



## 美高梅為澳門扶康會社企提供專業餐飲職訓

教授傷健人士甜品製作推動職場傷健共融

美高梅致力構建平等包容的社會，冀能為傷健人士和弱勢社群締造共融的生活環境。日前，美高梅與澳門扶康會再度攜手，為扶康會寶翠中心屬下之全新餐飲職訓項目—葡京餐廳，提供一系列專業餐飲培訓。美高梅派出廚師和餐飲服務相關的團隊成員，向餐廳的精神康復者學員教授職業技能，裝備受訓學員融入社會，重拾信心以擴展更多的工作可能。

葡京餐廳是一間以澳葡菜為主的融合料理特色餐廳，亦同時為一個餐飲職訓項目，以實地工作同時訓練的模式，為扶康會的精神康復者提供一站式的餐飲訓練和工作機會。過去一個多月，美高梅持續派員到餐廳為學員舉辦多方面的餐飲培訓，如核心服務流程和服務禮節等，更特別安排負責廚房的學員到美獅美高梅的後勤廚房，由餅廚親自教授各式甜品烹飪技巧，包括「甜『獅』木糠布丁」和「『獅』家焦糖燉蛋」兩款餐廳供應的葡式甜品，讓他們以更專業的標準營運餐廳，同時豐富餐廳菜單的選擇。

美高梅人力資源行政副總裁余婉瑩表示：「多年來我們與澳門扶康會合作無間，希望運用自身各種資源為傷健人士提供職能培訓，支持和裝備他們投身職場，自力更生，與其他人一樣發展屬於自己的職業生涯，融入社會。未來，我們將繼續大力推動更多社會共融計劃，藉以提高本地社區對傷健共融之意識。」

澳門扶康會總幹事周惠儀表示：「感謝美高梅一貫的鼎力支持，讓扶康會的職訓服務能更趨專業、更多元化，亦讓具潛能的學員有更多就業選擇。而是次最難得的，是美高梅將業界的專業服務標準分享給我們的學員，相信對他們日後於餐廳或其他職場工作時亦相當受用。」

美高梅多次與澳門扶康會攜手，為其學員提供各式的酒店業相關職業培訓。自 2007 年起，美高梅先後聘請超過一百名殘障人士於不同部門發揮潛能，現時共有八名患有輕度肢體障礙、智障或自閉的扶康會學員於餐飲部及房口部工作，他們在崗位上與其他團隊成員一般擔綱相同的工作，體驗正常職場生活。雙方又於去年攜手推出《美高梅酒店房務訓練室設置及提供專業酒店房務指導》計劃，由美高梅房口部團隊負責為扶康會學員制定系列課程，並提供持續性的酒店房務指導培訓，以提升學員在酒店業的職業技能。

###



## 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，一為位於澳門半島、屢獲殊榮的豪華綜合度假酒店 - 澳門美高梅；另一為2018年初開業、位於路氹城的現代豪華綜合度假酒店 - 美獅美高梅，使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，是一件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平方尺的「美高梅展藝空間」展示各類藝術經典名作、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、頂級水療設施、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全球旅遊目的地。美獅美高梅是澳門最大型及首座巨型綜合建築，榮獲三星級中國綠色建築設計標識證書。

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)

公共關係經理

美高梅

電話 : (853) 8806 3421

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