

2018 Manpower Survey Catering Industry

**飲食業
2018 年人力調查報告**

**Hotel, Catering and Tourism Training Board
Vocational Training Council**

**職業訓練局
酒店、飲食及旅遊業訓練委員會**

目錄

鳴謝	1
I. 報告摘要	2
II. 緒論	13
III. 調查結果及人力預測	17
A. 僱員人數	17
B. 實習生／學徒	22
C. 職位空缺	23
D. 全職僱員每月薪酬	25
E. 兼職僱員時薪	26
F. 僱員宣有的教育程度	26
G. 宣有工作年資	27
H. 內部晉升	28
I. 過去 12 個月僱員離職及招聘情況	28
J. 僱員培訓	30
K. 僱主預測人力情況	36
L. 2019 年至 2022 年人力趨勢	36
M. 飲食業流失率	37
N. 每年額外人力需求	37
IV. 結論與建議	38

附錄

1. 酒店、飲食及旅遊業訓練委員會委員名單及職權範圍	45
2. 飲食業人力調查工作小組委員名單及職權範圍	50
3. 質素管理措施	53
4. 調查文件	
A. 調查機構邀請信	56
B. 調查表（中式酒樓）	57

C. 調查表附註（中式酒樓）	67
D. 主要職務的工作說明（中式酒樓）	71
E. 調查表（非中式酒樓）	82
F. 調查表附註（非中式酒樓）	91
G. 主要職務的工作說明（非中式酒樓）	95
5. 統計表	
表 1: 人力統計數字	106
表 2: 在統計日期的全職僱員人數	113
表 3: 在統計日期的全職空缺數目	121
表 4: 在統計日期的兼職僱員人數	129
表 5: 全職僱員平均月薪分布	135
表 6: 全職僱員宣有的教育程度及分布	142
表 7: 過去 12 個月機構內僱員曾接受的培訓課程數字及分布	150
6. 採用調節過濾法推算人力趨勢	152
7. 詞彙釋義	153

鳴謝

酒店、飲食及旅遊業訓練委員會（本會）特向各飲食業機構致意，感謝各機構填覆並交回調查問卷，協助本會完成是次人力調查。

又蒙各方人士提供課程資訊及畢業生數據，令調查資料更完備，本會十分感激。

報告摘要

I. 報告摘要

背景

1.1 本會為飲食業展開人力調查，主要目的是評估業界的人力和培訓需求，向業界持份者建議策略，以應對這些需求。

1.2 報告書載列 2018 年 10 月至 2019 年 1 月初飲食業人力調查的結果，並將 2018 年 10 月 1 日定為統計日期。

調查範圍¹

1.3 是次調查涵蓋六大门類的飲食業機構：

門類 1：中式酒樓

門類 2：非中式酒樓

門類 3：快餐店

門類 4：提供飲料場所

門類 5：聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動

門類 6：附加樣本²

調查方式

蒐集數據

1.4 本會共選出 806 間飲食業機構接受調查，其中 768 間以分層隨機抽樣法選出，另外選出 38 間會所內的食肆作為附加樣本。

1.5 是次人力調查於 2018 年 10 月至 2019 年 1 月初期間蒐集數據。在所有獲邀飲食業機構中，共有 559 間順利集得統計資料，有效回應率為 98 %³。考慮到以下因素：(i) 各個門類的回應率令人滿意，(ii) 主要和有規模的機構大多數都回應，(iii) 抽樣結果經統計學方法倍大，本會認為，報告書所載的調查結果甚能反映本業的人力情況。

1.6 統計員透過電話或面對面訪問，採用有系統的問卷向選定機構蒐集資料。

1.7 本會將飲食業職務分為以下四個職級，以便分析人力資料：

¹ 酒店所經營的食肆並不列入為調查樣本。

² 香港會所管理協會註冊的會所食肆。

³ 其餘視為無效個案，包括已停止營運或已結業的機構。

- (i) 經理及專業人員級；
- (ii) 督導員級；
- (iii) 技工及操作工級；以及
- (iv) 文員及其他員工。

1.8 質素管理措施

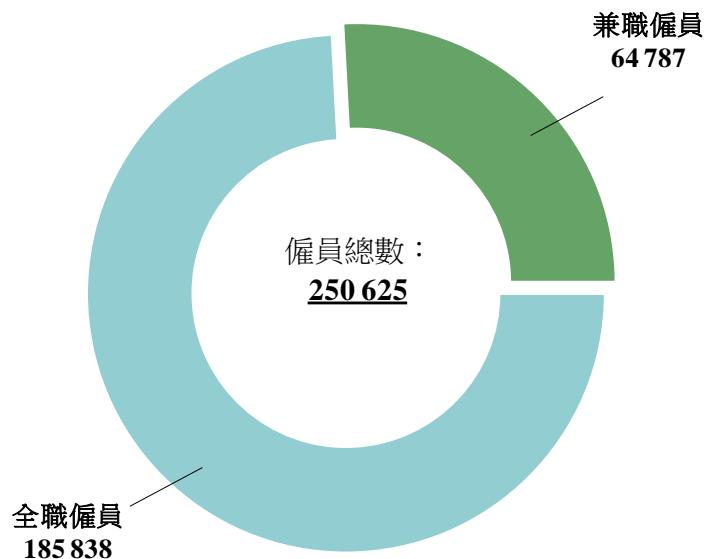
本會在調查的各個階段均採取嚴謹的質素保證措施，以確保調查工作順暢，力求調查結果準確，包括為調查人員提供充足培訓、由 VTC 專責團隊詳細核對填妥的問卷、用電腦程式驗證所蒐集的數據等（詳見附錄3）。

調查結果概要

A. 僱員數目

1.9 飲食業共有 250 625 名僱員，約 74%（185 838 人）從事全職工作，約 26%為兼職僱員（64 787 人）⁴。（圖 1.1）

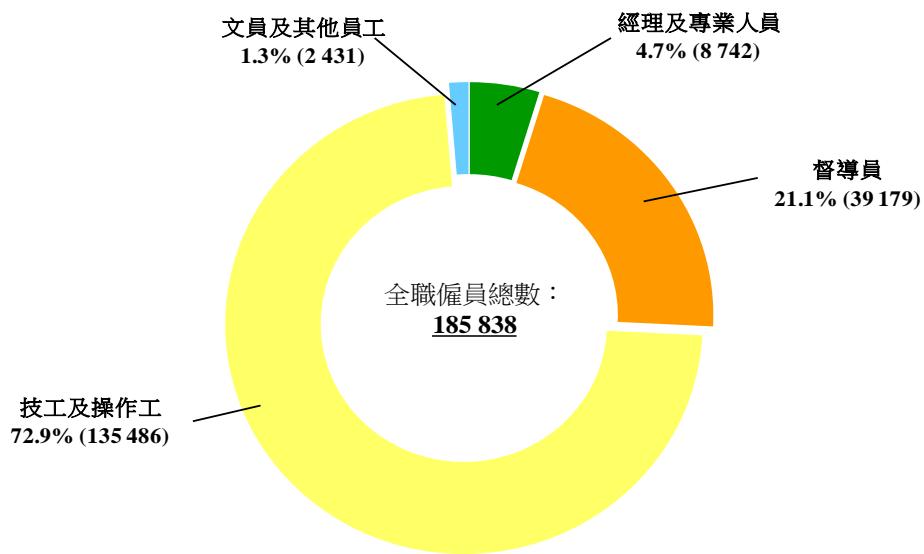
圖 1.1 全職及兼職僱員



1.10 從事飲食業主要職務的全職僱員共有 185 838 人。當中，8 742 人(4.7%)屬經理及專業人員級；39 179 人(21.1%)屬督導員級；135 486 人(72.9%)屬技工及操作工級；2 431 人(1.3%)為文員及其他員工。（圖 1.2）

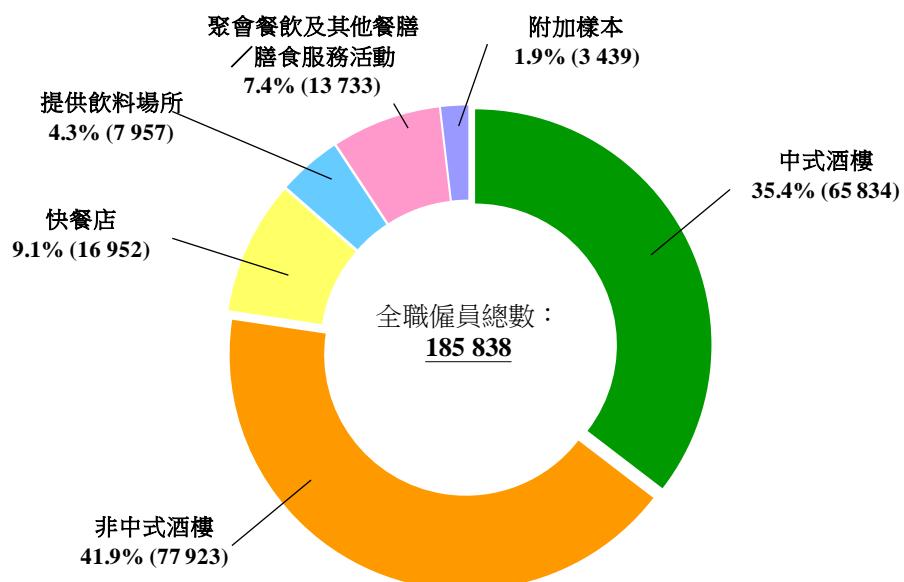
⁴ 2018年10月1日（定作調查日期）時，臨時工人列入為兼職僱員計算。

圖 1.2 全職僱員（按職級劃分）



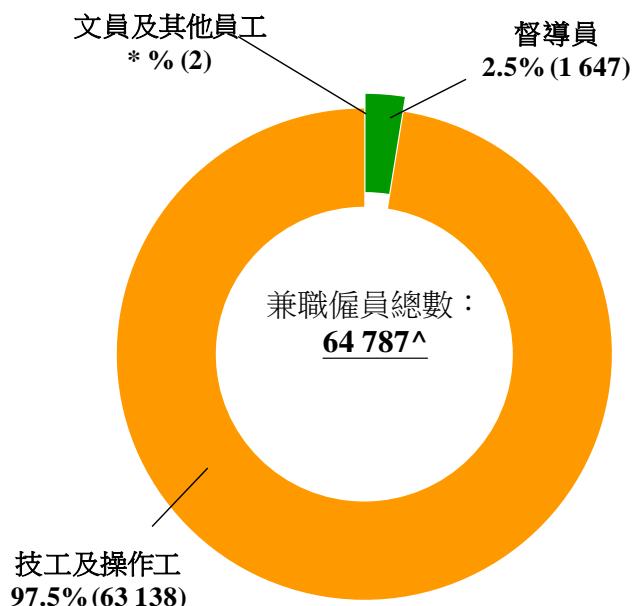
1.11 按門類分析所見，大約 35.4% 僱員於中式酒樓工作，41.9% 任職非中式酒樓，9.1% 任職快餐店，4.3% 在提供飲料場所工作，7.4% 從事聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動，1.9% 在附加樣本的機構工作。（圖 1.3）

圖 1.3 全職僱員（按門類劃分）



1.12 飲食業共有 64 787 名兼職僱員，當中 63 138 人屬技工及操作工級，佔絕大多數 (97.5%)。（圖 1.4）

圖 1.4 兼職僱員（按職級劃分）

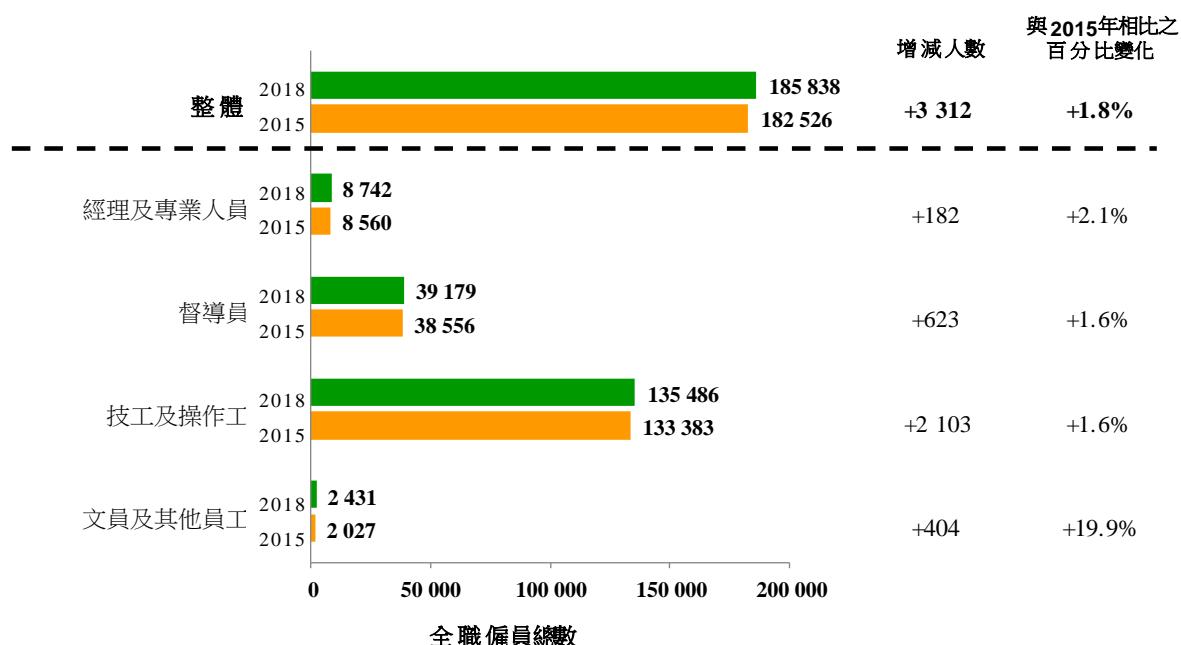


註：

1. *不足0.05%
2. ^與2015年比較，僱員整體增加3 246人(+5.3%)。
3. 僱主報稱並無兼職經理及專業人員。

1.13 飲食業人力較2015年有所上升，由2015年的182 526人增至2018年的185 838人（增加了3 312人，1.8%），各職級人力都錄得上升。（圖1.5）

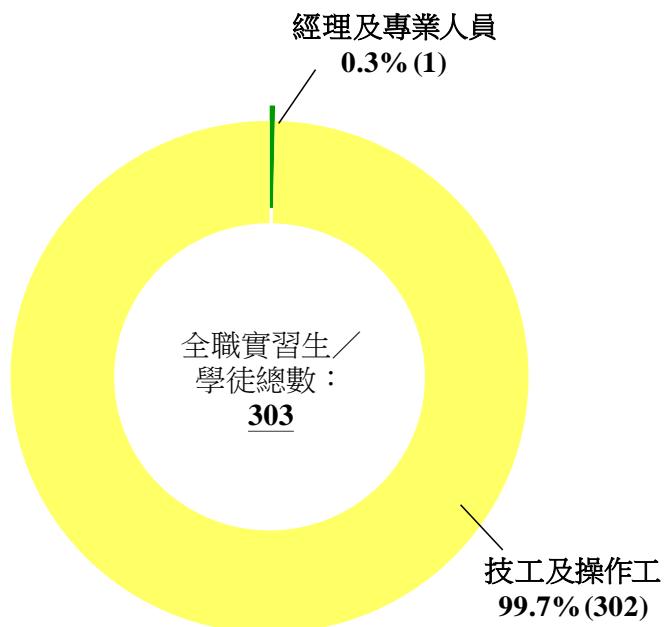
圖 1.5 2015年及2018年全職僱員人數變化



B. 實習生／學徒

1.14 僱主報稱飲食業內共有303名全職實習生／學徒，佔僱員及實習生／學徒總數（186 141人）不足1%，當中幾乎全部（302人，99.7%）屬技工及操作工級。（圖1.6）

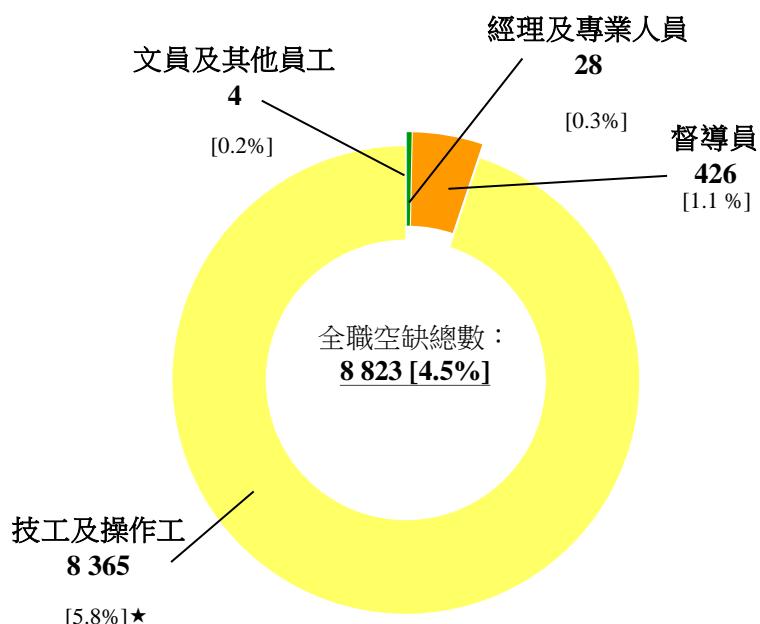
圖 1.6 全職實習生／學徒（按職級劃分）



C. 職位空缺

1.15 業內全職空缺共有 8 823 個，空缺率為 4.5%（「空缺率」指空缺數目佔僱員及空缺總數的百分比）。各職級空缺中，技工及操作工級有 8 365 個，督導員級有 426 個，經理及專業人員級有 28 個，文員及其他員工級有 4 個。各職級的空缺率由 0.2% 至 5.8% 不等。（圖 1.7）

圖 1.7 全職空缺（按職級劃分）



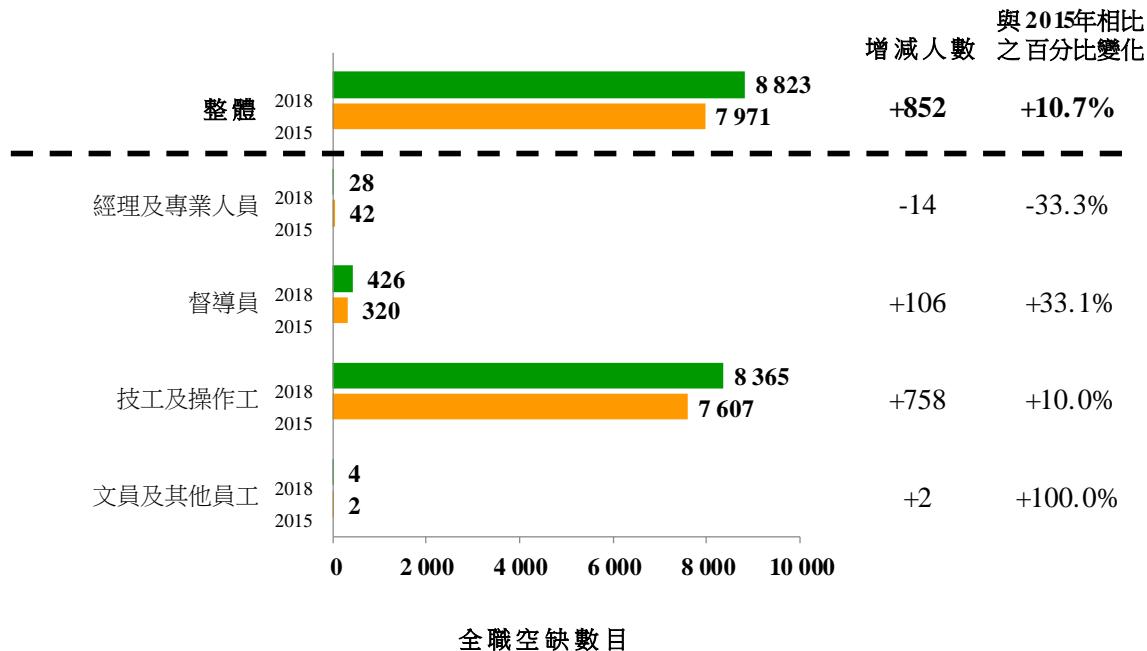
註：

(1) 方括號內數字為空缺率 = $\frac{\text{全職空缺數目}}{\text{該職級全職僱員人數} + \text{該職級全職空缺數目}}$

(2) 有★之數字指該職級空缺率高於整體。

1.16 與業內僱員人數的情況相若，全職空缺數目亦較 2015 年有所增加，而且錄得 10.7% 增幅 (由 2015 年 7 971 個，增至 2018 年 8 823 個)，主要來自技工及操作工級 (增加 758 個，10.0%) 和督導員級 (增加 106 個，33.1%)。(圖 1.8)

