



旅遊學院
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA
Institute for Tourism Studies

新聞稿

Nota de Imprensa

News Release

旅遊學院舉辦“澳門職業技能認可基準” 2016 金襟針大賽及頒獎典禮

旅遊學院於 12 月 7 日舉行『澳門職業技能認可基準』(MORS) 2016 金襟針大賽頒獎典禮，由旅遊局文綺華局長、勞工事務局陳元童代局長、新葡京酒店楊振業總經理、澳門飲食業聯合商會陳澤武會長及澳門酒店旅業職工會李寶來會長擔任頒獎嘉賓。

今年比賽的項目共有 10 個，包括：西廚助理廚師、調酒員、中式烹調師 (港澳粵菜) – 中級、中式烹調師 (港澳點心) – 中級、前堂代辦及行李員、前堂服務員/客務關係主任、旅遊博彩業保安員、房務員、中菜侍應生及西餐侍應生。今年金襟針大賽參加者眾多，共有 33 個機構派員參與，參賽人數多達 281 名，所有項目之總決賽已分別於 11 月 28 及 30 日於旅遊學院及新葡京酒店舉行。

比賽分為三輪進行，首兩輪比賽是按不同工種；分別以筆試及技術形式進行，內容是根據「澳門職業技能認可基準」的培訓手冊及所屬工種的基本知識擬定題目。第一輪比賽專為未獲 MORS 證書之參賽者而設，成績達 75 分的參賽者方可與持有 MORS 證書之參賽者一同參加第二輪比賽。第二輪比賽中，成績優異的參賽者方可出線，在總決賽中一較高下，而每名進入總決賽的出線者均獲頒予證書。

比賽由 30 多位資深業界人士及導師組成的評判團全程觀察並予以公正的評分，最後從每個項目選出兩名優勝者。優勝者除獲頒發金襟針獎外，更可得到現金獎澳門幣 8,000 元、旅業及酒店業學校課程資助金澳門幣 2,000 元及證書。

「澳門職業技能認可基準」是一項由旅遊學院與本澳旅遊同業共同努力的成果，於 2001 年初開始推行，此基準針對旅遊業內不同職能定立相關從業員統一必備的技能及知識，以考核及培訓制度鼓勵從業員不斷提升專業知識及技能，現階段包括以下工種：

獲以下認證：
Certificado pela:

Certified by:



澳門望廈山
電話: (853) 2856 1252
傳真: (853) 2851 9058
www.ift.edu.mo

Colina de Mong-Há, Macau
Tel: (853) 2856 1252
Fax: (853) 2851 9058
www.ift.edu.mo



- 西廚助理廚師
- 調酒員
- 中式烹調師（港澳粵菜）－ 初級
- 中式烹調師（港澳粵菜）－ 中級
- 中式烹調師（港澳點心）－ 初級
- 中式烹調師（港澳點心）－ 中級
- 前堂代辦及行李員
- 客務關係主任
- 花藝設計師
- 前堂服務員
- 零售服務主任
- 房務員
- 旅遊博彩業保安員
- 旅行社代理
- 中菜侍應生
- 西餐侍應生
- 西點烘焙師

為了表揚於各職業中有傑出表現的『澳門職業技能認可基準』認可人士，旅遊學院自 2002 年開始舉辦「金襟針比賽」。

本年度「金襟針比賽」總決賽以實務形式進行，詳情如下：

西廚助理廚師比賽

參賽者獲分配一個同一式樣的「黑盒」作主材料及現場所提供的副材料於限時兩小時內完成一款湯及主菜。參賽者要為兩道菜式分別製作出相同的兩份，分別用來作展示和給予評判試食。另外，各參賽者可攜帶最多 3 種食材（非裝飾物）並必須於當日比賽開始前給評判檢視。主辦單位公佈黑盒後，參賽者有 10 分鐘時間為菜式進行構思。今年食材主題為「海鮮」。參賽者需為自己所創造的菜式寫下菜譜。評判將根據參賽者的創意、職業技能、組織能力、衛生安全程序、食材善用度、預備、味道、擺設及一致性作出評審。

調酒員比賽

參賽者需自帶所有材料和器皿，在指定時間內，擺設一張實用酒吧枱並以一位電影明星或知名人士為主題，自創出一種獨特的雞尾酒（2人份量）。評判將根據參賽者的職業技能，包括味道、外觀、技巧、創造力、顏色、速度、表演技巧及雞尾酒名稱的方面作出評審。

中式烹調師（港澳粵菜）－ 中級比賽

參賽者需自備材料，在90分鐘內按要求製作兩款菜式：指定蔬果材料菜式及自選星級米芝蓮菜式。指定蔬果材料為蓮藕、荷蘭豆、柚子及哈密瓜；而另一道菜式需從澳門星級米芝蓮餐廳的餐牌內挑選出一道菜（指定家禽類），模仿及學習製作出相同的優質佳餚。評判將根據參賽作品的味道、質地、造型、色澤、製作過程、份量控制、專業性、營養衛生、創意等作整體評審作評審。



中式烹調師 (港澳點心) – 中級比賽

參賽者需於**120分鐘**內，**6位**參賽者將同時進行比賽，製作出**3款**指定點心（一款餃子、不能用澄麵皮製作的自選點心及榴蓮造型的榴蓮酥）擺放在同一碟上，並須製作每款**6件**。餃子及自選點心必須以龍蝦肉為主材料。評判將根據參賽作品的味道、刀工、火候、造型、色澤、製作過程、份量控制、浪費食材、專業性、營養衛生、創意等方面作評審。

