

《Estudo da futura procura de talentos pelo  
sector da restauração de Macau》  
Resumo do relatório



Instituto de Estudos de Desenvolvimento Sustentável da  
Universidade de Ciência e Tecnologia de Macau

Dezembro de 2018

Desde o estabelecimento da Região Administrativa Especial de Macau, que a economia da RAEM tem vindo a crescer de forma estável, representando, as indústrias hoteleira e de restauração, em 2017, 6% na estrutura do Produto Interno Bruto (PIB) de Macau. Entre 2000 e 2018, o peso da população empregada nos sectores da hotelaria e da restauração, aumentou, no total da população activa, de 12% para 17%. Ao mesmo tempo, Macau, orientada pela política de diversificação adequada da economia, acelerava a construção de um Centro Mundial de Turismo e Lazer tendo obtido sucesso na sua candidatura à UNESCO como cidade criativa de gastronomia. Neste contexto, as indústrias hoteleira e de restauração são consideradas indústrias importantes na promoção do crescimento económico de Macau. Assim, a formação de talentos reveste-se de um significado relevante no desenvolvimento destes dois sectores.

Torna-se, no entanto, evidente que os referidos sectores, também, enfrentam problemas relacionados com a escassez de talentos. A Comissão de Desenvolvimento de Talentos encomendou, ao Instituto de Estudos de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Ciência e Tecnologia de Macau (UCTM), a realização de estudos, que implicam a optimização de uma lista de categorias e postos comuns aos sectores da hotelaria e da restauração e, com base nos dados obtidos, inteira-se e analisa a situação actual dos recursos humanos qualificados e a procura de quadros qualificados pela indústria hoteleira de Macau para os próximos três a seis anos, bem como as capacidades exigidas pelos hotéis e empresas de restauração aos recursos em causa para assumirem as tarefas relacionadas, com vista a modificar os dados e informações desactualizados.

Este estudo foi realizado através de inquérito por questionário, tendo os questionários, que abordam o sector da restauração, sido enviados por correio, correio electrónico, fax ou pessoalmente para os locais indicados, convidaram-se restaurantes de grande dimensão (com mais de 20 pessoas), bem como média (com cinco a 20) e de pequena dimensão (menos de cinco) para preencherem os questionários, abrangendo 778 estabelecimentos. Atingiram cerca de 40%, os questionários válidos recolhidos.

De acordo com o resultado do inquérito, o número total de trabalhadores, deste sector, é de 24.678 pessoas, incluindo 8.389 trabalhadores dos grupos de restauração de grande dimensão, 10.686 trabalhadores de restaurantes de dimensão média e 5.603 trabalhadores de restaurantes de pequena dimensão.

Nos próximos três anos, a média do número de procura de trabalhadores para os grupos de restauração de grande dimensão será de 8.678 pessoas e as com idade superior a 60 anos ocuparão cerca de 0.41%; a média do número da procura de trabalhadores para restaurantes médios será de 9.651 pessoas, prevendo-se que cerca de 2.87% delas tenham idade superior a 60 anos; enquanto a média do número da procura de trabalhadores para os pequenos restaurantes será de 5.829 pessoas. Quanto aos próximos seis anos, a média do número da procura de trabalhadores para grandes grupos de restauração será de 9.120 pessoas, prevendo-se que cerca de 0.79% delas tenham idade superior a 60 anos; a média do número da procura de trabalhadores para os médios restaurantes será de 9.625 pessoas, 3.48% delas com idade superior a 60 anos; já a média do número da procura de trabalhadores para pequenos restaurantes será de 5.829 pessoas.

