

高薪緊缺崗位

| 月薪 10 萬澳門元或以上之高薪崗位 | | |
|-----------------------|--|------|
| 行業 | 崗位名稱 | 緊缺程度 |
| 博彩業 | 副總裁 Vice President/ VP | ★★★ |
| 會展業 | 總經理 / 副總裁 General Manager/ Assistant Director | ★★★ |
| 月薪可達 5 萬澳門元上限或以上之高薪崗位 | | |
| 行業 | 崗位名稱 | 緊缺程度 |
| 博彩業 | 1. 部門高級經理 Senior Department Manager | ★★★★ |
| | 2. 經理 Manager | ★★★★ |
| | 3. 娛樂場總監及副總監 Director/ Assistant Director of Casino | ★★★ |
| | 4. 帳房主任 Cage Supervisor | ★★★ |
| | 5. 監場經理及主管 Pit Manager/ Director | ★ |
| 零售業 | 受薪董事、東主、總經理／副總經理、行政總裁 Salaried Directors, Owners, General Managers/ Deputy Managers, CEOs | ★ |
| 酒店業 | 1. 度假村經理／康樂部經理 Resort Manager/ Resort Operation Manager/ Health Club Manager | ★★★★ |
| | 2. 頭鑊 Asst. BBQ Chef | ★★★★ |
| | 3. 公眾區域部經理 Public Area Manager | ★★★ |
| | 4. 前台部經理 Front Office Manager | ★★★ |
| | 5. 行政管家／房務部經理 Executive Housekeeper/ Housekeeping Manager | ★★★ |
| | 6. 採購部經理 Purchasing/ Material/ Procurement Manager | ★★★ |

| | | |
|-----|---|----|
| | 7.餐廳經理 (西餐部) Outlet Manager (Western Restaurant) | ★★ |
| | 8.財務部總監 Financial Controller | ★★ |
| | 9.餐飲部總監 Director of F&B | ★★ |
| | 10.保安部總監 Director of Security | ★★ |
| | 11.房務部總監 Director of Rooms | ★★ |
| 飲食業 | 1.管事部總管 Chief Steward/ Steward Manager | ★★ |
| | 2.餐廳經理 (西餐部) Outlet Manager (Western Restaurant) | ★★ |
| | 3.人力資源部經理 HR Manager/ P&T Manager/ Personnel Manager | ★★ |
| | 4.中菜行政總廚 Executive Chinese Chef | ★ |
| | 5.餐飲部總監 Director of F&B | ★ |
| | 6.餐飲部經理 F&B Manager | ★ |
| | 7.資訊科技部經理 IT Manager | ★ |
| | 8.頭鑊 1 ST Wok | ★ |
| 會展業 | 項目總監 Project Director | ★ |

- 註 1： --- 一般緊缺 (<25%)
★ 一級緊缺 (25%~39%)
★★ 二級緊缺 (40%~54%)
★★★ 三級緊缺 (≥55%)

資料來源：根據 2015 年博彩業、零售業、酒店業、飲食業和會展業的調研結果深化編制成的《重點緊缺人才目錄》，2016 年 11 月編制。

月薪 10 萬澳門元或以上之高薪崗位

(MOP)

| 行業 | 崗位名稱 | 基本要求 | 緊缺程度 | 參考月薪 |
|-----|---|---|------|----------------|
| 博彩業 | 副總裁 Vice President/ VP | <ul style="list-style-type: none"> - 具大學程度或以上 (部份企業對於中學程度亦會考慮) - 具 10 年或以上相關職能部門的管理經驗 - 能策略分析數據，適時提供創建性方案及管理層領導經驗 - 曾參與大型綜合渡假村開幕/統籌大型娛樂場擴展營運項目 - 熟悉澳門博彩規則和規例 - 對娛樂場和酒店營運有深厚的知識及了解其運作 - 具良好英語、懂廣東話及普通話更佳 - 熟悉微軟 Office 軟件、懂資料庫管理、熟悉賭廳佣金計算及 IGT 等娛樂場系統優先 - 具財務效益管理、優秀的客戶關係管理及按部門標準執行質量控制之職務以確保工作的準確性 - 具創新思維、戰略眼光、懂得激勵團隊實現公司目標、擁有良好的聆聽和決策判斷能力 | ★★ | 100,000 以上 |
| 會展業 | 總經理 / 副總裁 General Manager/ Assistant Director | <ul style="list-style-type: none"> - 具大專程度或以上 - 具 12 年或以上會展策略管理及部門領導經驗 - 擁有領導近 200 名團隊之人資管理經驗並熟悉會展業管理、營運及領導才能 - 具備處理部門內部流程溝通協調、部門標準操作程序、人員管理等能力 - 具備良好中、英文書寫和溝通能力 | ★★ | 150,000 以 上 |

