



## 美高梅於金襟針大賽摘下六項殊榮

*再度成為本屆勇奪最多金獎之企業*

美高梅一直重視員工培訓和發展，致力培育旅遊人才，為助力建設澳門成為世界旅遊休閒中心，以至大灣區旅遊目的地積極貢獻力量。今天，公司於本屆「澳門職業技能認可基準—金襟針比賽」中勇奪六項金獎，再度成為獲獎最多的機構，足證公司至臻完美及力求卓越的旅遊服務態度和要求。

美高梅於比賽的六個項目中各得一項金獎，包括調酒員、中式烹調師（粵菜）、中式烹調師（點心）、西餐侍應生、前台代辦及行李員、以及房務員，分別由調酒師 Silan Nino J Angeles、主任廚師劉慶文、主任廚師李世堅、餐飲督導 Navarro Alberto Miranda、前堂服務員黃小敏、以及客房服務員譚春龍奪得。美高梅一眾領導層和金獅團隊一同出席頒獎典禮，向得獎者送上祝賀與支持。

榮獲前台代辦及行李員之金獎的團隊成員黃小敏表示：「今次是我首次參賽，能獲得最高級別的殊榮，全賴公司一直協助我們全力備戰，在賽前安排多次預演讓我有充足準備去應付比賽現況。部門亦讓我在訓練期間彈性上班，讓我在比賽有最佳發揮。這個獎項對我是一大鼓舞，令我更有信心向旅客提供盡善盡美的服務。」

澳門職業技能認可基準（MORS）是一項由澳門旅遊學院與本地旅遊業界於 2001 年推出的職業技能認證制度。美高梅今年派出 47 位成員參加金襟針比賽的十個項目，涵蓋餐飲、前台、房務員及保安員等多個範疇，當中 14 位成員進入總決賽，最後摘下六項金獎，成績斐然。

為了進一步培育大灣區的旅遊人才，美高梅一直支持由廣東省人力資源和社會保障廳、澳門勞工事務局以及澳門旅遊學院合辦的粵澳職業技能「一試多證」專項合作項目。公司的管理團隊獲邀擔任項目的評價專家，與大灣區的權威專家一同以 MORS 為基礎，攜手創立一套融合粵澳兩地旅遊業標準的「一試多證」人才評價規範。當中，美高梅團隊成員成為首批學員通過考核，獲頒粵澳的三項證明，包括廣東省職業技能評價「一試三證」工作委員會頒發的職業技能等級證書、澳門勞工局頒發的澳門職業技能證明、以及澳門旅遊學院頒發的 MORS 職業技能證書。

###



## 關於美高梅

美高梅中國控股有限公司（股份代號：2282）簡稱美高梅，為大中華地區領先的娛樂場博彩度假酒店發展商、擁有者和運營商之一，是美高梅金殿超濠股份有限公司的控股公司，為六家持有澳門經營博彩業務特許權 / 次特許權之企業之一。美高梅金殿超濠現時擁有及經營兩家酒店：澳門美高梅位於澳門半島、是屢獲殊榮的豪華綜合度假酒店；而位於澳門路氹城的美獅美高梅為一現代豪華綜合度假酒店，2018年開業後令我們在澳門的版圖擴大逾一倍。

澳門美高梅是《福布斯旅遊指南》五星評級之綜合度假酒店，是一充滿創意和風格的藝術傑作。除了約600間豪華客房及套房，賓客還能在這裏發現眾多與別不同的奢華享受，包括以巨型玻璃天幕覆蓋、充滿歐陸設計特色的天幕廣場，氣勢磅礴。澳門美高梅擁有世界一流的設施，包括佔地逾5,000平方尺用作展示各類藝術經典名作的「美高梅展藝空間」、水療中心、七間各具特色且集合各國佳餚的餐廳及酒吧等。此外，功能齊全的會議及場地設施，也讓澳門美高梅成為舉辦各類宴會的理想地點。酒店位於澳門半島最矚目的地段上，位置優越，與名店林立的壹號廣場相連。

美獅美高梅是美高梅在中國的最新綜合度假酒店。項目設計猶如路氹城的「珠寶盒」，設有近1,400間客房及套房、亞洲首個動感劇院、偌大的會議空間、奢華的水療設施、零售商店、餐飲配套，以及美高梅首間國際酒店別墅「雍華府」為賓客提供極致豪華體驗。美獅美高梅的視博廣場天幕在2019年1月19日被評為最大的懸跨網架式結構玻璃屋頂（自支撐），是中國澳門首個建築及結構範疇的健力士世界紀錄™榮譽。美獅美高梅旨在推動多元化發展，為澳門帶來更多先進及創新的娛樂體驗，讓澳門繼續發展成為世界旅遊休閒中心。美獅美高梅是澳門唯一囊括三星級綠色建築設計標識和運行標識的巨型綜合建築及酒店，更是大灣區首家及大中華區第二家取得該認證的酒店。

美高梅中國控股有限公司主要由美高梅國際酒店集團（MGM Resorts International）擁有（紐約證券交易所代號：MGM）。美高梅國際酒店集團是世界領先的全球酒店及餐飲款待公司，其轄下的度假酒店項目包括百樂宮大酒店（Bellagio）、美高梅大酒店（MGM Grand）、曼德拉灣大酒店（Mandalay Bay）及金殿大酒店（The Mirage）。

**傳媒如有查詢，請聯絡：**

關思穎 (Jessie Kuan)



公共關係總監

美高梅

電話：(853) 8806 3412

電郵：[jessiekuan@mgm.mo](mailto:jessiekuan@mgm.mo)

林鳳敏 (Karen Lam)

高級企業關係經理

美高梅

電話：(853) 8806 3421

電郵：[karenlam@mgm.mo](mailto:karenlam@mgm.mo)