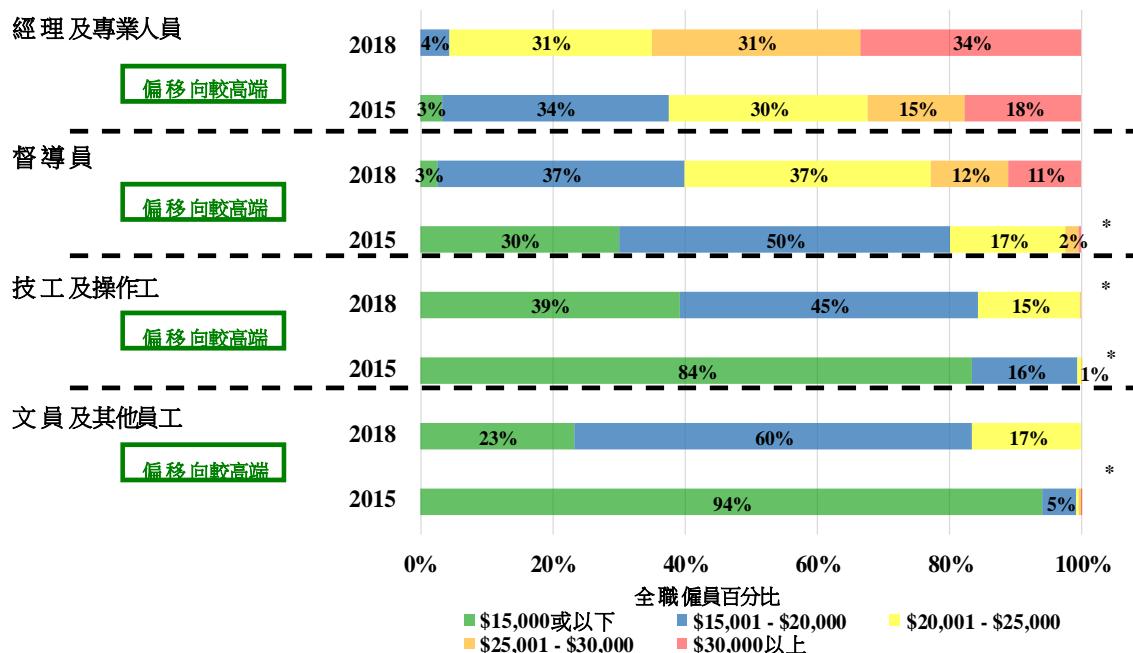
圖 1.8 2015年與 2018年全職空缺數目變化



D. 全職僱員每月薪酬

1.17 業內全職僱員每月平均薪酬集結於\$10,000 至\$20,000 的中游(70.5%)。與 2015 年調查結果相比，各職級僱員平均月薪普遍移向較高端。(圖 1.9)

圖 1.9 全職僱員平均每月薪酬 (按職級劃分)



E. 僱員培訓需求

1.18 過去 12 個月，約 52%文員及其他員工以及 48%技工及操作工級僱員接受培訓，其次為經理及專業人員級(42%)及督導員級(36%)。以人日為單位計算，各職級大多數全職僱員每人平均接受的培訓少於五天。調查回覆機構反映，經理及督導人員的首要培訓範疇為「督導管理及領導技巧」；最常提供予技工及操作工級僱員的培訓是「餐飲服務技巧」。

1.19 大部分僱主計劃為全職僱員提供行業技能培訓，其次為通用技能及管理技巧。
(表 1.1)

表 1.1 未來 12 個月全職僱員培訓範疇

培訓範疇	未來 12 個月計劃提供全職僱員培訓機構百分比
管理技巧	18%
行業技能	42% *
通用技能	25%
語言	6%

註：

* 佔42%的填覆機構選擇行業技能培訓，並有35%以此項培訓為首選。

F. 新聘僱員特質

1.20 新聘僱員有 43 668 名(佔全職僱員約 23.5%)，並無飲食業工作經驗者佔 27%，飲食業課程應屆畢業生佔 1%。(表 1.2)

表 1.2 新聘僱員特質

新聘僱員總數	新聘僱員人數 (並無飲食業工作經驗)	新聘僱員人數 (飲食業課程應屆畢業生)
43 668	11 907 (27%)	388 (1%)

註：括號內為該類僱員在新聘僱員總數中所佔百分比。

G. 僱主預測人力情況

1.21 僱主預期飲食業未來一年整體人力非常穩定，由 2018 年 194 661 人增至 2019 年 194 650 人。(表 1.3)

表 1.3 僱主預測人力情況

僱員人數	空缺數目	職位數目 (僱員 + 空缺)	預測僱員人數 ⁵	預測人力變化
185 838	8 823	194 661	194 650	-11 (-0.01%)

註：

請留意，環球及本地經濟前景不明，特別是社會局勢自 2019 年 6 月起出現動盪，本地飲食及其他與旅遊相關的行業面對嚴峻的下行壓力，因此必須謹慎詮釋本報告的人力預測資料。如情況持續，就業市場將大受影響。

H. 人力推算 (2019 年至 2022 年)

2019 年至 2022 年人力趨勢

1.22 本會採用是次及過往人力調查所蒐集的人力資料(即僱員及空缺數目)，預測飲食業未來四年的人力趨勢(詳見附錄 6「調節過濾法」)。(表 1.4)

表 1.4 2019 年至 2022 年人力趨勢

年份	僱員及空缺數目	預測人力趨勢
2018	194 661	-
2019	-	195 677 (+0.5%)
2020	-	196 555 (+0.4%)
2021	-	197 295 (+0.4%)
2022	-	197 918 (+0.4%)

註：括號內為推算人力需求與前一年比較之變幅百分比。

I. 每年額外需求人手

1.23 為了解未來數年飲食業的額外人力需求，本會考慮了第 1.22 段所述的人力趨勢，以及飲食業流失率，並採用統計方程式得出預測數字。(表 1.5)

⁵ 預測數目：由統計日期起計 12 個月。

表 1.5 2019 年至 2022 年每年額外人力需求

職級	業界 流失率	每年額外人力需求		
		人力趨勢 (a)	業界 流失人數 (b)	總數 (a) + (b)
經理及專業人員	2%	37	177	214
督導員	2%	166	799	965
技工及操作工	8%	602	11 604	12 206
文員及其他員工	8%	10	197	207
總數	-	815	12 777	13 592

主要結論及建議

行業前景

香港不負「美食天堂」的盛名，地道美食和國際佳餚琳琅滿目。飲食業主要為本地居民服務，但機遇和挑戰往往來自國際商務和休閒旅客。主要經濟體之間的政治及貿易矛盾導致全球經濟放緩；2019 年 6 月，香港發生了一場不可預見的社會政治事件，導致海外國家發出旅遊提示和警告，遏制了商務和休閒旅客的訪港意欲，亦令會議、展覽及獎勵旅遊(MICE)主辦機構卻步。2019 年下半年計劃舉辦的文化、體育活動和大型國際盛事取消，打擊餐飲機構的生意。社會不安持續，數百間食肆結業，2 000 名以上業內員工受影響，如形勢未能及早平息，業界勞工市場將面臨越來越大的裁員壓力。

面對風浪，香港一向都能迎難而上，機智應變。長遠來看，香港整體經濟與就業動力應可維持，尤其有中國內地作為緩衝保護，更為有利。飲食業是本港發展旅遊經濟的重要基石之一，政府已承諾推出宣傳項目，幫助香港重新出發，吸引海外旅客來港。政府和業界致力鞏固香港在亞太區的美食天堂和葡萄酒中心的地位，加上出外用膳和食家點評的風尚文化，飲食業相信可逐步重回正軌。

乘環球飲食時尚和發展的順風，飲食業正轉變經營手法，將悠久的飲食傳統改良，市場不再為某一類型的食肆所獨佔；尤其是大數據與科技正在革新飲食業的面貌，食客的喜好和習慣亦變得很快，都影響業務經營模式。飲食業的推廣手法層出不窮，在亞太區的發展事業有大好機會，從業員應更新專業知識技能，提升本身實力，力求進步。

建議

本會研究過調查結果，觀察行業的情況後，對人才培訓發展和招聘事宜提出以下建議，供業界持份者參考：

教育培訓機構

行業培訓人員

1. 留意行業的最新趨勢和發展，培訓內容須與時並進。
2. 提供有效管理社交媒體和網上溝通技巧的培訓，服務心態以客為先。
3. 栽培人才，在業務上善用先進科技。
4. 照顧目標學員的實際情況，剪裁合適內容，採用彈性修讀模式。

職業教育院校

1. 結合職場學習和網上評核，適時對學員的表現給予回應，從而縮窄各方的期望落差。
2. 設立公開平台與業界伙伴保持溝通，確保課程內容與時並進，配合行業發展。
3. 向具有影響力的人士重點介紹有信譽的職業培訓機構、世界級的院校設施和智能科技學習環境。
4. 提供機會讓學生接觸國際環境，參與活動，擴闊他們的全球視野。

僱主

1. 在淡季時，可鼓勵員工參加培訓，提升技能。
2. 鼓勵僱員善用政府資助的各項培訓計劃，持續提升實力，使僱員過往的業界經驗獲得認可。
3. 支持員工參與由業界和職業教育機構為學生所舉辦的活動。
4. 除了改善薪酬，亦應建立一套關顧員工的公司文化，提供向上流動的事業機會，吸引和挽留人才。
5. 精簡工序並將職務分拆，利便未經受訓的員工和臨時員工學習。

僱員

1. 善用僱主和政府提供的培訓機會和支援，開拓視野，持續提升實力。
2. 更新餐飲專業知識和參考業務典範，迎合國際食客的服務需求。
3. 將專業守則結合科技，配合業務的策略發展。
4. 參與學校活動，發放飲食業的正面信息，啟發新世代的興趣。

政府

1. 持續提供紓困措施，穩定就業。
2. 加強推廣，吸引海外旅客來港，並刺激本地消費。
3. 增加撥款，以助推行結合課堂學習和網上評核的計劃，培育人才隨時投入工作。
4. 與業界伙伴攜手宣傳從業員和廚藝比賽優勝者的成就。
5. 鼓勵從業員持續發展，獲取專業資格。
6. 制定合宜政策，重新聘用退休和年長人士。
7. 協助行業轉型，更廣泛應用業務科技和自動化系統。
8. 提醒進修人士，報讀課程時要選擇有先進培訓設施並經評審的院校機構。

緒論

II. 緒論

背景

2.1 酒店、飲食及旅遊業訓練委員會（本會）職責之一，是確定業界的人力需求，並就發展培訓設施應付人力需求，向職業訓練局（VTC）提供建議。本會成員來自各大行業商會、職工會、專業團體、教育培訓機構以及政府部門；成員名單及職權範圍分別載於附錄 1.1 - 1.3。

2.2 本會依據職權範圍，於 2018 年 10 月至 2019 年 1 月初進行飲食業 2018 年人力調查，蒐集最新人力資料（統計日期為 2018 年 10 月 1 日），以評估業界的人力及培訓需求。本報告書載述人力調查所得結果。

人力調查目的

2.3 進行人力調查，旨在：

- (a) 蒐集飲食業內不同職級主要職務的最新人力資料；
- (b) 預測未來短期的人力及培訓需求；以及
- (c) 向業內持份者提出發展培訓策略的建議，以應付人力及培訓需求。

調查範圍⁶

2.4 是次調查涵蓋各種規模的飲食業六大機構門類。這些聘有業內相關僱員的機構表列如下：

門類	機構規模 僱員人數 1 – 9	機構規模 僱員人數 10 – 19	機構規模 僱員人數 20 – 49	機構規模 僱員人數 50 – 99	機構規模 僱員人數 ≥ 100	總計
中式酒樓	798	1 103	479	41	1	2 422
非中式酒樓	4 046	4 130	51	8	0	8 235
快餐店	443	883	198	31	0	1 555
提供飲料場所	1 509	260	0	1	0	1 770
聚會餐飲及其他 餐膳／膳食服務 活動	2 564	517	4	0	0	3 085
附加樣本	2	7	11	9	6	35
總計	9 362	6 900	743	90	7	17 102

選取樣本

2.5 為確保調查樣本足以代表業界並有助歸類分析，本會共選取 806 間機構參加調查。其中，768 間機構是以分層隨機抽樣的科學統計方法由「機構單位記錄庫」⁷中選出（分層隨機抽樣法由行業、門類、機構規模三層機構資料組成），其餘 35 間機構取自附加樣本，由本會所建議，包括香港會所管理協會註冊的會所食肆。

問卷設計

2.6 調查採用有系統的問卷蒐集數據，包括：

- 第一部分 - 蒯集不同職級主要職務的最新人力資料（僱員人數、空缺額、實習生人數等）；
- 第二部分 - 蒯集與人力相關的其他補充資料。

2.7 調查問卷樣本、附註及主要職務工作說明載於附錄 4。

⁶ 酒店所經營的食肆並不列入為調查樣本。

⁷ 政府統計處備存一套「機構單位資料庫」，包含大約400 000 個活躍機構的資料。庫存的資料按照相關政府部門各類調查收集的回應以及報告每季更新。

數據蒐集方法

2.8 本會為每一獲邀機構預備一套調查文件（包括邀請信、調查問卷、附註、主要職務工作說明）。整套調查文件以郵遞／電郵或專人派遞方式送達每間獲邀機構，並邀請機構負責人提供在統計當日的人力情況資料。

2.9 本會將飲食業職務分為以下四個職級，以便分析人力資料：

- (i) 經理及專業人員級；
- (ii) 督導員級；
- (iii) 技工及操作工級；以及
- (iv) 文員及其他員工。

2.10 本會在「主要職務工作說明」內界定每個職務所負責的工作。雖然業界機構所採用的職務名稱未必與表列名稱盡同，本會仍請填覆人士按照工作說明填報該項主要職務的人力資料。

2.11 調查期間，統計員致電或造訪個別機構，協助機構人員填妥問卷，或收集已填妥的問卷。

質素管理措施

2.12 本會採取各種措施以確保調查蒐集數據的質素，包括調查前的準備、為調查人員提供充足培訓、監察調查的進行情況、採取措施提高回應率、核對填妥的問卷、雙重輸入資料以求準確、驗證所蒐集的數據等（見附錄3）。

調查期及統計結果

2.13 是次人力調查於2018年10月至2019年1月初期間蒐集數據。在所有獲邀飲食業機構中，共有559間順利集得統計資料，有效回應率為98%，令人滿意。考慮到以下因素：(i) 各個門類的回應率令人滿意，(ii) 主要和有規模的機構大多數都回應，(iii) 抽樣結果經統計學方法倍大，本會認為，報告書所載的調查結果甚能反映本業的人力情況。（表2.1）。

表 2.1 按門類劃分受訪機構

門類	(a) 有效個案*	(b) 成功受訪 機構數目	(b)/(a) 有效回應率
門類 1：中式酒樓	154	152	99%
門類 2：非中式酒樓	178	178	100%
門類 3：快餐店	91	88	97%
門類 4：提供飲料場所	64	63	98%
門類 5：聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	59	57	97%
門類 6：附加樣本	24	21	88%
總計	570	559	98%

註： * 無效個案是指已停止營運或已結業的機構。

調查結果及人力預測

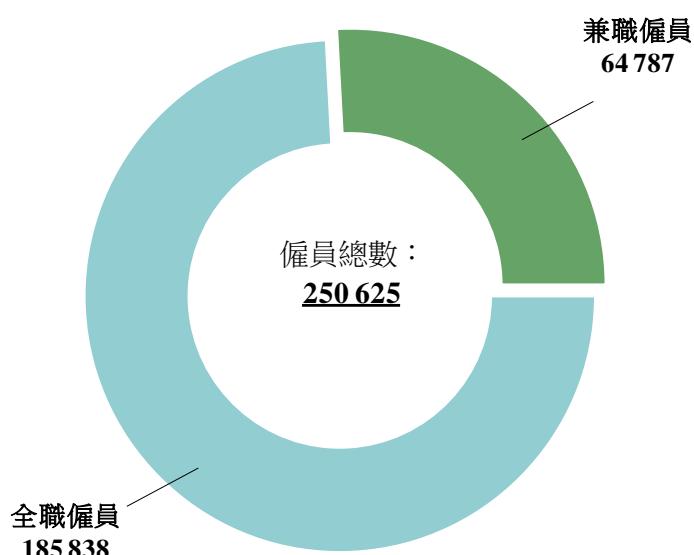
III. 調查結果及人力預測

調查結果

A. 僱員人數

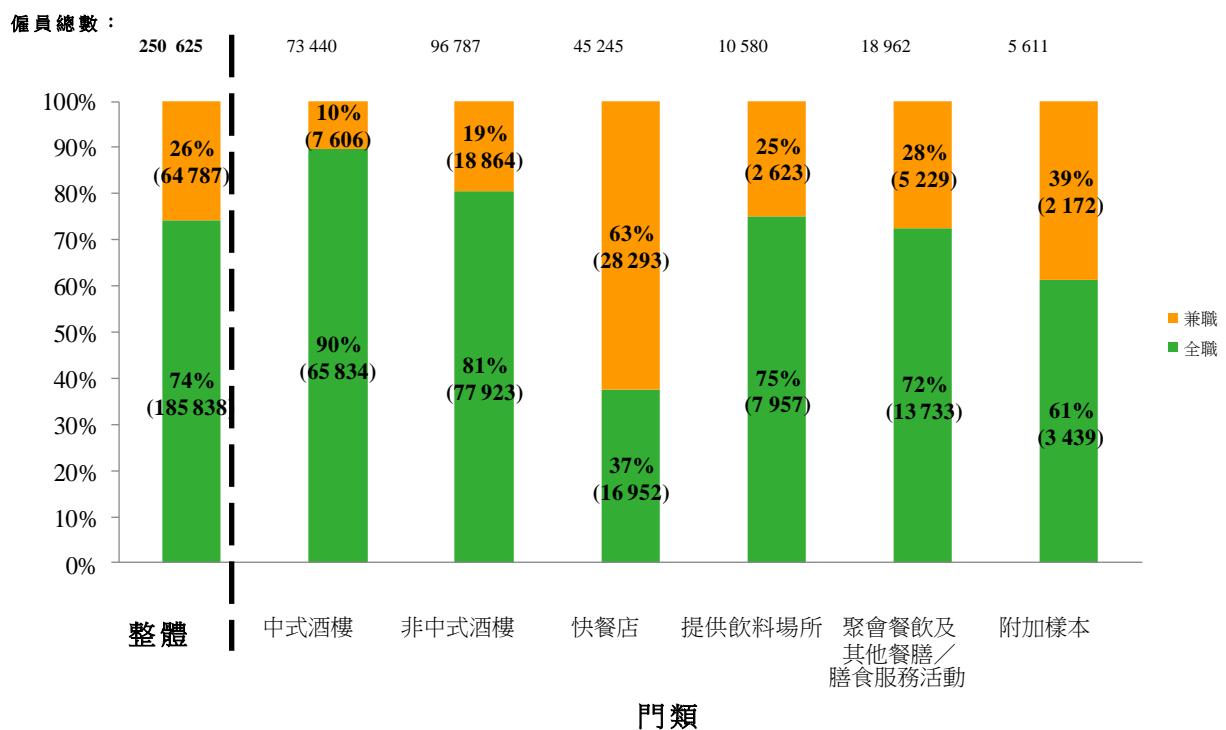
3.1 飲食業共有 250 625 名僱員，約四分三僱員（185 838 人）從事全職工作，其餘四分一為兼職僱員（64 787 人）。(圖 3.1)

