

主辦單位：

協辦單位：

贊助單位：



澳門特別行政區政府旅遊局  
DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE TURISMO

# 2016年度 澳門飲食服務行業 在職培訓課程



編號	課程名稱	課時 (小時)	節數	日期	星期	時間
01	社交網絡宣傳及應用(Facebook, Wechat等) 目的:認識網上熱門的宣傳途徑	6	2	6月21及22日	星期二、三	下午 2:30 - 5:30
02	輕鬆面對刁難客人 目的:學習如何輕鬆面對麻煩顧客的技巧	6	2	6月28及30日	星期二、四	下午 2:30 - 5:30
03	宴會及婚宴管理 目的:了解不同種類宴會的運作及如何解決宴會中突發情況	6	2	7月5及7日	星期二、四	下午 2:30 - 5:30
04	飲食服務英語初階班 目的:學習餐飲業禮儀及與顧客溝通的常用英語句子及用語	12	4	7月12至28日	星期二、四	下午 3:00 - 5:00
05	餐單設計與籌劃 目的:學習如何設計餐單中的菜式,從而控制成本,增加收益	6	2	7月25及29日	星期一、五	下午 2:30 - 5:30
06	前線督導技巧 目的:提升督導知識與技巧,從而更有效地帶領團隊工作	9	3	8月2、4及9日	星期一、四	下午 2:30 - 5:30
07	洋酒及葡萄酒基本知識 目的:學習葡萄酒的類型、酒區、酒標、盛酒器皿等	9	3	8月10、17及24日	逢星期三	下午 2:30 - 5:30
08	星級顧客服務 目的:學習如何提供優質的客戶服務	9	3	9月1、5及8日	星期一、四	下午 2:30 - 5:30

**備註：**課程對象均為在職餐飲服務人士，參加者須由在職的商號統一報名。

有興趣報名的餐飲業人士可登入學院網址下載並填妥報名表格後，傳真、電郵或親臨遞交。

名額有限，先到先得，每班人數上限為40人。各商戶每班最多限報5人。

澳門餐飲業聯合商會在得到澳門旅遊局的資助下，連續舉辦了15屆飲食服務行業在職培訓課程，反應熱烈且培訓效果卓著。今年，為滿足業界需求、鞏固及持續提升本澳飲食業的競爭能力，以配合發展為國際旅遊城市，將再度聯同協辦機構--澳門管理學院開辦第16屆飲食服務行業在職培訓課程。是次培訓繼續得到澳門旅遊局的資助，充分體現出澳門特區政府推動優質旅遊城市的支持。

電話：8296 0712 / 2832 3233 (企業培訓部 馬小姐) 傳真：2832 3267 電郵：nikima@mma.org.mo

地址：澳門新口岸上海街175號中華總商會大廈九樓

網址：[www.mim.edu.mo](http://www.mim.edu.mo)

<https://www.facebook.com/mimedumo>



“Better  
MANAGEMENT  
for better future”