前堂代辦及行李員比賽

決賽會以問答、搶答和 **3分鐘**的個人展示環節進行。參賽者須預先準備以下題目，「在引領貴客到房間時，如何講述酒店內外的安全措施？」主題的短講在觀眾面前展示，評審根據參賽者多方面的專業表現、當中包括用詞及字，說話及溝通技巧、展示內容深入程度、站台儀態等多方面的專業表現來評分。而問答及搶答題目的設計會與旅遊業相關的問題，用來評核參賽者的工作知識。

前堂服務員 / 客務關係主任比賽

決賽會以問答、搶答及三分鐘的個人展示環節進行。參賽者須預先準備以下題目，並於比賽當日抽出一個題目讓參賽者作展示。包括：博彩業/賭場、娛樂業、節日盛事及活動、酒店業、文化遺產、美食及購物。展示環節的評審將跟據參賽者多方面的專業表現、當中包括用詞及字，說話及溝通技巧、展示內容深入程度、站台儀態等來評分；而問答及搶答環節的題目包括前堂服務員/客務關係主任比賽手冊內容、旅遊及款待業、酒店運作和澳門資訊相關的問題。除酒店運作外，其餘問題都必須取材自以下的網站，包括：旅遊局、文化局、體育發展局、旅遊危機辦公室、治安警察局、民航局、衛生局、旅遊發展委員會、交通事務局及城市指南。

房務員比賽

決賽會以單對單做床技巧淘汰賽形式進行。在第一回合，參賽者分成**4組**；以單對單形式比賽整理一張單人床（**6分鐘**內完成）；勝出者將進入第二回合比賽。在第二回合，第一回合勝出者分成兩組；以單對單形式比賽整理一張雙人床（**8分鐘**內完成）。每組選出一位最高得分為優勝者。

旅遊博彩業保安員

決賽共有三個回合。第一回合，參賽者將分別以指定及搶答形式回答有關保安員知識和顧客服務知識等問題。第二回合及第三回合是工作活動及任務比賽，評審員將根據技能、態度、速度及程序來評核參賽者及給予評分。



中菜侍應生比賽

參賽者於20分鐘的限時內完成兩部份。第一部份，參賽者於5分鐘內在台上解釋“廣東菜系的特色”及回答評判團提出相關知識問題。第二部份，參賽者於15分鐘內進行一項特定服務之分配，並奉上給客人的整個工序流程。菜餚知識問題部份，評判團將以參賽者的多方面技能，如產品知識、溝通技巧、演繹技巧、及聆聽能力等來評核其得分。膳食服務部分，評判團則以參賽者所需用具選擇、流程、技能、衛生、速度和服務質量來評核。

西餐侍應生比賽

決賽項目名稱：自助餐枱擺設。比賽會分為兩個部份進行。第一部份：擺放所有必須標準用具及器皿在自助餐枱上。速度、衛生和整齊度，會是這部份的主要評分標準。第二部份：擺放所有主題物品和裝飾工具/擺設在自助餐枱上。主題創意、整體外觀和吸引力會是這部份的主要評分標準。

旅遊學院於 1995 年正式成立，是澳門一所提供最多元化的旅遊服務業相關學士學位課程的高等院校，除開設學士學位課程外，每年為約兩萬名學員提供專業培訓。學院與全球 101 所院校和旅遊機構合作，並與 500 家旅遊服務先進企業保持緊密關係，這為學生實習提供了良好的機會。學院是全球首間獲得聯合國世界旅遊組織“旅遊教育素質認證”的教育機構。至今，學院共有 8 個學士學位課程獲得認證，認證的學士學位課程數量名列全球之冠。學院也曾獲得澳門特別行政區政府頒發的“旅遊功績勳章”，並兩次獲得亞太旅遊協會頒發的“教育及培訓金獎”。

旅遊學院公關部

2016 年 12 月 7 日

3004/045REL/RP/16



『澳門職業技能認可基準』2016 金襟針大賽 – 金襟針得主

西廚助理廚師

李龍	澳門銀河
劉佳作	利品餐廳

調酒員

AGUBA RODELYN LUMANGLAS	澳門銀河
JONATHAN DOMEN SANCHEZ	星際酒店

中式烹調師 (港澳粵菜) – 中級

王錦柏	新濠鋒
吳怡淑	新葡京酒店

中式烹調師 (港澳點心) – 中級

曾廣恆	澳門大倉酒店
趙偉榮	新葡京酒店

前堂代辦及行李員

戴福基	新濠鋒
TAN ZHEN WEI	澳門美高梅
韋穎欣	澳門百老匯

前堂服務員 / 客務關係主任

杜娟	澳門銀河
鍾源	澳門美高梅

房務員

李仕斌	澳門大倉酒店
農增添	新濠鋒

旅遊博彩業保安員

黃力游	英皇娛樂酒店
伍永強	澳門富豪酒店

中菜侍應生

許麗薇	新葡京酒店
鄭亞景	新濠鋒

西餐侍應生

洪靖寓	澳門喜來登金沙城中心大酒店
吳美英	新葡京酒店

