

旅遊業餐飲管理

課程主旨及內容

餐飲行業是旅遊業發展的重要支持力量，也是會展、酒店、博彩行業的基本元素。澳門積極打造世界旅遊休閒中心，又是創意城市美食之都，學習旅遊業餐飲管理是重要必修功課。

本課程主要講授(1)有效管理餐飲食品和飲料運營所需的關鍵原理和技能，(2)現代系統化餐飲運營的特徵，(3)同時涵蓋菜單計劃，食品管理，服務和營銷以及餐飲管理的關鍵知識以及該行業的道德義務。

上課時間表

2020	日	一	二	三	四	五	六
五月						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31						
六月		1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30				

報名方式

所需文件	報名表、身份證明文件、中小企在職證明（請使用中心指定範本，請見招生簡章第2、3頁）各一份。 **名額有限，先到先得。報名人於報名時交齊上述報名所需文件及符合要求會優先處理**
地址	澳門大學持續進修中心 澳門氹仔 大學大馬路 澳門大學 E3 中銀百年紀念大樓地下
辦公時間	星期一至五：10:00 — 20:00 星期六：10:00 — 17:00 星期日：10:00 — 13:00 (澳門公眾假期休息)

【報名從速，額滿即止。】如欲留位，請填妥網上報名表向本中心申請，留位以本中心電郵回覆作實。恕不接受電話及傳真留位。

課程詳情

截止報名	2020年5月10日
開課日期及時間	2020年5月20日至6月10日 星期三及五，09:30 - 12:30
對象	本澳中小企在職人士 **持本澳身份證之中小企在職人士優先**
導師	澳大資深導師講授以及產業界專家分享
授課語言	粵語
學時 / 費用	20 小時 / 全免
上課地點	澳門大學



注意事項

1. 本中心保留隨時更改課程細則之權利。課程相關資訊可於本中心網頁查閱，如有更改恕不另行通知。
2. 如報名人數不足，本中心保留對課程延期或取消之權利。相關退款詳情請瀏覽本中心網頁：http://www.um.edu.mo/cce/notice_c.html。
3. 證書頒發：學生每課程出席率必須達 80% 並須每科考試合格，方可獲頒發證書；於不設考試之課程，學生每課程出席率必須達 80%，方可獲頒發出席證書。如學生申請缺席上課，須有合理原因及提供相關證明文件，病假須遞交醫生證明。申請者須於缺席日起計 10 天內向本中心遞交申請表及證明文件。本中心保留審批之決定權。



在職證明書（報名人為僱員）

茲證明僱員¹ _____（持有編號：_____之澳門居民身份證）於本澳中小企業²：_____擔任³ _____一職，自_____年_____月_____日⁴起工作至今，並聲明此在職證明書的內容全部屬實。

特此證明。

僱主或其代表：

姓名_____

職位_____

(簽名及蓋公司章)

2020年 月 日

¹ 僱員姓名

² 公司名稱

³ 僱員職位

⁴ 僱用日期

在職證明書（報名人為僱主）

茲證明本澳中小企業持牌人/負責人¹ _____（持有編號：
_____ 之澳門居民身份證）於該企業²：_____

擔任³ _____一職，自_____年_____月_____日⁴起工作至今，並聲明此
在職證明書的內容全部屬實。

特此證明。

僱主：

姓名_____

職位_____

(簽名及蓋公司章)

2020年 月 日

¹ 姓名

² 公司名稱

³ 職位

⁴ 任職日期