★)	Referência salarial (MOP)
Sous Chef	23,000 – 38,000
Requisitos gerais: Três ou mais anos de experiência em cozinha, de desempenho das funções de cozinheiro sénior, experiência formativa no âmbito da restauração, conhecimento profundo da culinária ocidental e dos preços dos diversos produtos fornecidos, assim como noções das respectivas técnicas culinárias de confecção da comida ocidental, domínio do funcionamento diário da cozinha de restaurante de classe alta, de culinária, da concepção de ementas, assim como das 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 e formar trabalhadores, entre outras qualidades. No aspecto linguístico, é exigido o domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino primário 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 se baseia em fundamentos científicos, visando assegurar os procedimentos do sistema de processamento do regime de segurança alimentar.	

27. Chefe de Cozinha Pasteleiro (★★★)	Referência salarial (MOP)
Chef De Partie	mais de 16,000
Requisitos gerais: Quatro ou mais anos de experiência em pastelaria, destreza na gestão e capacidade de liderar grupos de pequena dimensão, e ainda experiência formativa no âmbito da restauração, boa técnica culinária, de pastelaria ou de panificação para fabricação dos 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 para 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 e mandarim, dando preferência ao 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 se baseia em fundamentos científicos, visando assegurar os procedimentos do sistema de processamento do regime de segurança 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 2015 - 2017 – Restauração*

28. Garde Manger (★★★)	Referência salarial (MOP)
Garde Manger	mais de 10,000
Requisitos gerais: Dois ou mais anos de experiência de cozinha e de desempenho nas funções de <i>garde manger</i> , boa capacidade de liderança e espírito de equipa, noções sobre 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 e 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 se baseia em fundamentos científicos, visando assegurar os procedimentos do sistema de processamento do regime de segurança alimentar.	

29. Chefe Wok (★)	Referência salarial (MOP)
1 Wok	16,000 – 53,000
Requisitos gerais: Dois ou mais anos de experiência de cozinha e de desempenho de funções de cozinheiro <i>Wok</i> de nível intermédio. Destreza na gestão e capacidade de liderança de equipas de pequena dimensão, conhecimento da culinária e confecção da gastronomia chinesa, noções de segurança e higiene alimentar, bem como experiência formativa relacionada. Noções de informática e do Microsoft Office. Além disso, é necessário ter espírito de equipa, capacidade para estar 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 licenciatura em Culinária.	



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 2015 - 2017 – Restauração*

30. Steward/ Empregado de Limpeza/Lavador de Pratos (★★★)	Referência salarial (MOP)
Steward/ Cleaner/ Dishwasher	7,700 – 12,000

Requisitos gerais:

Dá-se preferência a quem tenha trabalhado na cozinha durante um ou mais anos, noções de higiene e segurança alimentar, conhecimentos sobre uso, tratamento e armazenamento correcto dos produtos de limpeza, receptibilidade aos trabalhos que envolvem sujidade, espírito de equipa, capacidade para estar em pé e de caminhar durante muito tempo e disponibilidade de trabalhar por turnos, incluindo fins-de-semana e feriados, dando preferência à experiência de lavagem de louça na cozinha. No aspecto linguístico, é exigido fluência em cantonense ou mandarim. Em termos de instrução, é necessário o ensino primário ou habilitação superior.

31. Operador de Caixa de Restauração (★★★)	Referência salarial (MOP)
F&B Cashier	8,000 – 16,000

Requisitos gerais:

Um ou mais anos 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 o funcionamento de restaurantes e noções sobre produtos de restauração, processamento de transacção de numerários e técnica de liquidação dos numerários em circulação, dando preferência a quem saiba utilizar o sistema de cobrança através do cartão de crédito, tenha experiência de trabalho no âmbito da prestação de serviços ao cliente, restauração ou de processamento de numerários. Além disso, requer capacidade de auscultação e bom senso, espírito de equipa, capacidade para estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalho 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.



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 2015 - 2017 – Restauração*

32. Empregado/Empregada de Mesa (★★)	Referência salarial (MOP)
Waiter/ Waitress	7,800 – 12,500

Requisitos gerais:

Dá-se preferência a quem tenha um ou mais anos de experiência de prestação de serviços em restaurante ou experiência relacionada, técnicas básicas de prestação de serviços ao cliente, proficiência em diversos tipos de culinária e experiência de processamento simples de numerários, noções básicas sobre produtos e serviços da restauração, tal como a preparação de abertura de garrafas e de servir à mesa, e ainda entendimento de informática e do Microsoft Office, capacidade para 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.