月薪可達 5 萬澳門元上限或以上之高薪崗位

(MOP)

| 行業 | 崗位名稱 | 基本要求 | 緊缺程度 | 參考月薪 |
|-----|---|--|------|-----------------------|
| 博彩業 | 1. 部門高級經理 Senior Department Manager | <ul style="list-style-type: none"> - 大學程度或以上 - 具最少 6 年客戶服務管理/相關職能部門管理經驗 - 曾於 150+ 賭枱且迎合亞洲市場的娛樂場內擔任過管理職位更佳 - 熟悉娛樂場內運作，了解賭桌營運的規則和相關法例 - 熟悉廣東話、普通話及英語 - 擁有策略思維及優秀的客戶關係管理 | ★★★★ | 50,000 以上 |
| | 2. 經理 Manager | <ul style="list-style-type: none"> - 大學程度或以上 - 具 4 年或以上的相關職能部門管理經驗 - 曾於 100+ 賭枱且迎合亞洲市場的娛樂場內擔任過管理職位更佳 - 熟悉澳門博彩規則和規例 - 熟悉娛樂場運作和亞洲各地區文化 - 良好廣東話、普通話及英語 - 精通微軟 Office 技巧 - 優秀的客戶關係管理及能快速處理客人投訴的技巧 - 具有良好的數學運算能力，能彈性上班 | ★★★★ | 28,000 至 59,200 |

| | | | | |
|--|--|--|----|-----------------|
| | <p>3. 娛樂場總監及副總監 Director/ Assistant Director of Casino</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 大專程度或以上 - 具 5 年或以上的娛樂場或綜合渡假村營運及行政管理經驗 - 須有在博彩業之賭枱遊戲部份有效及成功的追蹤管理記錄 - 曾參與綜合渡假村開幕及籌辦適合綜合度假村的國際娛樂活動經驗 - 熟悉澳門博彩規則和規例 - 對旅遊和博彩業市場有敏銳的觸覺及具備統籌大型娛樂活動的人際網絡 - 具良好英語、懂廣東話及普通話 - 熟悉微軟 Office 軟件、懂資料庫管理、熟悉賭廳佣金計算及娛樂場系統優先 - 能按照部門標準執行質量控制之職務以確保工作的準確性 - 能彈性上班 | ★★ | 50,000 以上 |
| | <p>4. 帳房主任 Cage Supervisor</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 中學程度或以上 - 具 2 年或以上的相關工作經驗，以博彩業或帳房業經驗為佳 - 擁有大額或大型娛樂場操作經驗或具銀行出納經驗者優先 - 具非凡現金處理能力，對外幣有良好認識 - 曾修讀會計或相關範疇課程 - 熟悉廣東話和普通話、良好英語更佳 - 精通微軟 Office 軟件 - 準確演示產品知識、嚴格遵守博監局 (DICJ) 規則及公司程序及指引 - 能彈性上班 | ★★ | 21,000 至 50,000 |