圖 3.1 全職及兼職僱員



3.2 快餐店內兼職僱員佔大多數(63%)；中式酒樓則有 90%為全職僱員。(圖 3.2)

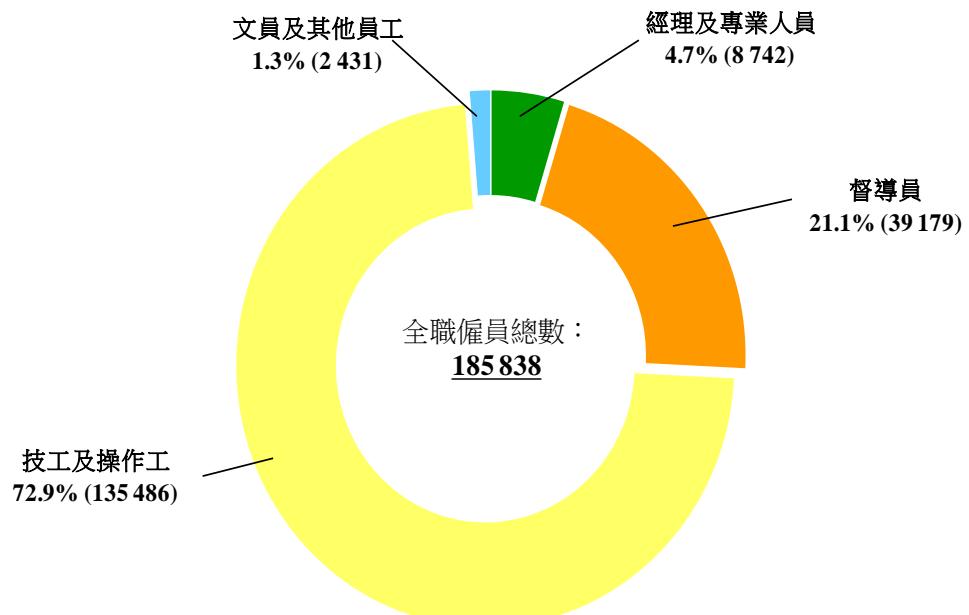
圖 3.2 全職及兼職僱員（按門類劃分）



全職僱員

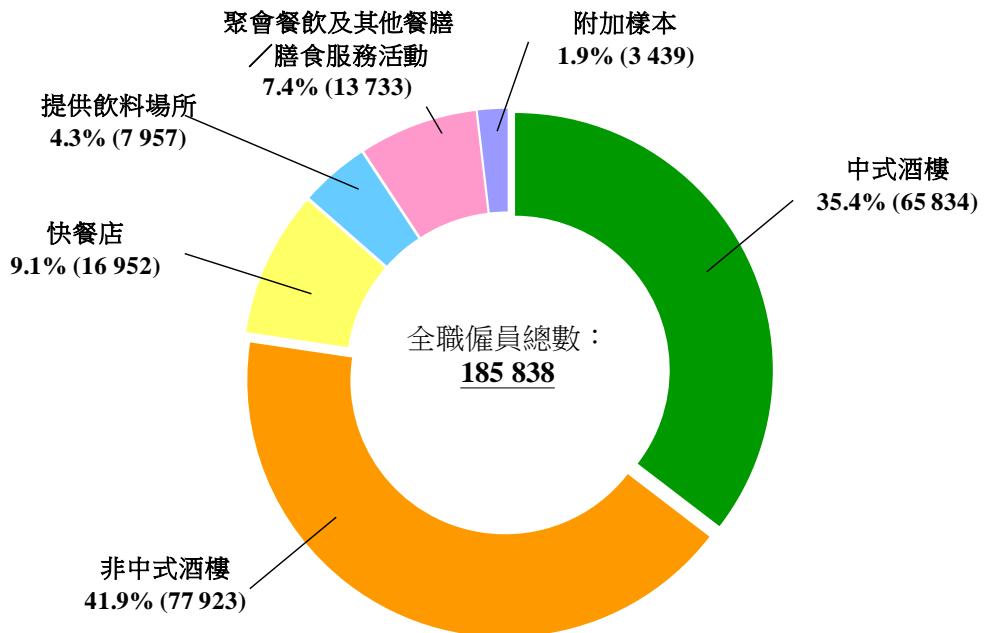
3.3 從事飲食業主要職務的全職僱員共有 185 838 人。當中，8 742 人(4.7%)屬經理及專業人員級；39 179 人(21.1%)屬督導員級；135 486 人(72.9%)屬技工及操作工級；2 431 人(1.3%)為文員及其他員工。(圖 3.3)

圖 3.3 全職僱員（按職級劃分）



3.4 按門類分析人力分布情況，35.4%僱員於中式酒樓工作，41.9%任職非中式酒樓，9.1%任職快餐店，4.3%在提供飲料場所工作，7.4%從事聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動，1.9%在附加樣本的機構工作。（圖3.4）

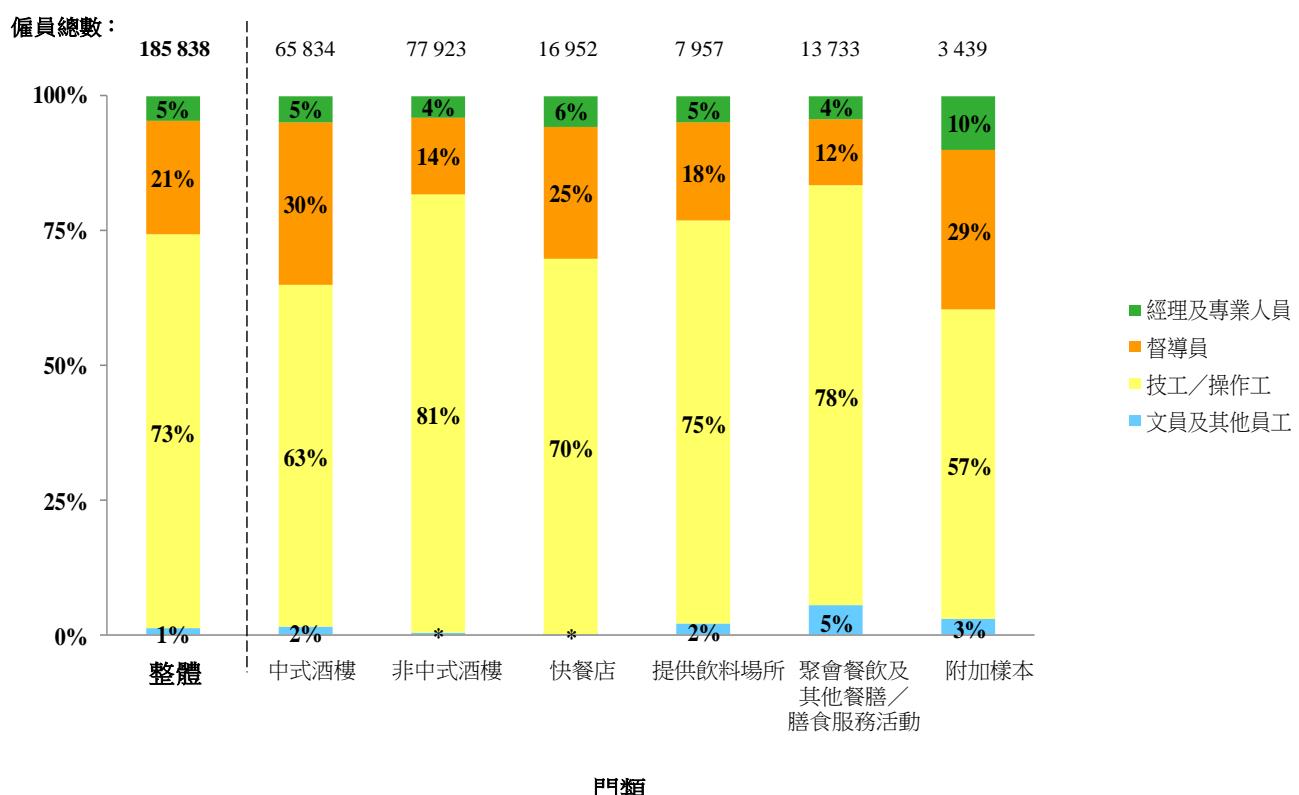
圖 3.4 全職僱員（按門類劃分）



3.5 按門類及職級劃分的全職僱員人數載於圖3.5，主要觀察如下：

- 附加樣本的經理及專業人員比例相對較高(10%)。
- 這類機構聘有較高比例的督導員：中式酒樓(30%)、附加樣本(29%)及快餐店(25%)。
- 這類機構聘有較高比例的技工及操作工：非中式酒樓(81%)、聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動(78%)。

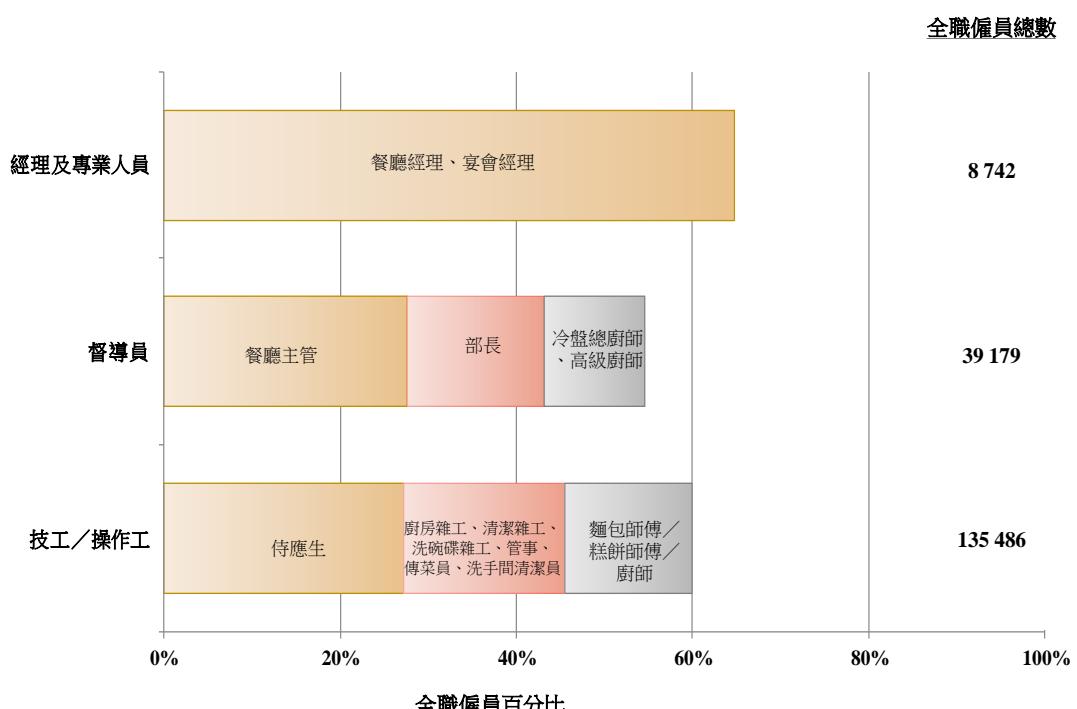
圖 3.5 全職僱員（按門類及職級劃分）



註：*不足0.5%

3.6 全職僱員按職級劃分的主要職務載於圖3.6。

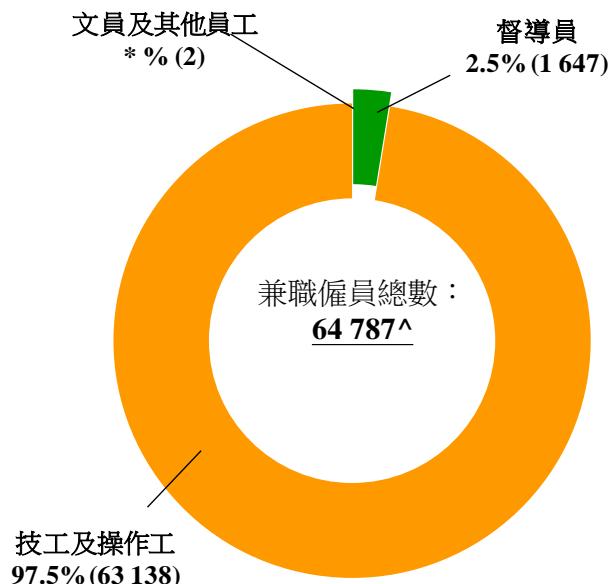
圖 3.6 全職僱員主要職務



兼職僱員

3.7 飲食業共有 64 787 名兼職僱員，當中 63 138 人屬技工及操作工級，佔絕大多數 (97.5%)。(圖 3.7)

圖 3.7 兼職僱員（按職級劃分）

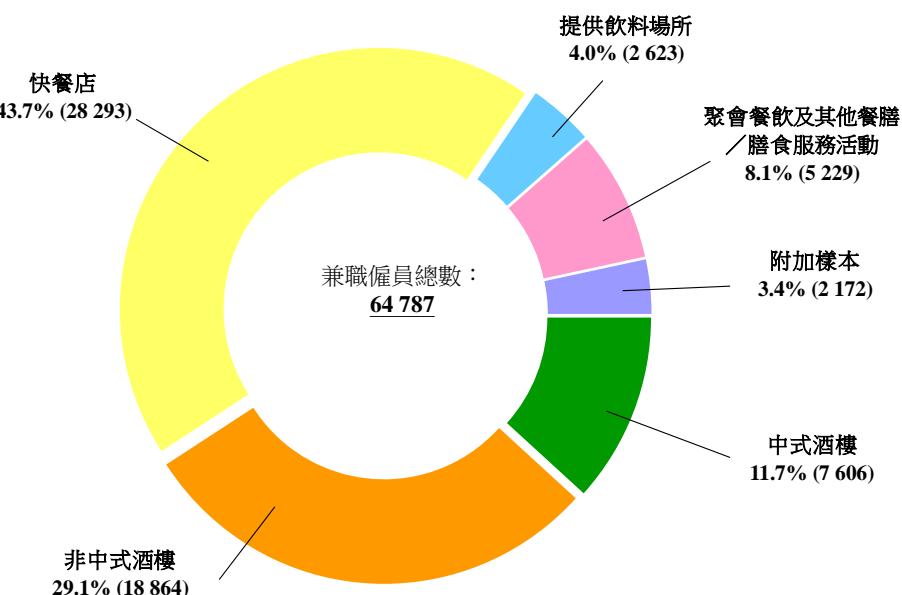


註：

1. *不足 0.05%
2. ^與 2015 年比較，僱員整體增加 3 246 人 (+5.3%)。
3. 僱主報稱並無兼職經理及專業人員。

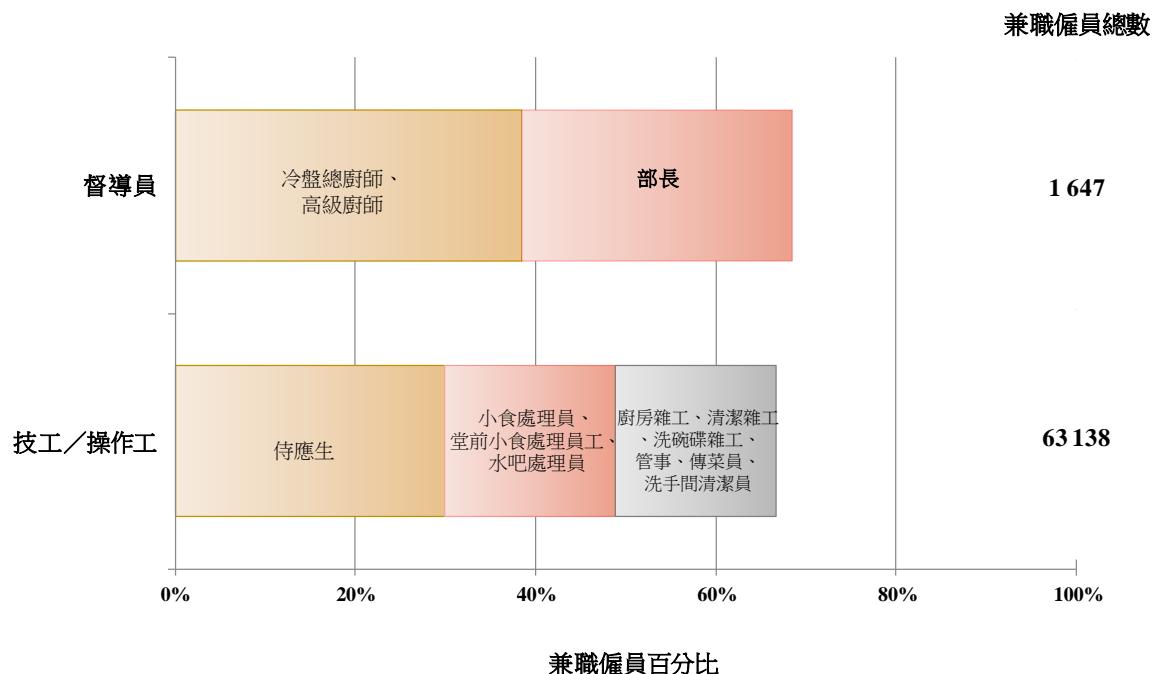
3.8 聘請最多兼職僱員的門類為快餐店(28 293 人)，其次為非中式酒樓(18 864 人)及中式酒樓(7 606 人)。(圖 3.8)

圖 3.8 兼職僱員（按門類劃分）



3.9 兼職僱員按職級劃分的主要職務載於圖3.9。

圖 3.9 兼職僱員主要職務

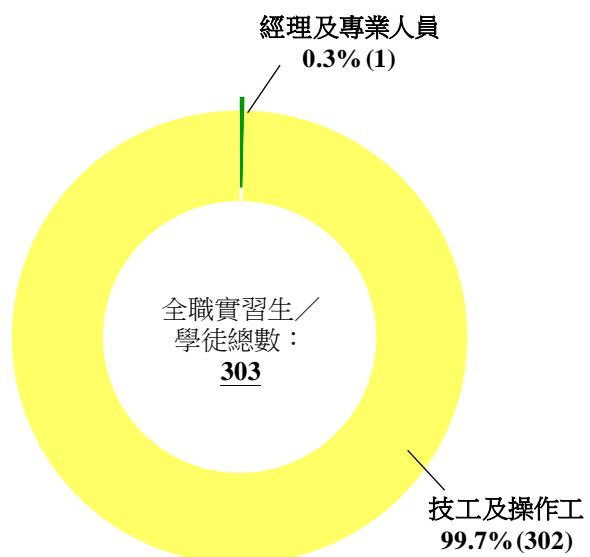


註：僱主報稱並無兼職經理及專業人員。

B. 實習生／學徒

3.10 僱主報稱飲食業內共有 303 名全職實習生／學徒，佔僱員及實習生／學徒總數 (186 141 人) 不足 1%，當中幾乎全部 (302 人, 99.7%) 屬技工及操作工級。(圖 3.10)

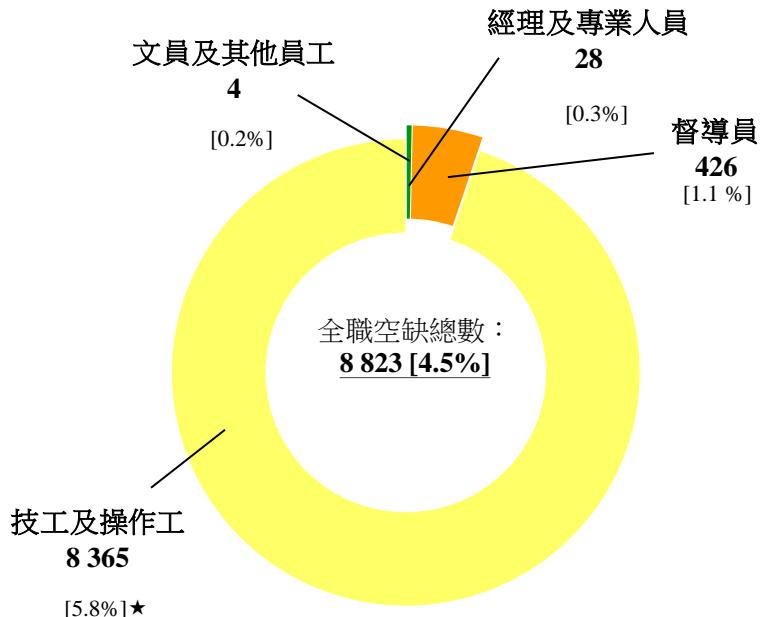
圖 3.10 全職實習生／學徒 (按職級劃分)



