

由澳門飲食業聯合商會主辦  
2008 年澳門飲食服務行業在職培訓課程

“中式宴會餐桌技巧與服務”教學影帶分享會內容

➤ 前言：

澳門飲食業聯合商會連續八年在澳門特區政府旅遊局的支持下聯同澳門管理專業協會為本澳飲食業界的從業員舉辦了一系列的培訓活動。近年更將培訓的形式伸展至教學影帶的製作，讓更多的從業員受惠。

本年度的計劃製作了“中式宴會餐桌技巧與服務”教學影帶，用以提升業界的餐桌技巧與服務水平；同時，為了能協助從業員更好地學習和使用，本計劃將舉辦兩場分享會，邀請是次拍攝顧問與參加者分享心得並介紹如何運用教學影帶用以協助業界進行內部培訓。同時，更希望透過專業人員的講解及分享，使參加者了解如何運用此教學影帶及協助提升從業員的技巧及服務質素。

- 題 目： “中式宴會餐桌技巧與服務”教學影帶分享會
- 日 期： 2008 年 12 月 18 日(星期四)
- 時 間： 第一場：上午 11：00 至 12：00  
第二場：下午 15：00 至 16：00
- 地 點： 中華總商會澳門管理學院八樓演講室
- 對 象： 餐飲或酒樓從業員
- 內 容： 介紹如何運用此教學影帶以協助提升餐飲服務人員的技巧及服務質素。
- 聯 絡 人： 陸小姐，Ms. Rain Lok
- 查詢電話： (853)2832-3233 或(853)8296-0709
- 傳真號碼： 2832-3267
- 電郵地址： [rainlok@mma.org.mo](mailto:rainlok@mma.org.mo)
- 主講嘉賓： 潘文超先生  
(澳門飲食業聯合商會常務理事，萬豪軒集團餐飲管理有限公司副總經理)

備註 1. 煩請於 12 月 12 日前將有關之參加者名單傳真或電郵上述地址，如有任何疑問或查詢可直接致電聯絡。謝謝！

2. 凡參加者均可免費獲贈“中式宴會餐桌技巧與服務”教學影帶乙隻。

**“中式宴會餐桌技巧與服務” 教學影帶分享會報名表**

參加者資料：

序號	姓名	機構名稱	聯絡電話	備註 (請圈出參與之場數)
1				第一場 / 第二場
2				第一場 / 第二場
3				第一場 / 第二場
4				第一場 / 第二場
5				第一場 / 第二場
6				第一場 / 第二場
7				第一場 / 第二場
8				第一場 / 第二場
9				第一場 / 第二場
10				第一場 / 第二場
11				第一場 / 第二場
12				第一場 / 第二場
13				第一場 / 第二場
14				第一場 / 第二場
15				第一場 / 第二場
16				第一場 / 第二場
17				第一場 / 第二場
18				第一場 / 第二場
19				第一場 / 第二場
20				第一場 / 第二場