| | | | | |
|-----|---|--|---|-----------------------|
| | <p>5. 監場經理及主管 Pit Manager/ Director</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 中學程度或以上 - 具 3 年或以上莊荷或督導經驗及良好的客戶服務技巧及記錄 - 對賭枱遊戲規則有認識，掌握至少兩項博彩遊戲的技能、程序和規則 - 具相關賭枱證書或訓練 - 流利廣東話、普通話，具英語應用能力優先 - 熟悉微軟 Office 軟件、精通 Genesis 和 Patron Management 系統 - 具有優良的組織技巧，工作細心，能獨立處理及解決問題 - 具良好數學運算能力，可彈性工作，能於任何日子及更期工作。 | ★ | 23,000 至 58,000 |
| 零售業 | <p>受薪董事、東主、總經理 ／副總經理、行政總裁 Salaried Directors, Owners, General Managers/ Deputy Managers, CEOs</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 具學士程度或以上，碩士以上更佳 - 具 10 年或以上相關經驗 - 熟悉大型商場設施管理，具零售物業、商場管理經驗優先 - 精通知名國際品牌，兼備營銷和高級品牌市場推廣策劃的知識 - 熟悉微軟 Office 軟件操作、深入了解零售銷售點管理系統（POS）和最小存貨單位（SKU）的管理控制系統及客戶關係管理系統（CRM） - 擁有良好的談判及人際溝通技巧，與品牌商、商場、銀行維持良好關係 - 須具良好客戶服務態度、數據分析、統籌及良好的人事管理能力 - 良好中、英語溝通能力（懂廣東話和普通話者優先） | ★ | 71,500 以上 |

| | | | | |
|-----|---|---|------|-----------------------|
| 酒店業 | 1. 度假村經理／康樂部經理 Resort Manager/ Resort Operation Manager/ Health Club Manager | <ul style="list-style-type: none"> - 具中學程度以上，持有體育管理大學學位/文憑者更佳 - 曾於度假村/水上樂園/酒店健身室/健身中心任職經理或助理經理職務 5 年或以上並擁有對相關設施的具體知識和理解 - 具有國際認可有效的急救牌者則優先考慮 - 能操良好英語、廣東話及普通話 | ★★★★ | 30,000 至 60,000 |
| | 2. 頭鑊 Asst. BBQ Chef | <ul style="list-style-type: none"> - 具中學程度或以上、擁有認可專業烹飪等證書者優先 - 具 2 年或以上廚房經驗，當中至少 1 年擔任炒鑊中級廚師職務，擁有餐飲培訓經驗和良好的廚務技巧 - 須具備食品安全及衛生知識，如 HACCP* - 須具管理技巧及領導小團隊能力和接受輪班工作 - 能操良好廣東話、普通話及廚房英語 <p><small>*中文全稱為“危害分析重要管制點”(Hazard Analysis and Critical Control Points，簡稱：HACCP)，一種以科學為依據，旨在保證加工系統流程的食品安全制度。</small></p> | ★★★★ | 16,000 至 50,000 |
| | 3. 公眾區域部經理 Public Area Manager | <ul style="list-style-type: none"> - 須具中學程度或以上(部份企業對於小學程度亦會考慮) - 具相關酒店管理、工商管理專業文憑或培訓證書優先 - 具 5 年或以上相關五星級酒店公眾區域衛生及行政管理經驗 - 熟悉五星級酒店的清潔衛生標準及清潔用品知識、具人員調動、及懂得操作相關清潔工具及機器的知識 - 須熟悉微軟 Office 軟件操作以及豐富的 Opera，HotSOS 及其他營運系統經驗 - 須接受輪班工作 - 曾管理大型綜合度假村、大型商業樓宇或主題樂園等的公共區域清潔服務優先考慮 - 能操流利英語、普通話及廣東話 | ★★ | 30,000 至 66,000 |