C. 職位空缺

3.11 業內全職空缺共有 8 823 個，空缺率為 4.5%（「空缺率」指空缺數目佔僱員及空缺總數的百分比）。當中，技工及操作工級佔大部分（8 365 個，94.8%），空缺率亦屬最高(5.8%)。（圖 3.11）

圖 3.11 全職空缺（按職級劃分）



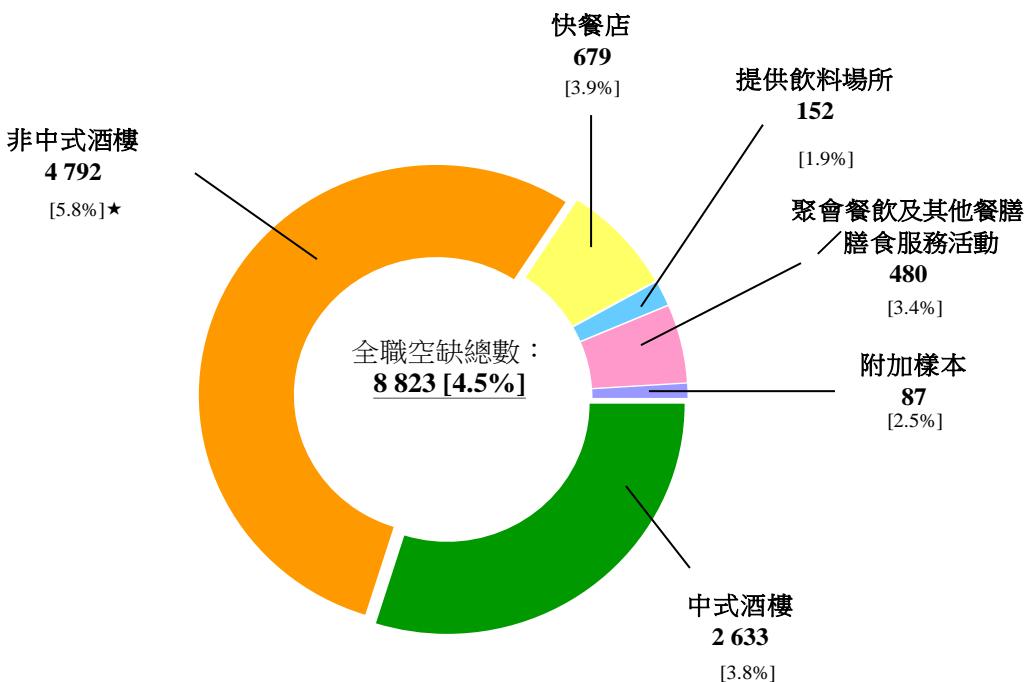
註：

(1) 方括號內數字為空缺率 = $\frac{\text{全職空缺數目}}{\text{該職級全職僱員人數} + \text{該職級全職空缺數目}}$

(2) 有★之數字指該職級空缺率高於整體。

3.12 按門類分析空缺情況，非中式酒樓錄得最多全職空缺（4 792 個），空缺率亦最高(5.8%)。（圖 3.12）

圖 3.12 全職空缺（按門類劃分）



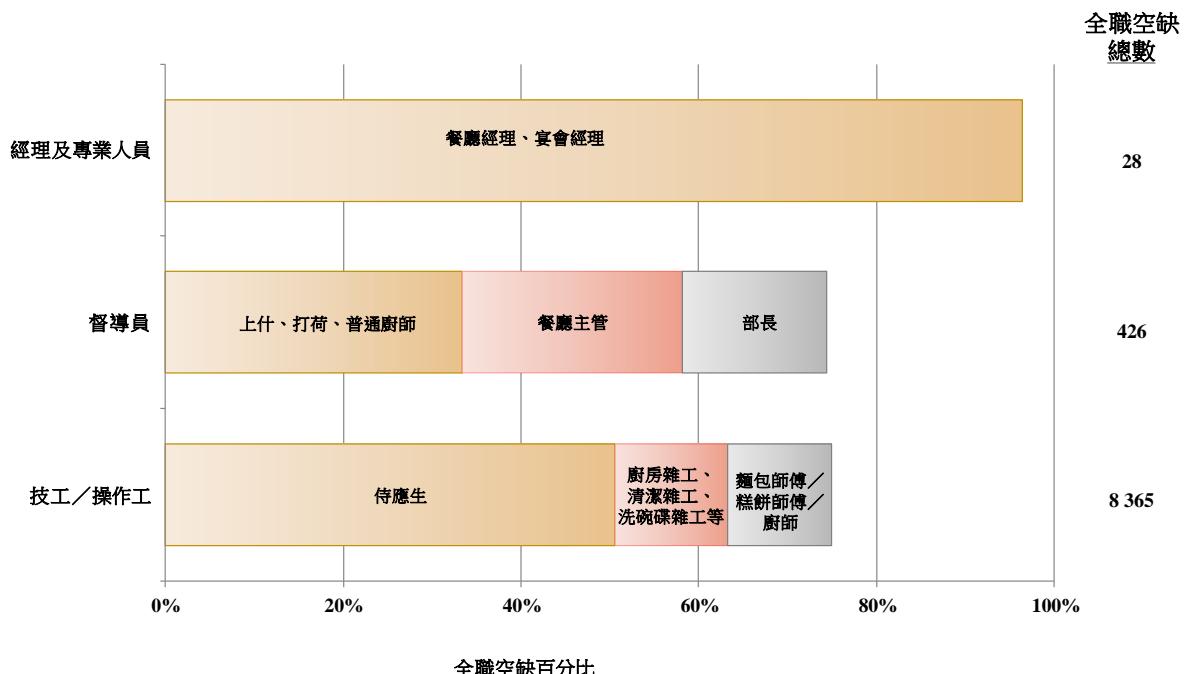
註：

(1) 方括號內數字為空缺率 = $\frac{\text{全職空缺數目}}{\text{該職級全職僱員人數} + \text{該職級全職空缺數目}}$

(2) 有★之數字指該類機構空缺率高於整體。

3.13 按職級劃分的主要全職空缺見圖 3.13。

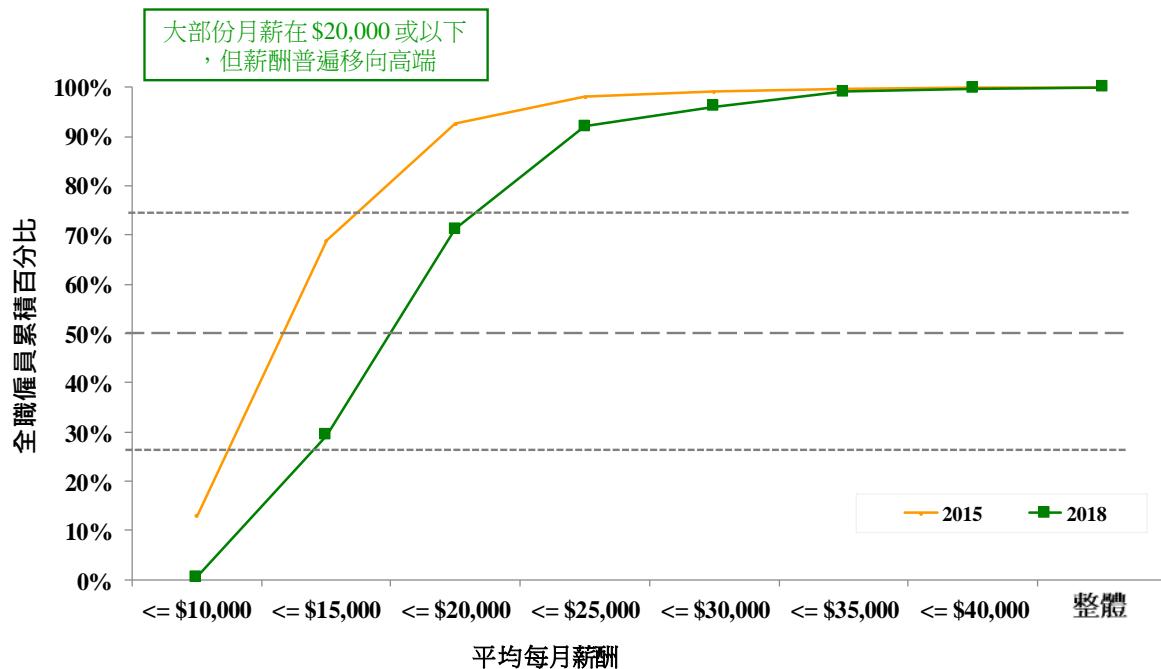
圖 3.13 主要全職空缺



D. 全職僱員每月薪酬

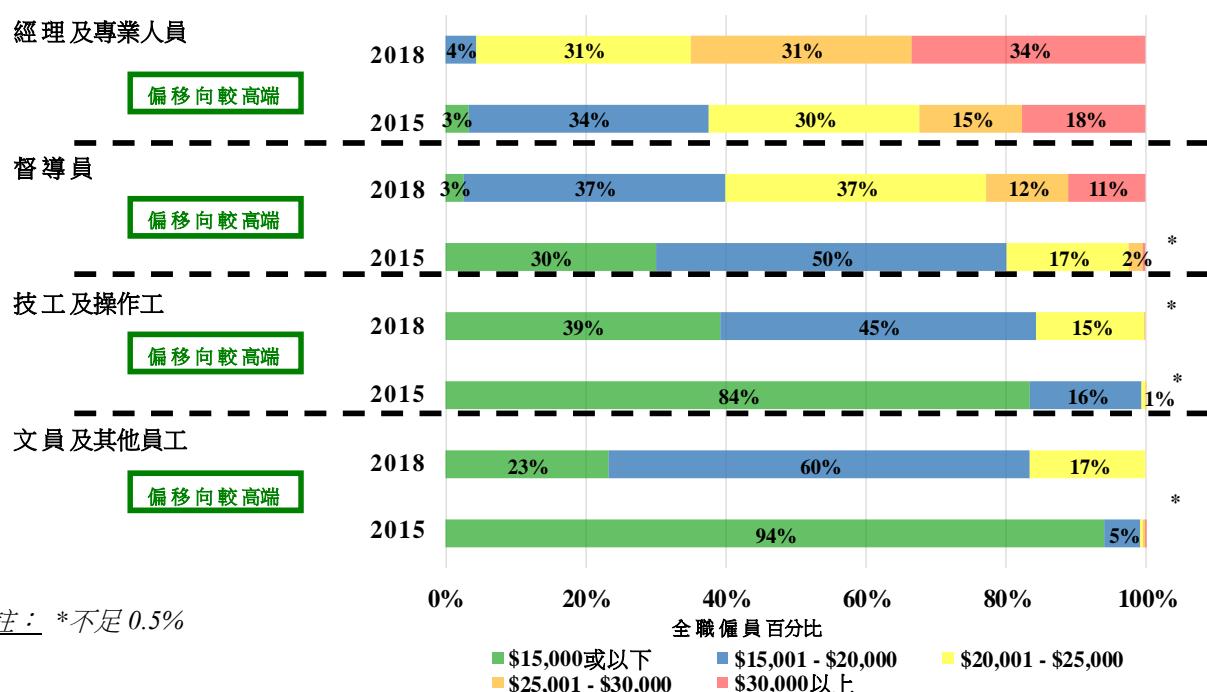
3.14 整體而言，每月平均薪酬集結於\$10,000 至\$20,000 的中游(70.5%)。與 2015 年調查結果相比，平均月薪普遍移向較高端。(圖 3.14)

圖 3.14 全職僱員平均每月薪酬



3.15 與 2015 年調查結果相比，各職級的平均月薪普遍趨升。(圖 3.15)

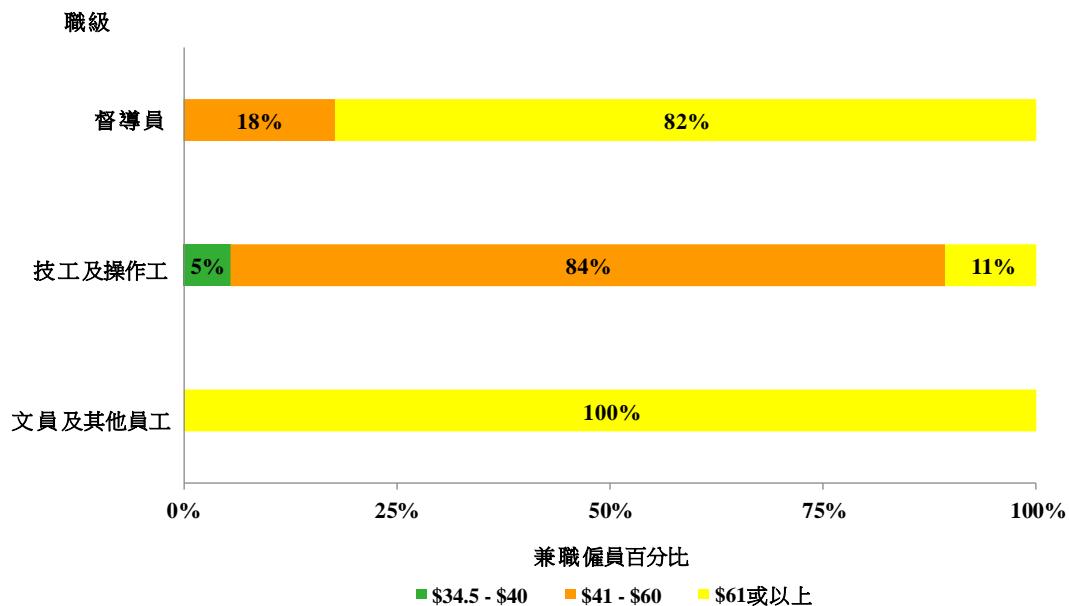
圖 3.15 全職僱員平均每月薪酬 (按職級劃分)



E. 兼職僱員時薪⁸

3.16 業內大部分督導員級兼職僱員(82%)的平均時薪為\$61 或以上；大部分技工及操作工級兼職僱員(84%)的平均時薪為\$41 至\$60。(圖 3.16)

圖 3.16 兼職僱員平均時薪



F. 僱員宜有教育程度

3.17 至於全職僱員宜有的教育程度，23.9%僱主認為全職經理及專業人員宜至少擁有學位學歷，47.1%僱主則認為宜持有中四至中七學歷。分別有 74%及 84.2%僱主屬意督導員級、文員及其他員工具備中四至中七學歷。在技工及操作工級，大部分僱主認為全職僱員宜擁有中學或以下程度學歷。(表 3.1)

⁸月薪兼職僱員的工資採用平均時薪計算。

表 3.1 全職僱員宜有教育程度

教育程度	經理及專業人員級	督導員級	技工及操作工級	文員及其他員工
學士學位或以上	23.9%	2.1%	0.0%	0.2%
副學位 (例如高級文憑)	9.9%	8.2%	0.6%	3.5%
文憑／證書	19.2%	10.3%	4.4%	11.9%
中四至中七	47.1%	74.4%	45.6%	84.2%
中三或以下	0.0%	5.0%	49.4%	0.3%
總數	100%	100%	100%	100%

註：指屬意僱員具備該類教育程度的僱主百分比相對較高。

G. 宜有工作年資

3.18 在經理及專業人員級，約 55.7% 僱主認為全職僱員宜擁有三至五年以上飲食業工作經驗。61.0% 僱主認為督導員級的全職僱員宜有一至三年飲食業經驗。73.5% 僱主接受技工及操作工級的全職僱員具備少於一年或甚至沒有相關工作經驗。另一方面，幾乎所有僱主認為全職文員及其他員工擁有少於三年經驗或甚至沒有相關工作經驗也可。（表 3.2）

表 3.2 全職僱員宜有年資

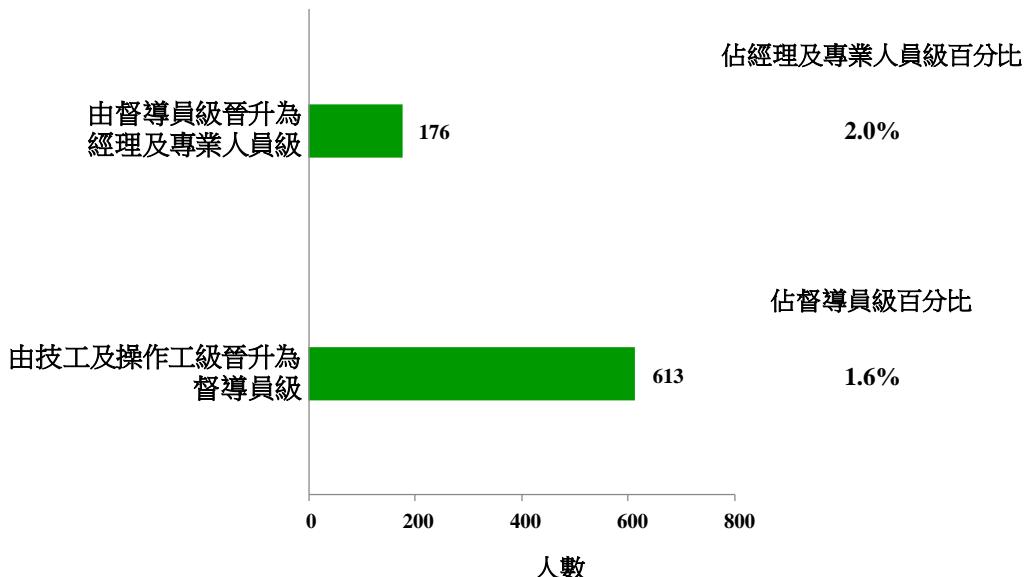
年資	經理及專業人員級	督導員級	技工及操作工級	文員及其他員工
無經驗／少於 1 年	2.7%	8.3%	73.5%	59.2%
1 年至少於 3 年	15.5%	61.0%	20.3%	39.6%
3 年至少於 5 年	55.7%	26.0%	5.4%	1.0%
5 年以上	26.1%	4.7%	0.8%	0.2%
總數	100%	100%	100%	100%

註：指屬意僱員具備該類年資的僱主百分比相對較高

H. 內部晉升

3.19 過去 12 個月，大約有 176 名督導員級僱員晉升至經理及專業人員級(2.0%)，613 名技工及操作工級僱員晉升至督導員級(1.6%)。(圖 3.17)

圖 3.17 過去 12 個月全職僱員內部晉升情況



I. 過去 12 個月僱員離職及招聘情況

3.20 僱主報稱，過去 12 個月共有 45 994 名全職僱員離職，當中技工及操作工級 (43 941 人) 佔最多。另一方面，過去 12 個月新聘員工共有 43 668 人，以技工及操作工級 (41 805 人) 佔最多。(表 3.3)

3.21 比較過去 12 個月全職僱員離職及招聘人數的差距，發現有 2 326 個全職職位尚未填補，當中以技工及操作工級的差距最大 (2 136 個)。(表 3.3)

表 3.3 過去 12 個月全職僱員離職及招聘情況

職級	全職僱員 離職人數	新聘僱員人數	相差 (新聘僱員人數 - 全職僱員離職人數)
經理及專業人員	70	100	+ 30
督導員	1 836	1 602	- 234
技工及操作工	43 941	41 805	- 2 136
文員及其他員工	147	161	+ 14
總數	45 994	43 668	- 2 326

新聘僱員特質

3.22 在 41 805 名新聘技工及操作工級僱員當中，28%並無飲食業工作經驗，只有 1% 為飲食業課程應屆畢業生。(表 3.4)