33. Cozinheiro de 1.ª, 2.ª e 3.ª (★★)	Referência salarial (MOP)
1st 、 2nd 、 3rd Commis	9,000 – 18,000

Requisitos gerais:

Um ou mais anos de experiência no âmbito do sector hoteleiro ou de cozinha de restaurante de renome, dando preferência à experiência de confecção de diversos pratos, incluindo pratos do sudeste asiático, chineses e ocidentais, entre outros. Proficiência na confecção dos pratos de diversos países, bem como subtileza na arte de cortar, e noções de higiene e segurança alimentar. Além disso, requer espírito de equipa, capacidade para estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalho por turnos e nocturno. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim e inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário geral habilitação superior, dando preferência à posse do certificado de Culinária.

34. Segurança (★★)	Referência salarial (MOP)
Security Guard	10,000 – 13,000

Requisitos gerais:

Dá-se preferência à experiência profissional no âmbito dos casinos, segurança de hotéis ou serviços prestados a outros clientes. Requer domínio de conhecimentos relativos aos procedimentos de segurança e ainda disponibilidade de trabalhar por turnos. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim ou inglês. Em termos de instrução, é necessário 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 2015 - 2017 – Restauração*

35. Chefe de Sector (★★)	Referência salarial (MOP)
Captain	8,500 – 17,000

Requisitos gerais:

Um ou mais anos de experiência de trabalho em restaurante, boa técnica de serviço ao cliente, noções de informática, de Microsoft Office e Micros, entre outros sistemas de gestão de postos de venda (POS), incluindo bebidas alcoólicas e refrigerantes, conhecimentos sobre prestação de serviços, nomeadamente abertura de garrafas e preparação para servir à mesa, dando preferência a quem tenha experiência de processamento de numerários no sector da restauração, saiba usar o sistema de restauração ou que tenha trabalhado em hotel de 5 estrelas ou restaurante de classe alta. Além disso, deve ter espírito de equipa, capacidade para estar em pé e caminhar largas horas, disponibilidade para trabalho por turnos e nocturno. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do cantonense, mandarim e inglês, e no aspecto da instrução deve possuir habilitação académica equivalente ou superior ao nível secundário.

36. Recepcionista (★★)	Remuneração de referência (MOP)
Hostess	8,500 – 16,000

Requisitos gerais:

Um ou mais anos de experiência relacionada com prestação de serviços 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 tenha experiência em hospitalidade. Além disso, requer espírito de equipa, capacidade para estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade para trabalho 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 sigla de Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), que se baseia em fundamentos científicos, visando assegurar os procedimentos do sistema de processamento do regime de segurança 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 2015 - 2017 – Restauração*

37. Bartender (★★)	Referência salarial (MOP)
Bartender	8,500 – 12,500

Requisitos gerais:

Um ou mais anos de experiência profissional relacionada e conhecimentos sobre bebidas, incluindo técnicas básicas de prestação de serviços ao cliente, conhecimentos sobre bebidas alcoólicas e refrigerantes, preparação de abertura de garrafas e de servir a mesa, familiaridade com diversos tipos de bebidas e funcionamento do bar, técnicas básicas de bartender e experiência de tratamento simples de numerários, dando preferência a quem saiba usar o Microsoft Office ou possua experiência de *barman*. Além disso, requer espírito de equipa, capacidade para estar em pé e caminhar durante muito tempo, disponibilidade de trabalho 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 e/ou de Bartender.

38. Secretário de Restauração (★★)	Referência salarial (MOP)
F&B Secretary	10,000 – 24,000

Requisitos gerais:

Um ou mais anos de experiência no tratamento de expediente e de programação de escalas de serviço, incluindo a ex ímia experiência de gestão de agendas, entendimento de informática, domínio do Microsoft office, boa capacidade de comunicação e de organização, bem como de tradução, dando preferência à experiência de trabalho administrativo no sector de hotelaria ou de restauração. Além disso, é necessário manter confidencialidade no trabalho, ser capaz de trabalhar em equipa, estar em pé e caminhar durante muito tempo, ter disponibilidade para trabalho por turnos e nocturno, incluindo fins-de-semana e feriados. No aspecto linguístico, requer fluência em inglês, cantonense e mandarim, incluindo tradução chinês-inglês. Em termos de instrução, é exigido o ensino secundário 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 2015 - 2017 – Restauração*

39.Escriturário/Coordenador (★)	Referência salarial (MOP)
Clerk/ Coordinator	10,000 – 17,000

Requisitos gerais:

Um ou mais anos de experiência profissional no âmbito dos trabalhos administrativos, boa capacidade de comunicação e de organização, entendimento de informática e de utilização do Microsoft Office, dando preferência à experiência de trabalho administrativo no âmbito da restauração ou dos recursos humanos. Além disso, requer confidencialidade no trabalho e capacidade para trabalhar em equipa. No aspecto linguístico, é exigido bom domínio do inglês, cantonense e mandarim, incluindo a tradução chinês-inglês. Em termos de instrução, é necessário o ensino secundário ou habilitação superior.