| | | | |
|--|---|----|-----------------------|
| 4.前台部經理 Front Office Manager | <ul style="list-style-type: none"> - 具中學程度或以上，若具相關專業文憑或培訓證書、款待業管理或相關大學學位/文憑優先 - 具 5 年或以上相關五星級酒店前台營運及行政管理經驗，了解國際酒店管理系統(如 Opera)及福布斯酒店營運標準 - 熟悉澳門市場，懂處理現金交易及基本會計知識 - 具備監管多個前台客房預訂系統、能同時監控多個前台區域的工作情況、工作的編更安排、盈利控制、人員管理、培訓員工，且熟悉使用酒店管理系統如 LMS、PMS、FCS、Opera 和懂得編寫基本營運程序(SOP) - 擁有其他酒店部門工作經驗優先 - 須接受輪班工作 - 能操良好的英語、廣東話及普通話 | ★★ | 30,000 至 66,000 |
| 5.行政管家／房務部經理 Executive Housekeeper/ Housekeeping Manager | <ul style="list-style-type: none"> - 中學程度或以上，具相關專業文憑或培訓證書優先 - 具 5 年或以上規模相約之五星級豪華酒店、度假村或賭場酒店經驗 - 了解福布斯酒店營運標準、熟悉五星級酒店的清潔衛生標準、布草用品採購 - 懂得操作清潔工具和機器，另亦須具財務及商務知識，如各類財務預算、預測及盈損表等 - 須具備同時監管多個不同樓層的客房清潔工作、工作的編更安排、成本控制、人員管理，及擁有管理大型團體的能力或經驗 - 接受輪班工作 - 須熟悉微軟 Office 軟件操作，能使用酒店管理系統，懂 SDC、Opera、ResPak、Maximo、FCS 優先 - 能操流利英語、普通話及廣東話 | ★★ | 30,000 至 66,000 |

| | | | | |
|--|--|---|----|-----------------------|
| | <p>6.採購部經理 Purchasing/ Material/ Procurement Manager</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 須大學程度或以上(部份企業對於中學程度亦會考慮)，如具商業/採購/開源/供應管理或酒店管理學士學位和專業的資格認證，如CPSM*，則優先考慮 - 具3年或以上的供應鏈部門任職經驗 - 具卓越的溝通、談判商議技巧 - 熟悉本地和亞洲區酒店業的市場發展 - 負責整體管理及維持供應商數據庫、領導和監督採購部的運作 - 曾於酒店任職主管級職位2年以上者優先 - 能流利英語、廣東話及普通話 <p><i>*中文全稱為認證供應管理專家(Certified Professional in Supply Management，簡稱:CPSM)</i></p> | ★★ | 27,000 至 55,000 |
| | <p>7.餐廳經理 (西餐部) Outlet Manager (Western Restaurant)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 具大專程度或以上 - 具5年或以上酒店的相關工作經驗及當中至少2年擔任管理職務 - 對餐飲方向敏銳，具餐飲產品及服務知識 - 熟悉西方烹飪、葡萄酒、雞尾酒或混合飲料及其製備和服務方式 - 具有食物安全管理知識，如HACCP* - 須接受輪班工作 - 能操廣東話及國語，精通英語 <p><i>*中文全稱為“危害分析重要管制點”(Hazard Analysis and Critical Control Points，簡稱：HACCP)，一種以科學為依據，旨在保證加工系統流程的食品安全制度。</i></p> | ★★ | 26,000 至 55,000 |

| | | | |
|---|---|-----------|----------------------|
| <p>8.財務部總監 Financial Controller</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 須具大專程度或以上(部份企業對於中學程度亦會考慮)，主修會計、財務管理、具 CPA*或同等證書者優先 - 具 7 年或以上博彩及酒店管理經驗，擁有與會計相關的豐富管理層工作經驗 - 具卓越的分析，溝通及人事管理技能 - 具有專業和商業經驗優先，制定及維持適當、準確和準時的財務報告 - 熟悉微軟 Office 操作，具備 ERP 及財務應用系統，如熟悉 AS400、Infinium、SAP、Blackline、Cognos 等系統優先 - 能操良好英語、普通話及廣東話 <p><i>*中文全稱為註冊會計師(Certified Public Accountant，簡稱：CPA)，一般是在各國相關管理機構或協會取得認證註冊，接受委託從事審計、會計諮詢、會計服務的專業人士。</i></p> | <p>★★</p> | <p>60,000 以上</p> |
| <p>9.餐飲部總監 Director of F&B</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 須具大學程度或以上，主修餐飲或相關科目優先考慮 - 具 10 年或以上於主要娛樂場任職高級管理層的工作經驗 - 具有制定及執行酒店/餐廳新概念的經驗或餐廳開張的經驗 - 了解食品安全及衛生知識如 HACCP*和具有優秀的領導能力 - 能操流利英語、普通話及廣東話 <p><i>*中文全稱為“危害分析重要管制點”(Hazard Analysis and Critical Control Points，簡稱：HACCP)，一種以科學為依據，旨在保證加工系統流程的食品安全制度。</i></p> | <p>★★</p> | <p>60,000 以上</p> |