表 3.4 新聘僱員特質

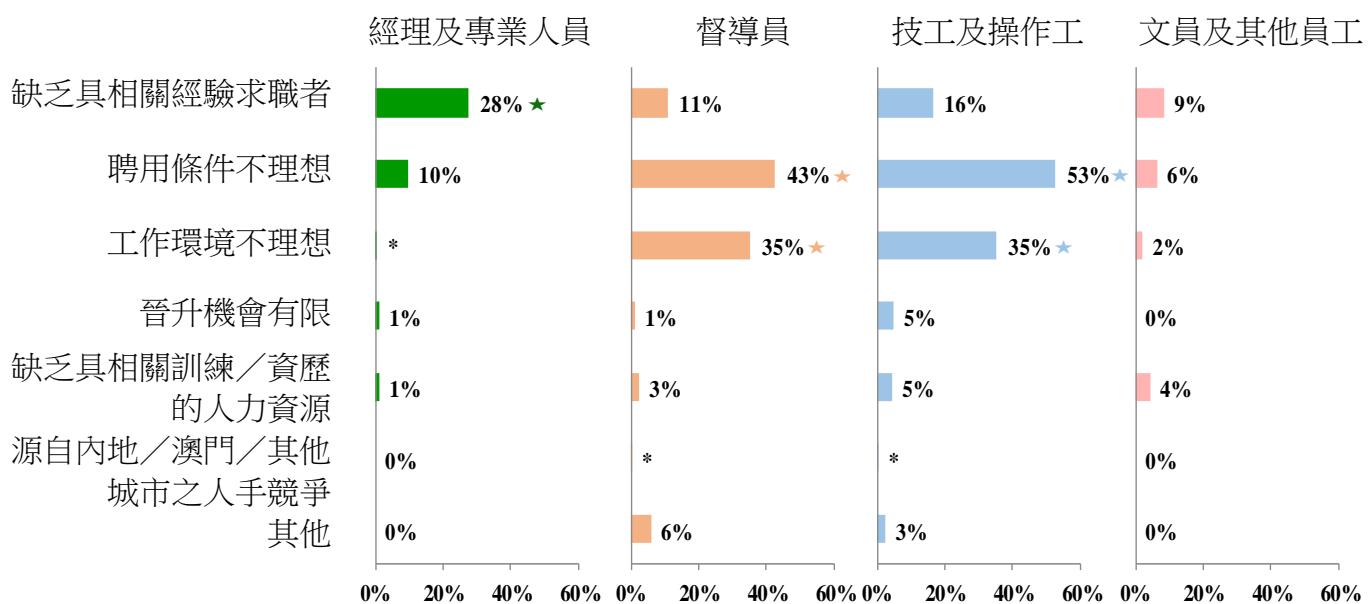
職級	新聘僱員總數	新聘僱員人數 (並無飲食業 工作經驗)	新聘僱員人數 (飲食業課程 應屆畢業生)
經理及專業人員	100	10 (10%)	0 (0%)
督導員	1 602	101 (6%)	0 (0%)
技工及操作工	41 805	11 723 (28%)	388 (1%)
文員及其他員工	161	73 (45%)	0 (0%)
總數	43 668	11 907 (27%)	388 (1%)

註：括號內為該類僱員在新聘僱員總數中所佔百分比。

招聘遇到的困難

3.23 僱主招聘經理及專業人員時，主要困難在於「缺乏具相關經驗求職者」(28%)。至於督導員和技工及操作工級，招聘遇到的主要困難是「聘用條件不理想」(分別有 43% 及 53%)。(圖 3.18)

圖 3.18 過去12個月招聘遇到的困難



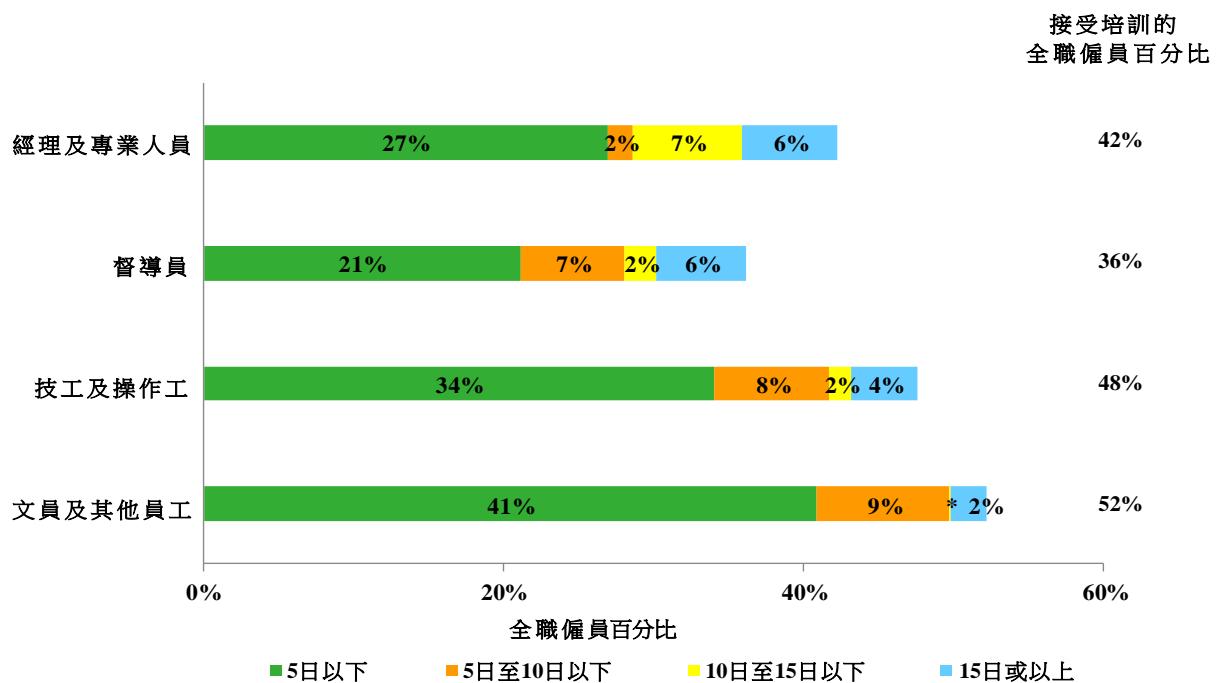
註：

1. 以百分比表示過去 12 個月曾招聘員工的公司中遇到招聘困難的數目。
2. 部分公司在不同職級遇到多類招聘困難。
3. *不足 0.5%。
4. 有★的數字指招聘困難的百分比相對較高。

J. 僱員培訓

3.24 過去 12 個月，約 52% 文員及其他員工及 48% 技工及操作工級僱員接受培訓，其次為經理及專業人員級(42%)及督導員級(36%)。以人日為單位計算，各職級大多數全職僱員每人平均接受的培訓少於五天。(圖 3.19)

圖 3.19 過去12個月全職僱員培訓期



註： *不足0.5%

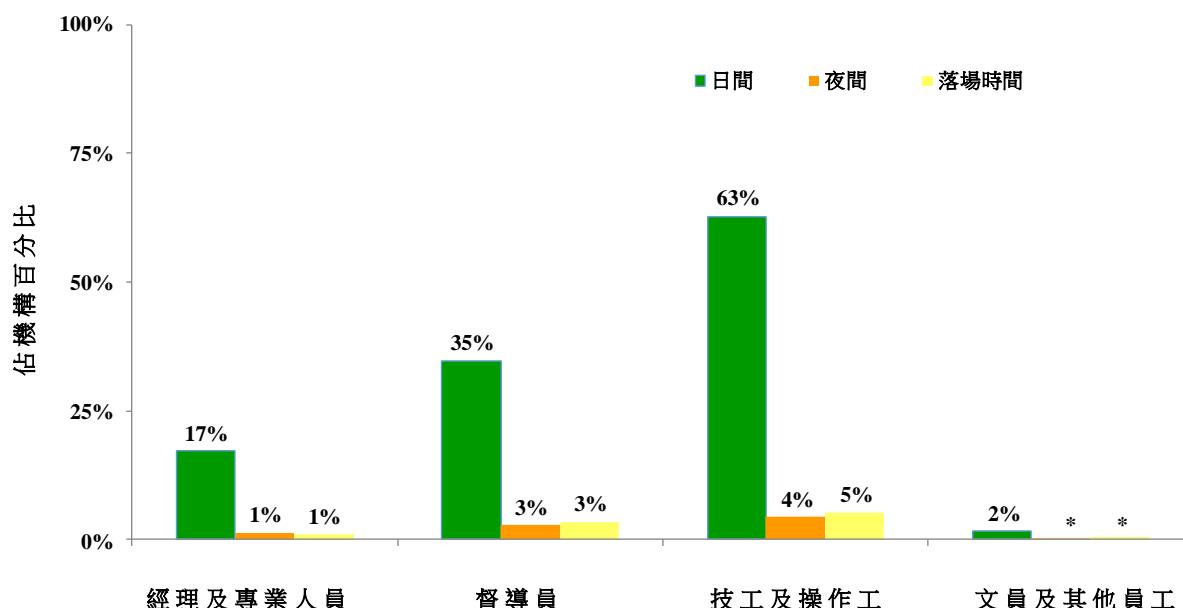
3.25 調查回覆機構反映，經理及督導人員的首要培訓範疇為「督導管理及領導技巧」；最常為技工及操作工級僱員提供的培訓是「餐飲服務技巧」。過去 12 個月最常見的全職僱員培訓因職級而異，詳見表 3.5。

表 3.5 過去12個月僱主為全職僱員提供的五大培訓類別

職級	僱主提供的五大培訓類別
經理及專業人員	1. 督導管理、領導技巧 2. 人力資源管理 3. 銷售及市場策略規劃、推行及檢討 4. 餐飲服務 5. 食品衛生及安全
督導員	1. 督導管理、領導技巧 2. 顧客服務 3. 餐飲服務 4. 人力資源管理 5. 難題解決／食品衛生及安全
技工及操作工	1. 餐飲服務 2. 顧客服務 3. 食品衛生及安全 4. 烹調 5. 沟通
文員及其他員工	1. 顧客服務 2. 沟通 3. 難題解決 4. 食品衛生及安全 5. 英語／普通話

3.26 至於各職級僱員最合適的培訓時段，大部分僱主偏好日間訓練。（圖 3.20）

圖 3.20 最合適的培訓時段



註：*不足 0.5%

3.27 操作工級僱員佔大部分勞動力，培訓需求最大。此外，回覆機構表示，過去 12 個月新聘僱員有 43 668 人，27%並無相關行業經驗，其中以操作工級的僱員最多(28%)。未來 12 個月全職僱員的培訓計劃見表 3.6。

表 3.6 未來12個月全職僱員培訓範疇

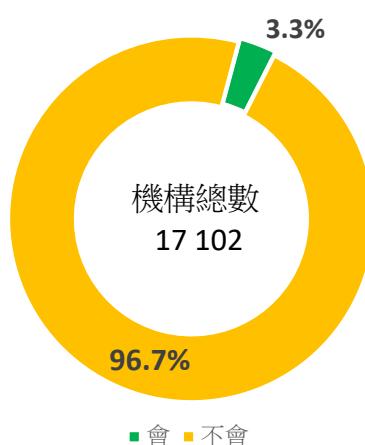
培訓範疇	未來 12 個月計劃提供全職僱員培訓機構百分比	主要培訓內容
管理技巧	18%	人力資源管理 督導管理 領導技巧
行業技能	42% *	餐飲服務 烹調 食品衛生及安全
通用技巧	25%	顧客服務 溝通
語言	6%	-

註：

* 佔42%的填覆機構選擇行業技能培訓，並有35%以此項培訓為首選。

3.28 約 3%僱主打算未來 12 個月聘請外間培訓機構，負責管理、行業、通用或語言技巧方面的培訓。(圖 3.21)

圖 3.21 外聘培訓機構的意欲



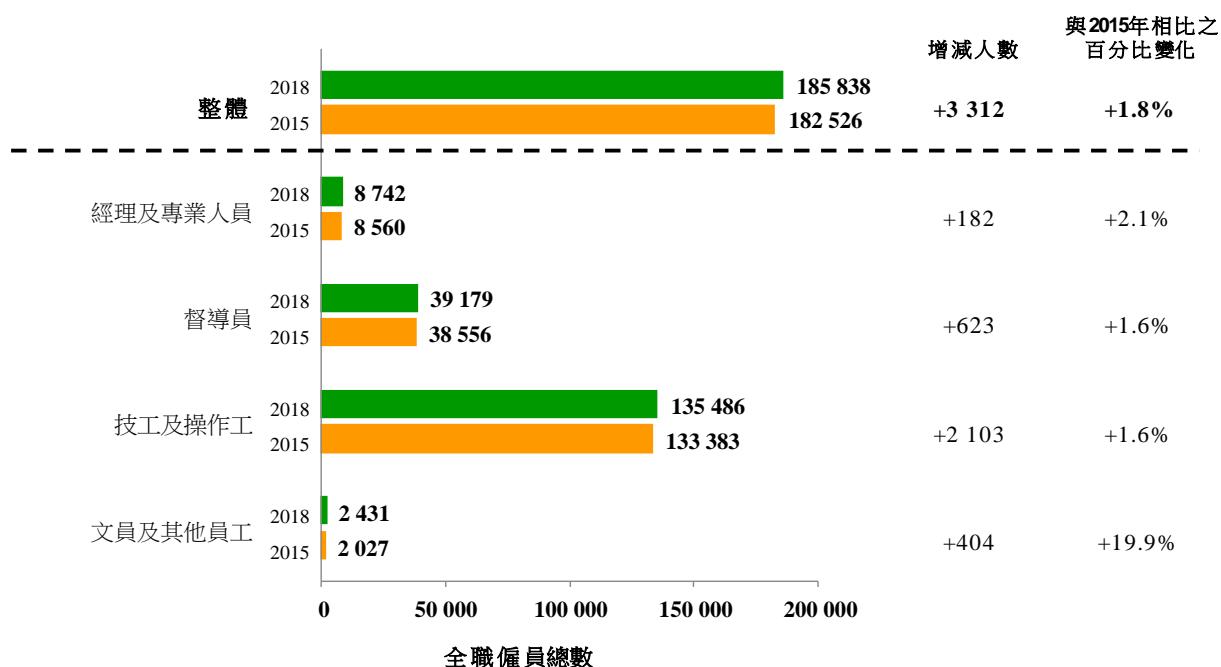
觀察

全職僱員、實習生／學徒及空缺數目比較如下。

(1) 全職僱員

3.29 與 2015 年相比，飲食業各職級以下人力變化，見圖 3.22。

圖 3.22 2015 及 2018 年全職僱員人數變化

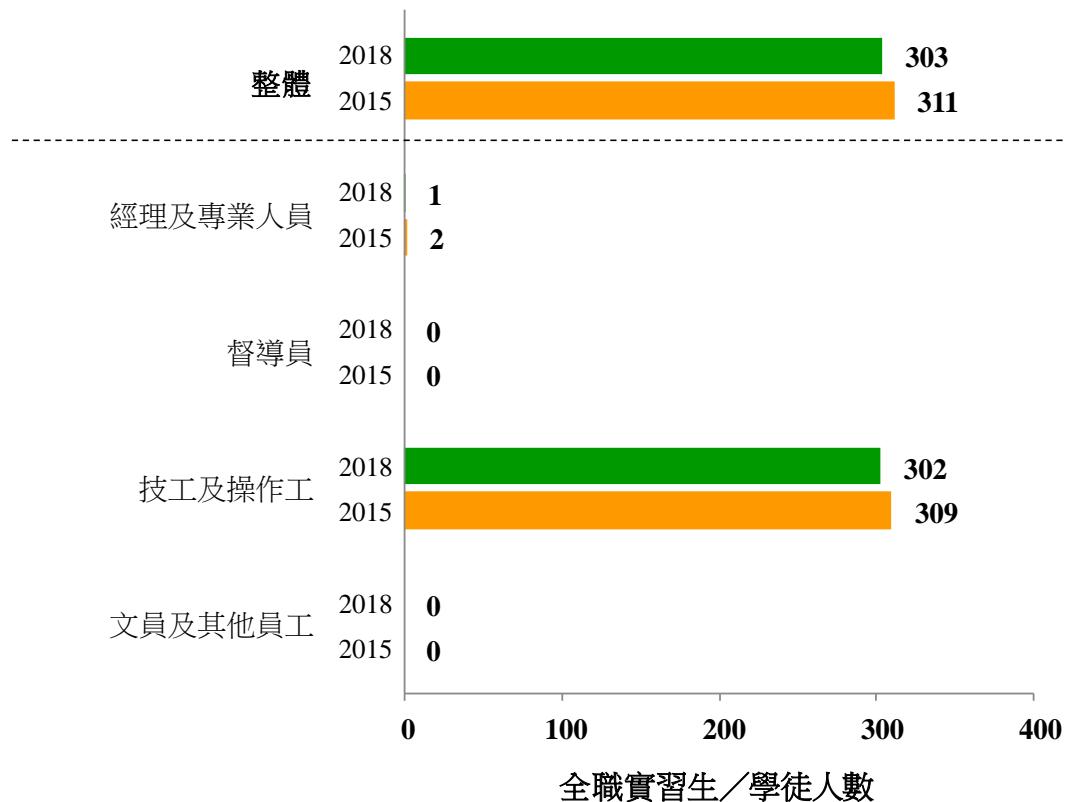


3.30 與 2015 年相比，飲食業人力有所增加。全職僱員由 2015 年 182 526 人，增至 2018 年 185 838 人（增加 3 312 人，1.8%）。各職級均錄得人力增長。

(2) 全職實習生／學徒

3.31 飲食業各職級的全職實習生／學徒人數與 2015 年情況之比較載於圖 3.23。

圖 3.23 2015年及2018年全職實習生／學徒人數變化

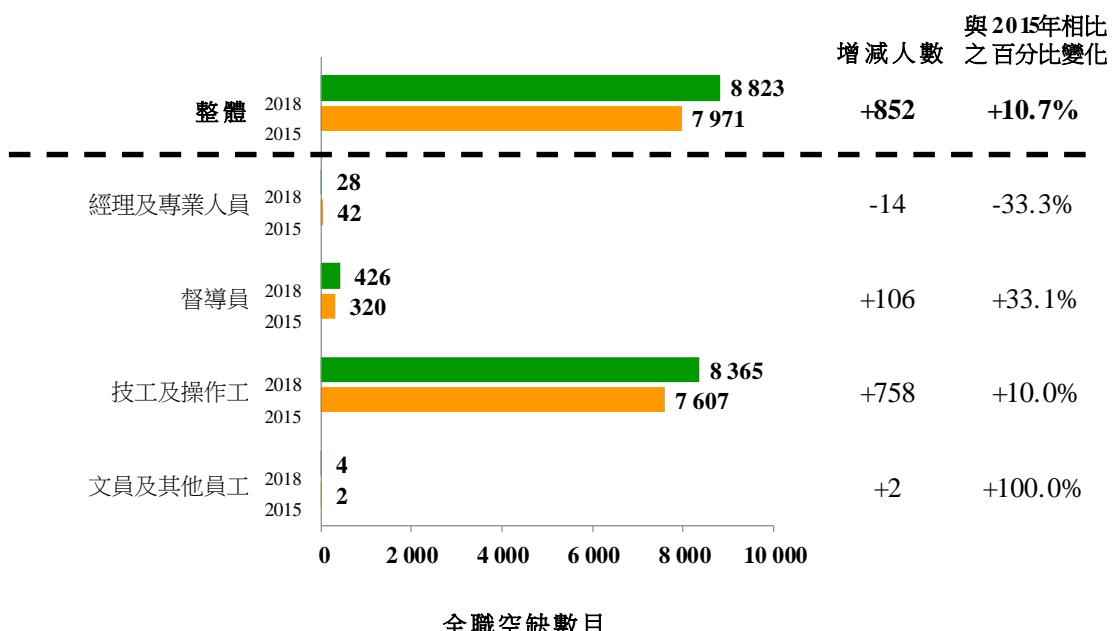


3.32 業內全職實習生／學徒略減，由 2015 年 311 人減至 2018 年 303 人。

(3) 全職空缺

3.33 飲食業各職級的全職空缺數目與 2015 年情況之比較載於圖 3.24。

圖 3.24 2015年及2018年全職空缺數目變化



3.34 與業內僱員人數的情況相若，全職空缺數目亦較 2015 年有所增加，而且錄得 10.7% 增幅 (由 2015 年 7 971 人，增至 2018 年 8 823 人)，主要來自技工及操作工級 (增加 758 個，10.0%) 和督導員級 (增加 106 個，33.1%)。