Quanto à procura de trabalhadores, foi feita, neste estudo, uma comparação entre os diversos postos de trabalho do sector de restauração, segundo o resultado do estudo, tanto agora como nos próximos três a seis anos, o empregado de cozinha chinesa, o ajudante/aprendiz de cozinha chinesa, o cozinheiro sénior/cozinheiro de cozinha japonesa, o auxiliar de cozinha chinesa, o chefe de sector de restaurante de cozinha chinesa, o cozinheiro júnior de culinária chinesa/cozinheiro (de nível 4), o empregado de caixa, o empregado de cozinha japonesa, *steward*/empregado de limpeza/empregado para lavar louça e o supervisor de restaurante de cozinha chinesa são os dez postos de trabalho, em grupos de restauração de grande dimensão, que têm a maior procura de trabalhadores. Presentemente, nos restaurantes médios, o cozinheiro, o empregado de mesa, o empregado de caixa, o empregado de limpeza, o empregado para lavar louça, o cozinheiro chefe, o auxiliar, o ajudante de cozinheiro, o auxiliar de cozinha e o empregado que atende os clientes são os dez postos de trabalho em

que se verifica maior necessidade de trabalhadores. Nos próximos três anos, nos restaurantes médios, à excepção do ajudante de cozinheiro, cujo lugar passará a ser desempenhado por empregados de serviços de *take away*, os restantes nove postos de trabalho, acima referidos, continuarão a ocupar os primeiros dez lugares. Fazendo uma comparação entre a situação nos próximos seis anos e nos próximos três anos, verifica-se que existe um crescimento na procura de empregado do balcão de bebidas, posto de trabalho que passará a ocupar um dos dez primeiros lugares, inicialmente ocupado pelo empregado de atendimento a clientes. O estudo, também, procede à recolha de dados, nos três diferentes períodos, sobre os dez primeiros postos de trabalho de nível superior ou médio nos grandes grupos de restauração em que se verifica maior necessidade de empregados. O resultado revela que cozinheiro de classe superior/cozinheiro, chefe de cozinha japonesa, gerente de restaurante, cozinheiro de 1.<sup>a</sup> classe, cozinheiro de Dim Sum, gerente assistente de restaurante, cozinheiro de classe superior/cozinheiro, sub-chefe de cozinha/assistente de sub-chefe de cozinha, gerente do departamento de recursos humanos e gerente de restauração e bebidas ocupam os dez primeiros lugares, embora a ordem seja, ligeiramente, diferente nestes três períodos. Quanto aos restaurantes médios, nos três períodos da pesquisa, os cinco primeiros postos de trabalho de nível superior e médio com maior procura de empregados, são cozinheiro, cozinheiro-chefe, gerente, pasteleiro e cozinheiro com experiência.

O estudo aborda, ainda, as capacidades exigidas aos trabalhadores para os diversos postos de trabalho no sector de restauração, sendo que as exigências das diversas empresas de restauração são, ligeiramente, diferentes, em termos de habilitação académica, exige-se, para a maioria dos postos de gestão, o grau de licenciatura ou grau académico superior, para os restantes postos de trabalho, que não são da área de gestão, com a excepção dos postos nas áreas de informática, administração, venda e promoção, recursos humanos e de segurança, e no departamento de contabilidade, de compras e de restauração, que exigem habilitação académica de licenciatura ou superior, aos trabalhadores de outros serviços são apenas requeridas habilitações académicas do ensino secundário ou superior.

Em relação às exigências profissionais, para os cargos de tomada de decisão, exige-se o grau académico em área relacionada com a gestão de restauração. Para o posto de director, de diversos departamentos, exige-se o grau académico da área de especialização inerente, como por exemplo, o chefe do departamento de recursos humanos deve ter frequentado um curso de *major* em recursos humanos. O departamento de restauração e bebidas de alguns restaurantes requer que os trabalhadores tenham o grau académico em área relacionada com a gestão hoteleira. No que respeita às exigências de experiência, são exigidos ao pessoal de gestão do nível de tomada de decisão cinco a 30 anos de experiência profissional inerente. Para os trabalhadores gerais, são exigidos dois anos de experiência profissional, mas quanto à experiência de trabalho nos restaurantes de hotéis do exterior, não há exigências expressas.