| | | | | |
|--|--|---|----|--------------|
| | <p>10.保安部總監 Director of Security</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 具中學程度或以上 - 具 8 年或以上保安管理經驗 - 具備紀律部門領導、團隊管理能力、優秀的溝通及人際關係管理能力 - 擁有娛樂場、軍事、保安、執法或客戶服務工作經驗者優先考慮 - 須具有效的急救證書 - 能操流利英語、廣東話及普通話。 | ★★ | 60,000 以上 |
| | <p>11.房務部總監 Director of Rooms</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 須具大專程度或以上，具相關專業文憑、主修酒店或相關酒店業管理證書課程或培訓證書優先 - 具 8 年或以上酒店營運工作經驗，當中最少 5 年之五星級酒店管理經驗 - 了解福布斯酒店營運標準 - 擁有管理大型團體的能力或經驗，具備成本控制和人員管理 - 須熟悉酒店營運管理系統 LMS、PMS、FCS、Opera - 能操良好英語、普通話及廣東話。 | ★★ | 58,000 以上 |

| | | | | |
|-----|--|--|----|-----------------------|
| 飲食業 | 1.管事部總管 Chief Steward/ Steward Manager | <ul style="list-style-type: none"> - 具中學程度或以上 - 具 3 年或以上管事部相關經驗，擁有良好領導能力及管理技巧、具編更安排工作、人員管理、處理投訴及緊急事件等能力 - 擁有團隊精神，接受輪班工作 - 熟悉基本餐飲知識、培訓經驗及具大型綜合度假村管事範疇的日常運作流程等專業知識 - 對餐飲營運供應方向敏銳，熟悉廚房的器具及設備之運用和具有食物安全管理知識，如 HACCP*和懂得操作微軟 Office 軟件 - 能操良好廣東話、普通話及英語 <p><i>*中文全稱為“危害分析重要管制點”(Hazard Analysis and Critical Control Points，簡稱：HACCP)，一種以科學為依據，旨在保證加工系統流程的食品安全制度。</i></p> | ★★ | 27,000 至 66,000 |
| | 2.餐廳經理 (西餐部) Outlet Manager (Western Restaurant) | <ul style="list-style-type: none"> - 具初中程度或以上，持酒店管理或服務相關學科文憑或以上優先 - 具 5 年或以上餐飲相關經驗，包括良好的領導能力，具培訓、制訂簡單預算案及現金處理等經驗 - 具備快速處理客人投訴的技巧和撰寫業務報告能力 - 對餐飲方向敏銳，熟悉高級餐廳的日常運作、營運預算、餐飲系統等操作，及具有食物安全管理知識，如 HACCP* - 擁有團隊精神，可長時間站地工作，接受輪班 - 能操流利的英語，廣東話及普通話 <p><i>*中文全稱為“危害分析重要管制點”(Hazard Analysis and Critical Control Points，簡稱：HACCP)，一種以科學為依據，旨在保證加工系統流程的食品安全制度。</i></p> | ★★ | 26,000 至 55,000 |

| | | | | |
|--|---|--|----|-----------------------|
| | <p>3.人力資源部經理 HR Manager/ P&T Manager/ Personnel Manager</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 具大專程度或以上，持相關專業文憑或培訓證書者優先 - 具 4 年或以上相關經驗 - 具良好人際關係和溝通技巧，能與公司各階層進行溝通 - 具有領導、管理和組織能力，能同時協調及處理多個項目和方案 - 具數學及分析能力和懂得使用微軟 Office 軟件，對敏感資料保密 - 能操良好廣東話、普通話及英語 | ★★ | 36,000 至 50,000 |
| | <p>4.中菜行政總廚 Executive Chinese Chef</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 具初中程度或以上，具餐飲管理學士/廚藝/其他相關專業文憑或培訓證書優先 - 具 10 年或以上著名餐廳工作管理經驗，當中至少 5 年任職中餐行政副總廚或同等職位 - 具餐飲培訓經驗及處理大型廚房營運等經驗 - 對餐飲方向敏銳，熟悉高級餐廳廚房日常運作及衛生標準，熟悉中式菜餚烹調及酒類知識 - 具備設計菜單的創意、品質監控、食材選購、烹飪等專業知識，且具有食物安全管理知識，如 HACCP* - 具備監管多間餐廳的工作情況、工作的編更安排、盈利控制、人員管理和培訓員工及處理投訴及緊急事件等能力 - 能操良好廣東話或普通話及英語 <p><small>*中文全稱為“危害分析重要管制點”(Hazard Analysis and Critical Control Points，簡稱：HACCP)，一種以科學為依據，旨在保證加工系統流程的食品安全制度。</small></p> | ★ | 53,000 以上 |