K. 僱主預測人力情況

3.35 僱主預期飲食業未來一年整體人力非常穩定，由 2018 年 194 661 人增至 2019 年 194 650 人。(表 3.7)

表 3.7 僱主預測人力情況

僱員人數	空缺數目	職位數目 (僱員 + 空缺)	預測僱員人數 ⁹	預測人力變化
185 838	8 823	194 661	194 650	-11 (-0.01%)

註：

請留意，環球及本地經濟前景不明，特別是社會局勢自 2019 年 6 月起出現動盪，本地飲食及其他與旅遊相關的行業面對嚴峻的下行壓力，因此必須謹慎詮釋本報告的人力預測資料。如情況持續，就業市場將大受影響。

人力預測

L. 2019 年至 2022 年人力趨勢

3.36 本會運用是次及過往人力調查所蒐集的人力資料 (即僱員及空缺數目)，預測飲食業未來四年的人力趨勢 (詳見附錄 6 「調節過濾法」)。

表 3.8 2019 年至 2022 年人力趨勢

年份	僱員及空缺數目	預測人力趨勢
2018	194 661	-
2019	-	195 677 (+0.5%)
2020	-	196 555 (+0.4%)
2021	-	197 295 (+0.4%)
2022	-	197 918 (+0.4%)

註：括號內為推算人力需求與前一年比較之變幅百分比。

⁹ 預測數目：由統計日期起計 12 個月。

M. 飲食業流失率

3.37 飲食業的流失率是影響行業未來人力需求的另一個因素。「流失」指僱員因轉行、退休、移民及其他原因而離開飲食業。本會諮詢飲食業界後，認為宜把經理及專業人員級和督導員級的流失率設定為每年 2%，業內其他職級則為 8%。

N. 每年額外人力需求

3.38 為了解未來數年飲食業的額外人力需求，本會考慮了第 3.36 段所述的人力趨勢，以及第 3.37 段的飲食業流失率，並採用統計方程式得出預測數字。鑑於環球及本地經濟前景不明，必須謹慎詮釋短期未來的額外人力需求。（表 3.9）

表 3.9 2019 年至 2022 年每年額外人力需求

職級	業界 流失率	每年額外人力需求		
		人力趨勢 (a)	業界 流失人數 (b)	總數 (a) + (b)
經理及專業人員	2%	37	177	214
督導員	2%	166	799	965
技工及操作工	8%	602	11 604	12 206
文員及其他員工	8%	10	197	207
總數	-	815	12 777	13 592

結論與建議

IV. 結論與建議

結論

行業前景

4.1 全球經濟與國際旅遊業

香港不負「美食天堂」的盛名，地道美食和異國風情的國際佳餚，琳琅滿目，為本地人和遊客提供各式選擇。飲食業主要為本地居民服務，但機遇和挑戰往往來自國際商務和休閒旅客。全球經濟增長在 2018 年上半年尚能保持穩定；但受到主要經濟體之間在政治及貿易方面的矛盾，以及貨幣匯率波動等因素影響，在下半年開始放緩。持續的不明朗局勢導致全球貿易萎靡不振。

2018 年，國際旅客人數增長 5%，達到 14 億，比聯合國世界旅遊組織的長遠預測提早了兩年達標。不過，隨著全球經濟放緩和上述不明朗因素，投資者和旅客都抱持「觀望」的態度。

4.2 本地經濟

香港經濟在全球不穩定的形勢下，不能倖免也受到影響。2018 年，香港的整體經濟雖然表現略低於預期，仍有 3%增長。2019 年上半年，香港經濟同比略為增長 0.5%，是自 2009 年經濟衰退以來表現最差。2019 年 6 月，發生了不可預見的社會政治事件，導致海外國家發出旅遊提示和警告，遏制了商務和休閒旅客的訪港意欲。基於安全理由，會議、展覽及獎勵旅遊(MICE)業務轉往鄰近城市。自 2019 年 7 月以來，訪港旅客大幅減少。2019 年 8 月，旅客總數比上一年下跌 40%。與去年同期相比，2019 年 9 月來港的內地旅行團遊客下跌 92%（從 137 736 人減至 10 660 人）。2019 年 8 月中旬，政府將 2019 年的經濟增長預測下調至 0%至 1%。政府認為，自 2019 年第三季開始，香港經濟已經陷入技術性衰退。

4.3 餐飲業現況

食物環境衛生署在香港批出的飲食業牌照數目穩定增加。與 2017 年比較，2018 年發出普通食肆牌照的數目增長了 5.6%，而小食食肆牌照和酒牌數目則分別增長了 4.2% 和 4%。政府統計處的數據顯示，「住宿及膳食服務」業佔 2018 年本地生產總值的 3.4%。2019 年第二季和第三季，餐飲業總收益價值比去年同期下跌 0.4% 和 13.1%，總收益數量則

分別下跌 2.6% 和 14.8%。在 2019 年第二季，只有「快餐店」和「雜類飲食場所」的總收益價值及數量有所增長；「中式餐館」、「非中式餐館」和「酒吧」同期錄得的總收益數量有所下跌。截至 2019 年第三季，臨時數據顯示，除「快餐店」外，上述各類食肆的總收益價值及數量均比去年同期下跌。

不明朗的全球局勢影響整體消費力，本地社會動盪進一步打擊消費情緒。持續的社會事件導致訪港旅客人數急跌，亦令本地消費疲弱，勞工市場受壓。根據政府統計處發布的數據，2019 年 7 月至 9 月與消費和旅遊相關的行業（即零售、住宿和膳食服務業）整體的失業率進一步攀升至 4.9%，為兩年多以來最高，特別是餐飲服務活動業的失業率急升至 6.0% 的六年新高。自從社會動盪以來，超過數百家食肆停業，2 000 多名從業員受到影響。部分食肆以服務內地旅客為主，因旅客人數驟減，所受影響最大。從業員表示，如果社會不安未能平息，到 2020 年農曆新年後，將有 1 800 多家食肆（主要是中小型餐館）結業，20 000 名或更多的業內員工受到影響。任何進一步升級的運動都可能令旅客卻步，同時削弱一般市民在餐館消費的意欲。短期內，本地勞工市場將面臨越來越大的裁員壓力。

未來機遇

4.4 香港的策略優勢

香港一直享有優勢，受惠於內地發展政策，其中，大灣區和「一帶一路」的倡議更帶來龐大的商業、旅遊和文化交流機會。政府還打算放寬簽證規定，以促進「一帶一路」沿線國家的國民在就業、進修和旅遊之間的流通。隨著廣深港高速鐵路香港段和港珠澳大橋落成啟用，穿梭香港與珠江三角洲西部之間的時間大大縮短，有助促進以香港為據點的「一程多站」旅遊，並可安排更多行程探索大灣區城市。2019 年 2 月公布的《粵港澳大灣區發展規劃綱要》，正正是國家支持香港發展成為國際城市旅遊樞紐以及「一程多站」示範核心區的一項策略。

4.5 發展領域

面向美食文化以及環球餐飲潮流，本地飲食業需要轉型以抓緊商機。從快餐小食到高級餐館，以至環境舒適、服務卓越的主題餐廳，都吸引年輕一代光顧。國際風味的新派菜式令顧客耳目一新。從農產食材到餐桌用膳，不含致敏原、採用可靠有機材料，強調可持續發展的健康飲食是顧客之選。另一方面，雖然新產品陸續推出市場，但手工食品和手調飲品、本地懷舊美食以及家常菜式，仍受到不同年齡階層所喜愛。

儘管飲食業的業務流程已引進科技，目前尚在起步階段。業務軟件

廣泛用於後勤運作，以提升效率，同時減少重複工序和體力勞動的人手需求。顧客只要通過無縫連接系統的電子設備，在訂枱、結帳以至食品外賣，即能體驗完善的客戶服務。業界一直在市場推廣和宣傳方面運用大數據，但其實可將數據應用於更複雜的策略業務。飲食業正步向新的發展領域，需要在傳統專業的基礎上加入創意和革新。

4.6 政府支援

飲食業是本港發展旅遊經濟的重要基石之一。雖然現時道路十分崎嶇，但政府和業界努力不懈，鞏固香港成為亞太區的美食天堂和葡萄酒中心，相信可逐步重回正軌。

世界經濟論壇發布最新的《2019 年全球競爭力報告》，顯示香港在全球 141 個經濟體中排名第三，較 2018 年時上升了四位。香港特區政府將加強對基建、創新科技的投資，並培養人才，以提高香港經濟的競爭力和活力。

香港旅遊發展局一直積極在海外推廣本港旅遊。政府在 2019-20 年度財政預算案中宣布會額外撥款 3 億 5,300 萬元以優化本地文化、盛事、節慶及一系列美食推廣活動。此外，亦計劃將香港發展成為亞太區內主要的郵輪樞紐和 MICE 目的地。為振興現時低迷的旅遊業，政府致力重新打造香港成為理想的旅遊目的地。長遠來看，可以預期更多不同類型的旅客來港，其中不乏高消費力的旅客。隨著大型活動和美酒佳餚項目重新推出，本地飲食業將會有利。

為支援飲食業應對外圍和本地經濟環境上的挑戰，政府通過豁免普通食肆、水上食肆、小食食肆的牌費，以及酒牌費用等十二個月。

為了撐企業和保就業，除了向政府場所的餐飲經營者提供租金寬減，政府還敦促業主和地產商考慮採取不同的措施，例如提供減租、免租期或其他紓緩經營壓力的措施，在全球經濟放緩和社會事件所帶來的巨大挑戰中，幫助租戶度過時艱。

此外，僱員再培訓局打算制定具體計劃，為經濟不景氣所影響行業的失業或就業不足工人提供培訓，幫助他們提升技能，並發給特別津貼。

中國內地的各種發展機遇，加上政府的持續努力和業界伙伴之間的合作，是飲食業營運的助力。長遠來說，行業前景可望樂觀，所以，需要優秀的人才以配合增長和發展。

建議

本會研究過調查結果，觀察行業的情況後，對招聘、培訓和挽留人才提出以下建議，供業界持份者參考。

教育培訓機構

1. 培訓機構應留意行業的最新趨勢和發展，培訓內容須與時並進，尤其須加入提升生產力、營運效率和顧客體驗有關的科技。
2. 顧客現時喜歡先參考網上用戶的飲食指南和餐館評分，才決定在哪間食肆用膳。良好的專業知識和溝通技巧的業務禮儀對網上和實體食肆同樣重要。提供有效管理社交媒體和網上溝通技巧的培訓，抱着以客為先的服務心態，對行業十分必要。
3. 應栽培通曉先進科技的業務人才，節省營運成本和提升顧客體驗，並應研發專門的業務科技、優化大數據的分析，以保持行業的持續增長。
4. 為了配合長工時、不固定輪班和大量兼職員工的情況，可安排受訓員工只需透過視頻點播服務選擇微課式進修，直接學習「必要」知識和技能，以解決工作遇到的問題。
5. 年輕人期望投身專業。安排學生在餐飲場所參加實習計劃，可為他們擔任侍酒師、咖啡師、婚禮及宴會統籌師、菜單工程師等專門職位作好準備。業界和教育機構應將職場學習和網上評核納入實習培訓計劃，適時對學員的表現給予回應，從而縮窄從業員與學員之間的期望落差。
6. 設立平台與業界伙伴保持溝通，確保培訓計劃能配合行業日新月異的發展。建議職業教育機構派員參加特設的實習計劃，以更新行業知識和技能。
7. 向學生，教師、升學就業輔導主任和家長推廣，重點介紹有信譽的職業培訓機構、世界級的院校設施和智能科技學習環境，吸引年輕人修讀飲食業相關的職業培訓課程。
8. 學生應抱着求知上進的態度接受培訓，以加深對其他餐飲文化、行業全球趨勢和發展的認識。應放眼四海，面向不同顧客的特點和需求，為款待國際顧客作好準備。為擴闊國際視野，應提供機會讓學生參加海外比賽、交流和實習培訓。

僱主

1. 在淡季時，僱主可以鼓勵員工參加培訓活動，尤其可借助科技知識和技術，對傳統營運模式加以改進。
2. 業界要求從業員具備更高學歷，才合適由內部晉升至高層管理職位。除了參加內部培訓外，僱主亦應鼓勵僱員善用政府資助的各項培訓計劃，提升自己，並讓過往工作經驗獲得認可，例如：持續進修基金、新技能提升計劃 (SUS Plus)、僱員再培訓基金，以及 VTC 管理的「過往資歷認可」機制和「再工業化及科技培訓計劃」。
3. 學生和家長重視可與業界人士近距離接觸的活動。僱主應支持員工參加由業界和職業教育機構舉辦的傑出人士講座系列、師友計劃、教育及職業博覽以及學生有份參與的活動。
4. 時尚活力的工作環境、彈性工作安排、快捷的晉升階梯、貼身的培訓和友師指導、提供創業機會，都能吸引年輕一代。職場共同管理模式以及關顧、開放、體諒的公司文化，除了吸引年輕人入行，亦有助挽留員工。
5. 新移民、少數族裔、家庭主婦和提早退休人士，都是招聘的對象。為了節省培訓時間，令員工易於上手，精簡工序並將職務分拆都能利便培訓和學習，尤其是未經受訓的臨時工。

僱員

1. 隨著全國基礎設施和經濟合作項目的開展，將有更多海外就業和實習機會，員工應善用僱主和政府提供的培訓機會和支援，開拓視野，提升本身的實力。
2. 環球飲食潮流和發展帶動下，國際和本地顧客都期望得到更佳的服務體驗。為款待國際食客，僱員需要更新廚藝和餐飲專業知識，以及具備國際業務觸覺；亦應參加廚藝和餐飲服務比賽以及技能測試，更多接觸創新意念和業務典範。
3. 善用科技和創意在網上與顧客建立關係，從而提升業務盈利，是科技世代的新興技能。僱員需要學習將專業守則結合科技的發展策略。
4. 業界領袖和年輕創業家可以充當友伴導師，為年輕人樹立榜樣，吸引他們投身飲食業。舉辦招聘日、客席講師講座和試工計劃，可以鼓勵新血加入。僱主可向學生推介入行必備的專業技能、工作待遇的改善情況以及僱員向上流動的機會。

政府

1. 持續提供退稅和豁免牌費等紓困措施，以穩定就業；鼓勵私人商舖減租，並提供更優惠的商業信貸。
2. 加強推廣，重建海外商務旅客和遊客的信心，並刺激本地消費。
3. 為保得來不易的「美食天堂」名聲，須有一定數目的畢業生投身飲食業，甫畢業即能投入工作。政府應增加撥款，幫助業界伙伴和具信譽的職業教育機構攜手推行結合課堂學習和網上評核的計劃。
4. 與業界、職業專才教育機構攜手，宣傳年輕從業員和比賽優勝者的成就。優秀的從業員可以充當主要意見領袖／網絡紅人(KOLs)和職場導師，吸引年輕人投身飲食業。
5. 為從業員提供資源，鼓勵他們持續提升自己，獲取專業資格。
6. 制定政策彈性延長退休年齡，並支持體力能力均合適的退休和年長人士再就業，在接受培訓後投身飲食業。
7. 協助行業轉型，廣泛應用科技和自動化系統，不僅可以提高工作效率，而且可以吸引女性和年長人士入行。政府又應加強市民對飲食業工作的認識，並簡化申領相關津貼的程序。
8. 發布課程資訊，提醒進修人士報讀課程時，要選擇有先進培訓設施並經評審的院校機構。

參考資料

1. 政府新聞網：支援旅遊業界新措施公布，2019年9月27日。
2. 香港特區政府：《二零一八年經濟概況及二零一九年展望》，2019年2月；《2019年半年經濟報告》，2019年8月。
3. 職業訓練局 酒店、飲食及旅遊業訓練委員會：《2018年飲食業人力更新報告》，2018年8月。
4. 香港特區政府 政府統計處：《2018年消費物價指數年報》，2019年2月。
5. Cook Beyond, 2019.
6. 香港特區政府新聞公報：財政司司長公布支援企業和市民的措施，2019年8月15日。
7. 香港特區政府旅遊事務署新聞公報：政府繼續優化美食車先導計劃，2018年1月26日。
8. 香港特區政府新聞公報：政府訂立工時政策的整體框架，2017年6月

13 日。

9. 《英文虎報》: Hearty plans to cut salt consumption (減鹽護心計劃), 2019 年 9 月 30 日。
10. 香港特區政府 商務及經濟發展局轄下旅遊事務署:《香港旅發局 2019-20 年度工作計劃》[立法會 CB(4)534/18-19(02)號文件], 2019 年 2 月。
11. 香港旅發局:香港盛宴 11 月, 2019 年。
12. Hong Kong Free Press : Hong Kong protesters target Starbucks after daughter of franchise owner hits out at movement (因營運商家族成員批評社會運動, 星巴克成為示威者抵制對象), 2019 年 9 月 30 日。
13. 《南華早報》: Hong Kong Protests hit city where it hurts – in the wallet (示威打擊香港, 帶來經濟損失), 2019 年 7 月 8 日。
14. Hong Kong Free Press : Hong Kong sees its biggest increase yet in minimum wage – but is it enough? (香港最低工資升幅歷來最大, 基層生活仍難改善), 2019 年 1 月 27 日。
15. 香港特區政府 食物環境衛生署:環境衛生統計數字, 2019 年 3 月 6 日。
16. 香港特區政府:《行政長官 2019 年施政報告》, 2019 年 10 月 16 日。
17. 香港特區政府財政司司長:司長隨筆「臨崖勒馬」, 2019 年 10 月 13 日。
18. 香港特區政府 政府統計處:二零一九年第三季按食肆類別劃分的食肆收益統計數字, 2019 年 11 月 5 日。
19. 旅遊事務署:商務及經濟發展局局長到訪北京與國家文化和旅遊部部長會面, 2019 年 4 月 24 日。
20. 旅遊事務署:商經局局長美國推廣香港在商業和旅遊上優勢, 2019 年 9 月 21 日。
21. 國際貨幣基金組織發表之 WEO UPDATE: Still Sluggish Global Growth (環球增長依然疲弱), 2019 年 7 月。
22. 職業訓練局 國際廚藝學院:國際廚藝學院及中華廚藝學院勇奪國際廚藝比賽多個獎項, 2018 年 11 月 9 日。
23. 香港特區政府 www.wine.gov.hk:香港葡萄酒進口及轉口總值, 2019 年 8 月。
24. 旅發局:與入境旅遊相關的總消費 (2019 年 1 月至 6 月), 2019 年 9 月。
25. 香港特區政府 統計處:二零一九年失業及就業不足統計數字 (六月至八月), 2019 年 9 月 17 日;二零一九年失業及就業不足統計數字 (七月至九月), 2019 年 10 月 18 日。
26. 《頭條日報》:旅發局帶隊推大灣區一程多站 冀盡快降低旅遊警示, 2019 年 9 月 27 日。
27. 《文匯報》:飲食業陷「魔災」1800 食肆恐執笠 業界料影響逾兩萬員工 張宇人盼政府擔保貸款助出糧, 2019 年 10 月 11 日。

附錄

酒店、飲食及旅遊業訓練委員會委員名單 2017-2019

于德勵先生	主席	(大型國際連鎖酒店集團提名代表)
李漢城先生 SBS, BBS, JP, KSJ	副主席	(香港酒店業主聯會提名代表)
吳秀蘭女士	委員	(航空公司代表協會提名代表)
李展鴻先生	委員	(香港會所管理協會提名代表)
鄭瑋青女士	委員	(香港廚師協會提名代表)
陳覺威先生	委員	(香港酒店業協會提名代表)
陳蕊昕女士	委員	(香港旅遊發展局提名代表)
游淑德女士	委員	(會議、展覽及獎勵旅遊(MICE)業公司 提名代表)
馬煜文先生 (2018 年 3 月 31 日止)	委員	(香港旅遊業議會提名代表)
姚柏良先生, MH (2018 年 4 月 1 日起)		
張志輝先生	委員	(飲食業聯合會提名代表)
古建業先生	委員	(飲食業聯合會提名代表)
容世斌先生	委員	(本地連鎖酒店集團提名代表)
梁建恒博士	委員	(本地教育／訓練機構提名代表)
伍威全先生	委員	(大型酒樓連鎖集團提名代表)

李登海先生 (2018年4月1日起)	委員	(大型主題公園或主要景點營運商提名代表)
關淑華女士	委員	(中小型酒店提名代表)
李翠莎博士, BBS	委員	(體育／康樂機構提名代表)
呂鳳娟女士 (2017年9月24日止)	委員	(旅行代理商提名代表)
游迪威先生 (2018年4月1日起)	委員	(旅行代理商提名代表)
Mr PELLIZZER Marco	委員	(旅行代理商提名代表)
陳嘉詠女士	委員	(勞工處處長代表)
巫菀菁女士 (2017年8月15日止)	委員	(旅遊事務專員代表)
勞俊衡先生 (2017年8月16日至2019年 3月14日)	委員	
黎日正先生 (2019年3月15日起)	委員	
顏淑賢女士	委員	(職業訓練局執行幹事代表)

顧問

Mr BIEGER Felix M

Mr GREINER Rudolf

呂尚懷先生

Mr READING Graeme J

朱民康先生

酒店、飲食及旅遊業訓練委員會委員名單 2019-2021

于德勵先生	主席	(大型國際連鎖酒店集團提名代表)
李漢城先生 SBS, BBS, JP, KSJ	副主席	(香港酒店業主聯會提名代表)
陳蕊昕女士	委員	(香港旅遊發展局提名代表)
鄭瑋青女士	委員	(香港廚師協會提名代表)
張志輝先生	委員	(飲食業聯合會提名代表)
周國明先生	委員	(葡萄酒業協會提名代表)
李翠莎博士, BBS	委員	(體育／康樂機構提名代表)
李寶臨先生	委員	(款待科技專業公司提名代表) *
李登海先生 (2019 年 10 月 2 日止)	委員	(大型主題公園或主要景點營運商提名代表)
梁建恒博士	委員	(本地教育／訓練機構提名代表)
李展鴻先生	委員	(香港會所管理協會提名代表)
李永仁先生	委員	(航空公司代表協會提名代表)
伍慧娜女士	委員	(本地連鎖酒店集團提名代表)
Mr PELLIZZER Marco	委員	(旅行代理商提名代表)
黃金湖先生	委員	(中小型酒店提名代表)
伍威全先生	委員	(大型酒樓連鎖集團提名代表)

游淑德女士	委員	(香港展覽會議業協會提名代表)
游迪威先生	委員	(旅行代理商提名代表)
姚柏良先生, MH	委員	(香港旅遊業議會提名代表)
(出缺)	委員	(香港酒店業協會提名代表)
陳嘉詠女士	委員	(勞工處處長代表)
黎日正先生	委員	(旅遊事務專員代表)
余國柱先生	委員	(職業訓練局執行幹事代表)

顧問

Mr BIEGER Felix M
 Mr GREINER Rudolf
 Mr READING Graeme J
 朱民康先生

*將更改為 “設款待業科技專家的機構／酒店提名代表”

酒店、飲食及旅遊業訓練委員會職權範圍

1. 確定業內的人力需求，包括收集、分析相關的人力和學生／學員統計數字，以及關於社會經濟、科技及人力市場發展的資料。
2. 評估及研究本業的人力供求是否平衡。
3. 就發展業內職業專才教育及訓練設施應付人力需求，向職業訓練局（下稱「局方」）提供意見。
4. 就相關學科的課程發展策略及質素保證，向局方提出建議。
5. 擬訂本業主要職務的工作範圍，界定所需的技能及知識，審議訓練方案，包括訂定每種技能所需的訓練期。
6. 對技術評估、技能測驗及認證制度提供意見，以確定從業員、學徒及見習員的技能水平。
7. 就本業主要行業舉辦技能比賽提供意見，以推廣職業專才教育和派員參加國際賽事。
8. 與僱主、僱主聯會、工會、專業團體、訓練及教育機構、政府部門等聯絡，共商本業職業專才教育的發展與推廣事宜。
9. 為本業舉辦有關職業專才教育的研討會和會議。
10. 就訓練委員會工作和相關職業專才教育課程之推廣宣傳，向局方提供意見。
11. 每年向局方呈交訓練委員會工作報告，以及相關學科課程發展策略建議。
12. 根據《職業訓練局條例》第 7 條，負責局方所委派的其他工作。

飲食業人力調查工作小組委員名單 2017-2019

召集人

張志輝先生

香港餐務管理協會

成員

鄭瑋青女士

香港廚師協會

李展鴻先生

香港賽馬會

周國明先生

酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院

(2018 年 3 月 7 日止)

張家榮先生

(2018 年 3 月 8 日起)

居鳳欣女士

香港專業教育學院

飲食業人力調查工作小組委員名單 2019-2021

召集人

張志輝先生

香港餐務管理協會

成員

鄭瑋青女士

香港廚師協會

周國明先生

香港專業品酒師協會（大中華區）

李展鴻先生

香港賽馬會

張家榮先生

酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院

居鳳欣女士

香港專業教育學院

飲食業人力調查工作小組職權範圍

1. 判斷行業的人力需求，包括收集和分析有關人力統計數據以及社會經濟，業界和勞動力市場發展的資料；
2. 評估及檢討各行業的人手供應及需求，並規劃培訓，以迎合最新的市場發展。

質素管理措施

(a) 調查前準備

展開調查工作前，本會盡量蒐集抽樣機構的聯絡電話號碼，亦會將從屬同一商業組織的抽樣機構歸納，以便進行調查。

(b) 工作人員培訓充足

職業訓練局(VTC)舉辦飲食業簡介工作坊，協助調查工作人員掌握行業知識。

安排所有參與調查工作的人員出席精修簡介會及培訓班，確保他們清楚了解調查目的、問卷內容及運作流程。VTC 代表擔任簡介會的主講嘉賓，解答工作人員的疑問。

(c) 監察調查執行過程

本會派出的調查員訓練有素，具備豐富的機構問卷調查經驗。此外，督導員密切監察調查進度及調查員的工作，每星期進行兩次匯報，討論和解決所遇到的問題，並審視已填妥問卷的質素。

需要時，VTC 人員會聯同調查員前往部分機構實地訪問，確保調查工作妥善進行。

(d) 採取措施提高回覆率

部署多項措施以提高回覆率，更有賴訓練委員會及商會的協助，呼籲旗下成員參與問卷調查。

(e) 檢查填妥的問卷

每名調查員交回的填妥問卷，均會由資深人員組成的獨立團隊抽樣檢查，核實已進行實地訪問。

所有填妥的問卷已經由 VTC 人員複核。遇有可疑個案，會透過電話及實地訪問作出跟進，與有關方面核實資料。

(f) 雙重輸入資料並作核實

採用雙重資料輸入系統，盡量降低錯誤輸入的風險。此外，所有輸入的資料經

由電腦核實，遇有可疑個案，會實地訪問並核實。

(g) VTC 進行資料分析

比對過往調查的結果，適當時會參考其他相關人力資料，作為比較基準。

Telephone No 電話

Facsimile No 傳真

Our Reference 本局檔號 (5) in HO-1-2 (2018) (H) - pt. I

Your Reference 來函檔號



6th September 2018

Dear Sir/Madam,

The 2018 Manpower Survey of the Catering Industry

The Hotel, Catering and Tourism Training Board (the Training Board) of the Vocational Training Council (VTC), appointed by the Chief Executive of the Hong Kong Special Administrative Region (HKSAR), is responsible for matters pertaining to manpower training in the industry. In order to collect the latest manpower information for formulating recommendations on future manpower training, the Training Board will conduct the captioned survey from October to November 2018. I am writing to enlist your help by providing the relevant information to the survey and your co-operation would be much appreciated.

I enclose the following documents for your reference and completion:

- (a) The Questionnaire;
- (b) Explanatory Notes (Appendix A); and
- (c) Job Descriptions for Principal Jobs (Appendix B).

The VTC has appointed **MOV Data Collection Center Ltd. (MOV)** to assist in conducting the above survey. During the survey period, the enumerator of MOV will contact your establishment for the survey and answer the questions you may have. If necessary, visit will be made to your establishment to assist in completing and collecting the questionnaire. Alternatively, you may return the copy of the completed questionnaire to MOV via fax (3900 1122) or email (vtc@mov.com.hk).

I wish to assure you that the information provided will be handled **in strict confidence** and published on aggregate basis without reference to individual establishments.

The Manpower Survey Report will be uploaded onto the VTC website after completion of the survey. Should you have any queries, please do not hesitate to contact the following hotline during 9:30 a.m. to 6:00 p.m. from Monday to Friday :

- ❖ For matters regarding completion and return of questionnaire(s), please contact Ms. Polly CHAN of MOV at 3900 1176.
- ❖ In case you want to approach VTC directly, please contact Mr. Edward CHAN of VTC Manpower Survey (Statistical Team) at 3907 6716.

Yours faithfully,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'David UDELL'.

(David UDELL)
Chairman
Hotel, Catering and Tourism
Training Board

Encl.

Telephone No 電話

Facsimile No 傳真

Our Reference 本局檔號 (5) in HO-1-2 (2018) (H) - pt. I

Your Reference 來函檔號

執事先生／女士：



飲食業 2018 人力調查

職業訓練局(VTC)屬下酒店、飲食及旅遊業訓練委員會(訓練委員會)由香港特別行政區行政長官委任，負責就業內人力訓練事宜提供意見。本會將於 2018 年 10 月至 11 月期間進行調查，蒐集業內人力情況的最新資料，並按此為未來人力訓練制訂適當建議。謹代表訓練委員會致函，懇請 貴機構惠予合作提供相關資料，以便進行上述人力調查。

茲夾附下述文件，供 貴機構參閱及填寫：

- (1) 調查問卷；
- (2) 附註（附錄 A）；及
- (3) 主要職務工作說明（附錄 B）。

VTC已委託米奧特資料搜集中心有限公司<米奧特>協助進行是次人力調查。調查期間，米奧特的統計員將聯絡 貴機構進行訪問及解答相關問題。如有需要，統計員會造訪 貴機構協助填寫並收回已填妥的問卷。貴機構亦可將完成的問卷，以傳真(3900 1122)或電郵(vtc@mov.com.hk) 交回米奧特。

調查所得的資料將絕對保密，局方在發表報告時，只會公布合計數字，不會提及個別機構情況。

人力調查報告將於調查完結後上載本局網頁。如對調查有任何查詢，請於星期一至五上午九時半至下午六時聯絡以下人士：

- ◆ 如查詢有關填寫及寄回問卷事宜，請與米奧特公司陳寶儀小姐聯絡（電話：3900 1176）。
- ◆ 如希望直接與 VTC 聯絡，請致電 VTC 人力調查(統計組) 陳兆銘先生(電話：3907 6716)。



酒店、飲食及旅遊業訓練委員會主席
于德勵先生

二〇一八年九月六日
附件

CONFIDENTIAL
WHEN ENTERED WITH DATA

填入數據後即成
機密文件



VOCATIONAL TRAINING COUNCIL
職業訓練局

THE 2018 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY
飲食業2018年人力調查

The 2018 Manpower Survey of the Catering Industry (CA) aims at collecting manpower information of the industry concerned for formulating recommendations on future manpower training. Please kindly provide the information of your establishment as at **1st October 2018** by answering the questionnaire. Thank you.

飲食業2018年人力調查旨在蒐集業內人力情況的最新資料，並按此為未來人力訓練制訂適當建議。懇請 貴機構根據**2018年10月1日**的人力情況填寫此問卷。多謝合作。

Establishment Information

機構資料

NATURE OF BUSINESS: _____
業務性質

(For official use)
Industry Code _____

TOTAL NO. OF PERSONS ENGAGED: _____
僱員總人數

Details of Contact Person*

聯絡人資料*

NAME OF PERSON TO CONTACT: _____
聯絡人姓名

POSITION: _____
職位

TEL. NO. : _____ - _____
電話

FAX NO. : _____
圖文傳真

E-MAIL : _____
電郵

* The information provided will be used for the purpose of this and subsequent manpower surveys.
所提供的資料將用作是次及日後人力調查之用。

C

Part I – Manpower Information

第一部份 – 人力情況

Please complete columns 'B' to 'I' of the questionnaire according to the list of principal jobs by referring to Appendix B for job description of individual job.

請根據列表中的主要職務，並參考附錄B有關各種職務的工作說明來填寫表內各 'B' 至 'I' 欄。

Principal Jobs 主要職務

Please refer to Appendix A for column explanations. 請參考附錄A內各欄的說明。

Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務 (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices [#]) 在統計日期 的全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices [#] as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 實習生/ 學徒 [#] 人數	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 空缺額	(E) Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices [#]) 預計在2019 年10月的 全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(F) Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/ apprentices [#]) 全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生/學徒 [#] 除外)	(G) Preferred Education of Full Time Employees 全職僱員宣有的 教育程度	(H) No. of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 的兼職 僱員人數	(I) Average Hourly Wage Range of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 的兼職 僱員之平均時薪 幅度
						Code	Education Level	Code	Average Hourly Wage Range
Job Title A (3 employees, 1 Apprentice and 2 vacancies) e.g: 例子: 職位甲 (3名僱員, 1名學徒及2個空缺)	3	2	1	5	6	6	2	2	2
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級									
101 101 總經理 Group Director ; Deputy Director ; Managing Director ; General Manager 集團董事；副董事；董事總經理；									
102 102 人事部經理；培訓部經理 Director of Human Resources ; Human Resources Manager ; Personnel Manager ; Training Manager 人力資源部總監；人力資源部經理；									
103 103 財務總監 Accountant ; Chief Accountant/ Controller ; Financial Controller / Financial Director 會計師；總會計主任／總監；									
104 104 採購部經理 Purchasing Manager									
105 105 業務經理；營業部經理 Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理									
106 106 餐廳經理；宴會經理 Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理									
107 107 行政經理 Administration Manager 行政經理									
108 108 中菜行政總廚／助理中菜行政總廚 Executive Chinese Chef/ Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚／助理中菜行政總廚									
137 137 數字媒體經理；企業傳訊經理 Marketing Manager ; Director of Marketing and Communications ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場拓展部經理；市場拓展及傳訊部總監；									

"Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training, and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

Please refer to Appendix A for column explanations. 請參考附錄A內各欄的說明。

Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務 (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices [#]) 在統計日期 的全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices [#] as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 實習生/ 學徒 [#] 人數	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 空缺額	(E) Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices [#]) 預計在 2019年10月 的 全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(F) Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/ apprentices [#]) 全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生/學徒 [#] 除外)	(G) Preferred Education of Full Time Employees 全職僱員宣有的 教育程度 Code Education Level 編號 教育程度	(H) No. of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 的兼職 僱員人數	(I) Average Hourly Wage Range of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 兼職僱 員之平均時薪幅度	
Supervisory Level 督導員級										
201	Human Resources Officer ; Personnel Officer ; Training Officer 人力資源部主任；人事部主任； 培訓部主任									
202	Public Relations Supervisor ; Sales Supervisor 公共關係部主管；營業部主管									
203	Accounts Supervisor (payable/receivable) 會計主管（應付帳／應收帳）									
204	Store Supervisor 倉務監管									
205	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督									
206	Restaurant Head Supervisor ; Assistant Manager ; Head Supervisor 中菜館；酒樓主管；副經理； 樓面部領班／總管									
208	Bar Supervisor 酒吧主管									
209	Captain ; Supervisor 部長									
210	Chief Butcher 砧板									
211	Seafood Butcher 水檻／魚王									
212	Second Butcher 二砧									
213	Chief Cook (Wok) 頭鑊									
214	Chief Dim Sum Cook 點心總廚									
215	No. 2 Cook (e.g. butchery, barbecue, wok, stove, dim sum, vegetable, cold food) 二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）									
216	Senior Cook ; Aboyeur (Production Control Cook) ; General Cook 上什；打荷；普通廚師									
217	Barbecue Cook 燒烤廚師									
218	Specialty Chef 特色菜總廚師									
219	Pantry Supervisor 傳菜部部長									
234	Public Relations Officer/ Digital Media Officer 公共關係主任／數字媒體主任									
244	Sommelier 品酒師									

"Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training, and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

Please refer to Appendix A for column explanations. 請參考附錄A內各欄的說明。

Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務 (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices [#]) 在統計日期 的全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices [#] as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 實習生/ 學徒 [#] 人數	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 空缺額	(E) Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices [#]) 預計在 2019年10月 的 全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(F) Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/ apprentices [#]) 全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生/學徒 [#] 除外)	(G) Preferred Education of Full Time Employees 全職僱員宜有的 教育程度	(H) No. of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 的兼職 僱員人數	(I) Average Hourly Wage Range of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 兼職僱 員之平均時薪 幅度
						Code	Education Level	Code	Average Hourly Wage Range
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級									
301	Dim Sum Fryer ; Steamer ; Dim Sum Cook (e.g. dough handler, content mixer) 煎炸工；熟籠工；點心廚師（如：麵糰、辦餡）								
302	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什；蔬菜廚師								
303	Vegetable Cook Helper 蔬菜廚師助手								
304	Specialty Cook 特色菜廚師								
305	No. 3 Cook (e.g. butchery, barbecue, stove, dim sum, vegetable, cold food) 三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）								
306	Junior Cook/ No. 4 Cook and below (e.g. butchery, barbecue, stove, vegetable, dim sum, congee, noodle, cold food) 見習廚師／四廚或以下 (如：砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)								
307	Engineering Craftsman 工程部技工								
352	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生								
353	Kitchen Helper ; Cleaner ; Dishwasher ; Steward ; Pantry Server/Helper ; Washroom Attendant 廚房雜工；清潔雜工；洗碗碟雜工； 管事；傳菜員；洗手間清潔員								
354	Bartender ; Soda Fountain Captain ; Bar Helper 調酒員；水吧部長；水吧服務員								
355	Receptionist ; Hostess 接待員；知客								
356	Waiter/ Waitress ; Dim Sum Sales 侍應生；賣點員								
357	Cashier 樓面收納員								
358	Security Officer ; Guard House ; Uniform Guard ;Valet Parking Attendant 保安員；護衛員；代客泊車員								
359	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員								
360	Food Station Handler 堂前小食處理員工								

"Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training, and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

Please refer to Appendix A for column explanations. 請參考附錄A內各欄的說明。

Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務 (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices [#]) 在統計日期 的全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices [#] as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 實習生/ 學徒 [#] 人數	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 空缺額	(E) Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices [#]) 預計在 2019年10月 的 全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(F) Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/ apprentices [#]) 全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生/學徒 [#] 除外)	(G) Preferred Education of Full Time Employees 全職僱員宜有的 教育程度 Code Education Level 編號 教育程度 1 Postgraduate Degree 研究生學位 2 First Degree 學士學位 3 Sub-degree (e.g. Higher Diploma) 副學位 (例如高級文憑) 4 Diploma/Certificate 文憑/證書 5 Secondary 4 to 7 中四至中七 6 Secondary 3 or below 中三或以下	(H) No. of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 的兼職 僱員人數	(I) Average Hourly Wage Range of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 兼職僱 員之平均時薪幅度 Average Hourly Code Wage Range 編號 平均時薪 幅度 1 \$34.5 - \$40 2 \$41 - \$60 3 \$61 or above 或以上
			Please enter a zero '0' in the box if no employee /trainees/apprentices/vacancy. 如沒有僱員/實習生/學徒/空缺，請在方格內 填入 '0'。						
401	Accounting Clerk ; General Cashier ; Food and Beverage Cashier 會計部文員；出納員；飲食部出納員								
402	Human Resources Clerk ; Personnel Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；人事部文員； 寫字樓文員								
403	Paymaster 出納主任								
404	Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 貨倉及收貨文員；採購部文員；品質 控制文員								
405	Secretary 秘書								
406	Office Assistant 辦公室助理員								
Administrative and Others 文員及其他員工									
Other Related Catering Industry Staff 其他相關飲食業的員工									
For Official Use									