| | | | | |
|--|---|---|---|-----------------------|
| | <p>5. 餐飲部總監 Director of F&B</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 具中學程度或以上，主修酒店、餐飲管理或相關科目或進階文憑者優先 - 具 8 年或以上餐飲管理經驗 - 熟悉高級餐飲部整體運作流程，具備服務品質的界定、管控、督考等專業能力 - 熟悉中、西式菜餚及飲品種類，擁有餐飲食品安全、衛生監控的專業知識 - 具備監管多間餐廳的工作情況、工作的編更安排、盈利控制、人員管理和培訓員工及處理投訴及緊急事件等能力 - 須接受輪班工作 - 能操良好廣東話、普通話及英語，懂其他國家語言優先 | ★ | 53,000 以上 |
| | <p>6. 餐飲部經理 F&B Manager</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 具中學程度或以上，持有酒店/餐飲/廚藝或相關專業的文憑優先 - 具 5 年或以上著名餐廳工作經驗，熟悉西方烹飪、葡萄酒、雞尾酒或混合飲料及其製備方法和服務方式 - 對餐飲方向敏銳，熟悉餐飲整體運作流程，懂餐飲衛生監控安全管理知識，如 HACCP*和相關培訓經驗，且熟悉電腦及使用微軟 Office 軟件 - 能操良好中、英文溝通能力 <p><small>*中文全稱為“危害分析重要管制點”(Hazard Analysis and Critical Control Points，簡稱：HACCP)，一種以科學為依據，旨在保證加工系統流程的食品安全制度。</small></p> | ★ | 26,000 至 68,000 |

| | | | | |
|-----|-----------------------------|--|---|-----------------------|
| | 7.資訊科技部經理 IT Manager | <ul style="list-style-type: none"> - 具大專程度或以上，主修資訊科技或相關學科、擁有數據專業認證/國際資訊系統安全認證/思科網際網路專家認證者優先 - 具 5 年或以上資訊科技範疇管理經驗 - 擁有不同大型酒店業企業應用系統的知識和面向對象、面向服務等應用程式開發技術及理論的知識 - 能負責協助企業用戶，資訊科技技術團隊，管理層和聯絡供應商以支援企業的系統應用需求 - 能操流利廣東話、普通話及英語 | ★ | 30,000 至 60,000 |
| | 8.頭鑊 1 ST Wok | <ul style="list-style-type: none"> - 具中學程度或以上，具廚務學位證書優先 - 具 2 年或以上廚房經驗及曾擔任炒鑊中級廚師職務，須具管理技巧及領導小團隊能力，對中國菜餚及食品瞭如指掌 - 具備中式美食之烹調技巧、食品安全及衛生知識及具相關培訓經驗 - 懂基本電腦操作以及微軟 Office 軟件 - 須擁有團隊精神、可長時間站立及走路、接受輪班工作 - 能操良好廣東話、普通話及英語 | ★ | 16,000 至 53,000 |
| 會展業 | 項目總監 Project Director | <ul style="list-style-type: none"> - 具 8 年或以上會展營運及管理經驗 - 熟悉部門日常運作，適時有效提供超卓服務給予客人 - 曾接待過千名賓客之會議團隊經驗 - 熟悉會展業管理、擁有營運及領導才能 - 良好中、英文書寫和溝通能力 - 具備處理部門內部流程溝通協調、部門標準操作程序、人員管理等能力 | ★ | 60,000 以上 |