Part II 第二部份

Internal Promotion

內部晉升

1. Number of employees of internal promotion in the past 12 months:
過去十二個月內，內部晉升的僱員人數：

(a) From Supervisory Level to Managerial / Professional Level 由督導級晉升為經理／專業人員級	
(b) From Craft/Operative Level to Supervisory Level 由技工／操作工級晉升為督導員級	

New Recruitment

新聘僱員

2. Number of new recruits of your establishment in the past 12 months.
過去十二個月內，貴機構新招聘的僱員人數。

	Managerial/ Professional Level 經理／專業人員級	Supervisory Level 督導員級	Craft/ Operative Level 技工／操作工級	Administrative and Others 文員及其他員工
(a) Total 總人數				
(b) Number of new recruits <u>without</u> catering industry experience (Excl. fresh graduates of Catering Programmes) 新招聘中 <u>無</u> 飲食業經驗的僱員人數 (應屆飲食業培訓課程畢業生除外)				
(c) Number of new recruits who are <u>Fresh Graduates</u> of Catering Programmes 新招聘的應屆飲食業培訓課程 <u>畢業 生</u> 人數				

Employees Leaving the Establishment

僱員離職

3. Number of employees left in the past 12 months:
過去十二個月內離職的僱員人數：

(a) Managerial/Professional Level 經理／專業人員級	<input type="text"/>	(b) Supervisory Level 督導員級	<input type="text"/>
(c) Craft/Operative Level 技工／操作工級	<input type="text"/>	(d) Administrative and Others 文員及其他員工	<input type="text"/>

4. Expected number of employees who will be retiring in coming 12 months:
預計在未來十二個月內退休的僱員人數：

(a) Managerial/Professional Level 經理／專業人員級	<input type="text"/>	(b) Supervisory Level 督導員級	<input type="text"/>
(c) Craft/Operative Level 技工／操作工級	<input type="text"/>	(d) Administrative and Others 文員及其他員工	<input type="text"/>

Major Difficulties Encountered in Recruitment

主要招聘困難

5. Please indicate the difficulties encountered in recruitment of employees of your establishment in past 12 months.

請指出 貴機構在過去十二個月招聘僱員時所遇到的困難。

<u>Reasons</u> 原因	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／ 專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工	<u>Administrative and Others</u> 文員及其他 員工
(a) No recruitment was taken place 沒有招聘	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Recruitment was taken place and the difficulties encountered were: (You may tick "✓" one or more options.) 有招聘，所遇到的困難是：(可剔"✓"選多於一項。)				
(i) Lack of candidates with relevant experience 缺乏具相關經驗求職者	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Unsatisfactory terms of employment 聘用條件不理想	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Unsatisfactory working environment 工作環境不理想	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Limited career prospects 晉升機會有限	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Insufficient trained/qualified manpower in the related disciplines 缺乏具相關訓練／資歷的人力資源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Competition for manpower from the Mainland/Macao/other cities 源自內地／澳門／其他城市之人手競爭	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vii) Others (please specify) 其他 (請說明) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(viii) Did not encounter difficulties 沒有遇上困難	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Preferred Working Experience in Catering Industry of Employees

僱員宜有的飲食業工作經驗

6. Please indicate the preferred years of experience in Catering Industry before occupying the post (Please tick "✓").

請指出僱員擔任現職前宜有從事飲食業的工作年資 (請剔"✓"選)。

	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工	<u>Administrative and Others</u> 文員及其他員工
(a) No experience 無經驗	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Less than 1 year 1年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(c) 1 year - less than 3 years 1年至3年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(d) 3 years - less than 5 years 3年至5年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(e) 5 years - less than 10 years 5年至10年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(f) 10 years or above 10年或以上	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<i>For Official Use</i>				
-------------------------	--	--	--	--

Training of Employees

僱員的訓練

7. Please indicate the average man-day of training per employee which your establishment had offered in the past 12 months (Please tick "✓").

請指出過去十二個月內，貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數（請剔"✓"選）。

	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工	<u>Administrative and Others</u> 文員及其他員工
(a) Nil 無	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Less than 5 days 5 日以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(c) 5 days - less than 10 days 5 日至 10 日下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(d) 10 days - less than 15 days 10 日至 15 日以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(e) 15 days or above 15 日或以上	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<i>For Official Use</i>				
-------------------------	--	--	--	--

8. Please indicate the most suitable time of training for employees (Please tick "✓").

請指出最合適僱員的訓練時間（請剔"✓"選）。

	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工	<u>Administrative and Others</u> 文員及其他員工
(a) Day Time 日間	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Evening 夜間	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(c) Day Time between shifts 落場時間	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<i>For Official Use</i>				
-------------------------	--	--	--	--

9. Please indicate the type of training provided to the employees in the past 12 months (by type of course) (You may wish to tick “√” more than 1 course for each job level).

請選擇 貴機構的僱員在過去十二個月內曾接受以下的培訓課程（按課程種類劃分）（每職級可剔“√”選多個課程）。

<u>Training</u> 培訓	Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工	Administrative and Others 文員及其他員工
A. Managerial Skills 管理技巧				
(i) Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
(ii) Human Resources Management 人力資源管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
(iii) Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
(iv) Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
(v) Risk Management 風險管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
(vi) Others (please specify) 其他（請描述）_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
B. Trade Skills 行業技能				
(i) Suggestive Selling 建議推銷	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Cost Control 成本控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Culinary 烹調	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Restaurant Service 餐飲服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Beverages (Alcoholic and Non-alcoholic) 飲料(酒精及非酒精)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Banquet / Catering Event Management 宴會／飲食項目管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vii) Food Hygiene and Safety 食品衛生及安全	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(viii) Information Technology 資訊科技	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ix) Others (please specify) 其他（請描述）_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Generic Skills 通用技巧				
(i) Customer Service 顧客服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Communication 溝通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Problem Solving 難題解決	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Others (please specify) 其他（請描述）_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. Language 語言				
(i) Putonghua 普通話	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) English 英語	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Others (please specify) 其他（請說明）_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

For Official Use

10. Please state the priority in respect of different areas of training for employees to engage in the coming 12 months.
請 貴機構就僱員在未來十二個月接受培訓之範圍提供優先次序。

<u>Areas of training</u> 培訓範圍	<u>Priority</u> 優先次序 (1,2,3,4), 1 as the first priority 1 為首選)	<u>Content of Training</u> 培訓內容
(i) Managerial Skills 管理技巧		
(ii) Trade Skills 行業技能		
(iii) Generic Skills 通用技巧		
(iv) Language 語言		

11. Is your establishment intending to employ an outside training provider for your staff in the areas of managerial, trade, generic or language skill in the coming 12 months?
貴機構會否在未來十二個月內聘請外間培訓機構為僱員引入有關管理、行業、通用或語言技巧的培訓？

Yes 會 No 不會

End of Questionnaire. Thank You for Your Co-operation.
問卷完，多謝合作。

The 2018 Manpower Survey of the Catering Industry
飲食業 2018 年人力調查

Explanatory Notes
附註

Part I
第一部份

1. Principal Jobs – Column ‘A’

主要職務 ——— ‘A’ 欄

- (a) Please go through column ‘A’ and mark those principal jobs applicable to your establishment. For detailed job descriptions for principal jobs, please refer to Appendix B.

請瀏覽 ‘A’ 欄，選取適用於 貴機構的主要職務。有關詳細的工作說明，請參閱 附錄 B。

- (b) Please note that some of the job titles may not be the same as those used in your establishment. Please classify an employee according to his/her major duty and supply the required information if the jobs have similar or related functions.

調查表內部分職稱可能有別於 貴機構所採用者。請根據僱員的主要職責分類。若員工職責與表內某職務的職責相近，可視作相同職務，請提供所需資料。

- (c) In the event where an employee’s duties in your establishment are split between two or more job titles, please use the job title that best describes his/her principal responsibility.

如 貴機構有員工身兼多項職責，請選用最能反映其主要職責的職稱。

- (d) Please add in column ‘A’ titles of any principal jobs not mentioned in job descriptions (Appendix B); briefly describe them in respect of the appropriate job categories.

如 貴機構另有飲食的主要職務未載於工作說明（附錄 B），請一併填入 ‘A’ 欄內，並簡述其所屬的職務類別及等級。

2. Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. Trainees/Apprentices) – Column ‘B’

在統計日期的全職僱員人數（實習生／學徒除外）—— ‘B’ 欄

For each principal job, please fill in the total number of full time employees (excluding trainees/apprentices) as at survey reference date.

“Full Time Employees” refer to those working full-time (i.e. at least 4 weeks a month, and not less than 18 hours in each week) under the payroll of the establishment. These include proprietors and partners working full-time for the establishment. These definitions also apply to ‘employee(s)’ appearing in other parts of the questionnaire.

請填寫 貴機構於統計日期僱用的每個主要職務的全職僱員總數（實習生／學徒除外）。

「全職僱員」指在 貴機構內全職工作（即每月最少四週、每週不少於十八小時）的受薪人員，其中包括在機構內全職工作的東主及合夥人。調查表內所出現的「僱員」等詞，定義亦同。

3. Number of Full Time Trainees/Apprentices as at Survey Reference Date – Column ‘C’

在統計日期的全職實習生／學徒人數 ——— ‘C’ 欄

Please fill in the total number of full time employees undergoing training. This includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.

請填寫正在全職接受訓練的僱員總數，包括正在接受各種形式訓練的實習生，以及根據學徒合約受聘的學徒。

4. Number of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date – Column ‘D’

在統計日期的全職空缺額 —— ‘D’ 欄

Please fill in the total number of existing full time vacancies (excluding trainees/apprentices) as at survey reference date. ‘Existing Vacancies’ refer to those unfilled, immediately available job openings for which the establishment is actively trying to recruit personnel as at survey reference date.

請填上在統計日期每一主要職務的全職空缺額（實習生／學徒除外）。「現有空缺額」指在統計日期的該職位仍懸空，需立刻填補而現正積極招聘人員填補。

5. Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/Apprentices) – Column ‘E’

預計在 2019 年 10 月的全職僱員人數（實習生／學徒除外）—— ‘E’ 欄

The forecast of number employed means the number of full time employees you will be employing as at October 2019. The number given could be more / less than that in column ‘B’ if an expansion / a contraction is expected.

預計僱員人數指 貴機構在 2019 年 10 月的全職僱員人數。如估計業務屆時可能擴張／收縮，此欄所填的數字應多於／少於 ‘B’ 欄。

6. Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/Apprentices) – Column ‘F’

全職僱員之每月平均薪酬（實習生／學徒除外）—— ‘F’ 欄

Please enter the code of average monthly remuneration package during the past 12 months for each principal job of full time employee(s). This should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission and bonus. If you have more than one employee doing the same job, please enter the average range.

請在 ‘F’ 欄填入每個主要職務的全職僱員過去 12 個月每月平均薪酬的編號。這包括底薪、逾時工作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋津貼、旅行津貼、佣金及花紅。如 貴公司有多於一名僱員擔任同一主要職務，則請取平均收入。

7. Preferred Education of Full Time Employees – Column ‘G’

全職僱員宜有的教育程度 —— ‘G’ 欄

Please enter the code of preferred education level which an employer prefers his full time employees to have.

請在 ‘G’ 欄填入 貴機構對每個主要職務的全職僱員宜有的教育程度。

Definition of Preferred Level of Education:

宜有教育程度的定義：

- ◆ “Postgraduate Degree” refers to higher degrees (e.g. master degrees) offered by local or non-local education institutions, or equivalent.
「研究生學位」是指本地或非本地教育機構提供的高等學位（如碩士學位），或同等教育程度。
- ◆ “First Degree” refers to first degrees offered by local or non-local education institutions, or equivalent.
「學士學位」是指本地或非本地教育機構提供的學士學位，或同等教育程度。
- ◆ “Sub-degree” refers to Associate Degrees, Higher Diplomas, Professional Diplomas, Higher Certificates, Endorsement Certificates, Associateship or equivalent programmes offered by local or non-local education institutions.
「副學位」是指本地或非本地教育機構提供的副學士、高級文憑、專業文憑、高級證書、增修證書、院士銜或同等課程。
- ◆ “Diploma/Certificate” refers to technical and vocational education programmes including Diploma/Certificate courses, Diploma of Foundation Studies, Diploma of Vocational Education and programmes at the craft level, or equivalent.
「文憑／證書」是指技術及職業教育課程之文憑／證書、基礎課程文憑、職專文憑及技工程度的課程，或同等教育程度。
- ◆ “Secondary 4 to 7” refers to Secondary 4-7, covering the education programmes in relation to the Hong Kong Certificate of Education Examination (HKCEE), the Hong Kong Diploma of Secondary Education (HKDSE) Examination, Diploma Yi Jin, or equivalent.
「中四至中七」是指中四至中七（包括與香港中學會考、香港中學文憑考試、毅進文憑等相關的教育課程）或同等教育程度。
- ◆ “Secondary 3 or below” refers to Secondary 3 or below, or equivalent.
「中三或以下」是指中三或以下，或同等教育程度。

8. Number of Part-time Employees as at Survey Reference Date – Column ‘H’

在統計日期的兼職僱員人數 —— ‘H’ 欄

For each principal job, please fill the total number of part time employees as at survey reference date.
請填寫 貴機構於統計日期每個主要職務的兼職僱員人數。

9. Average Hourly Wage Range of Part Time Employees as at Survey Reference Date – Column ‘I’

在統計日期兼職僱員之平均時薪幅度 —— ‘I’ 欄

Please enter the code of average hourly wage for each principal job of part-time employees as at survey reference date.

請填寫兼職時薪員工在統計日期的平均日薪的編號。

Part II

第二部份

10. Question 1 – Internal Promotion

問題 1 —— 內部晉升

An internal promotion is the promotion of an employee to a higher level job by virtue of his performance or abilities. Please fill in the number of internal promotion from “Supervisory Level to Managerial/Professional Level”, and from “Craft/Operative Level to Supervisory Level” in the past 12 months.

請填寫 貴機構內部晉升是指僱員因工作表現良好或具所需才能而獲提升至較高職位。請於所屬欄內填寫過去十二個月 貴機構內部由督導員級晉升至經理／專業人員級，以及由技工／操作工級晉升至督導員級的人數。

11. Question 2 – New Recruitment

問題 2 —— 新聘僱員

(a) Please fill in the number of new recruits in the past 12 months.

請填入在過去十二個月 貴機構新招聘的僱員人數。

(b) Please fill in the number of new recruits without catering industry experience. “New Recruits without Catering Industry Experience” refer to new employees joining your establishment without previous catering industry experience (Excl. fresh graduates of Catering Programmes).

請填入 貴機構的新招聘無飲食業經驗的僱員人數。「新招聘無飲食業經驗的僱員」指在加入 貴機構前並無飲食業經驗的僱員（應屆飲食業培訓課程畢業生除外）。

(c) Please fill in the number of new recruits who are fresh graduates of catering and hospitality programmes (except Managerial/Professional Level). “New Recruits who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes” refer to the employees joining your establishment who are fresh graduates of catering and hospitality programmes.

請填入在過去十二個月 貴機構新招聘的飲食業及酒店業培訓課程畢業生的僱員人數(經理／專業人員除外)。新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生」指加入 貴機構之應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生。

12. Question 3, 4 – Employees Leaving the Establishment

問題 3, 4 —— 僱員離職

Question 3 Please fill in the number of different levels of employees left employment in the past 12 months.
問題 3 請填上過去十二個月內在 貴機構離職的各級僱員人數。

Question 4 Please fill in the expected number of different levels of employees who will be retiring in coming 12 months.

問題 4 請填上預計未來十二個月內在 貴機構退休的各級僱員人數。

13. Question 5 – Major Difficulties Encountered in Recruitment

問題 5 —— 主要招聘困難

Please indicate the difficulties encountered in recruitment of employees of your establishment in the past 12 months.
請標示 貴機構在過去十二個月在招聘僱員時遇到的困難。

14. Question 6 –Preferred Working Experience in Catering Industry of Employees

問題 6 —— 僱員宜有的飲食業工作經驗

Please indicate the preferred years of experience in Catering Industry before occupying the post.
請指出僱員擔任現職前宜有從事飲食業的工作年資。

15. Question 7-11 – Training of Employees

問題 7 - 11 —— 僱員的訓練

Question 7 Please enter the average number of man-day of training per employee which your organisation had offered in the past 12 months.

問題 7 請按 貴機構於過去十二個月內向每名僱員提供訓練的平均日數。

$$\text{Average number} \quad = \quad \frac{\text{Total No. of Man-Days Spent}}{\text{Total number of the Employees concerned in that category}}$$

平均日數

總訓練日數

有關級別的總僱員人數

Question 8 Please indicate the most suitable time of training for employees.

問題 8 請指出最合適僱員的訓練時間。

Question 9 Please indicate the type of training provided to the employees in the past 12 months. (By type of course)

問題 9 請選擇 貴機構的僱員在過去十二個月內曾接受的培訓課程（按課程種類劃分）。

Question 10 Please state the priority in respect of different areas of training for employees to engage in the coming 12 months.

問題 10 請 貴機構就僱員在未來十二個月接受培訓之範圍提供優先次序。

Question 11 Please indicate if your establishment would be intending to employ an outside training provider for your staff in the relevant areas in the coming 12 months.

問題 11 請選擇 貴機構會否在未來十二個月內從外間聘請培訓機構為僱員引入有關培訓。

2018 Manpower Survey of the Catering Industry
飲食業2018年人力調查

Job Descriptions for Principal Jobs
in the Catering Industry - Chinese Restaurants
中式酒樓主要職務工作說明

(Some of the job titles may not be identical to those used in your establishment. But if the jobs have similar or related functions, please treat them as the same and supply the required information in the questionnaire.)

(部分職稱可能與貴機構所採用者有別，但若工作性質相近，請視作同一職務，並在調查表內提供所需資料。)

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Managerial and professional level 經理及專業人員級		
101	Group Director ; Deputy Director ; Managing Director ; General Manager 集團董事；副董事；董事總經理；總經理	<ul style="list-style-type: none">Assumes the total responsibility of managing an establishment, usually with other managers and executives as direct subordinates;Implements the company's policies with a view to achieving their objectives.在直屬下級（通常為其他經理及行政人員）協助下，全權負責機構的管理；推行公司的政策，以達到目標。
102	Director of Human Resources ; Human Resources Manager ; Personnel Manager ; Training Manager 人力資源部總監；人力資源部經理；人事部經理；培訓部經理	<ul style="list-style-type: none">Formulates and supervises the implementation of personnel policies, procedures and regulations;Maintains amicable staff relations;May design and carry out training programme for employees of an establishment;Plans and implements effective training programmes for all levels of staff;Co-ordinates and controls internal and external training;Advises management on training and management development trends;Acts as course leader in specific training programmes;Provides counselling for employees;Determines the effectiveness of training activities.制訂及督導推行人事政策、程序及規則；維持良好的員工關係；或需為僱員設計及推行訓練計劃；為各職級人員策劃及推行有效的訓練計劃；管理及協調酒樓內外訓練；就訓練及管理發展趨勢向管理層提供意見；任特別訓練計劃的課程負責人；為職員提供輔導；評定訓練活動的成效。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Managerial and professional level (Continued)		經理及專業人員級（續）
103	Accountant ; Chief Accountant/ Controller ; Financial Controller / Financial Director 會計師；總會計主任／總監；財務總監	<ul style="list-style-type: none"> ● Controls budgets and expenditure, company financial policies and procedures, contracts and licenses, senior executive personnel records and fringe benefits; ● Manages cash flow, loan and money changes; ● Supervises the Credit Department, credit accounts, general accounting, cashier, income audit, costings; ● Arranges Letters of Credit (lcs) for the company's purchases and liaises with suppliers. ● 監管預算及開支、公司財務政策及程序、合約及牌照、高級行政人員的人事記錄及附帶福利； ● 管理現金流量、貸款及貨幣兌換； ● 督導信貸部、信貸帳目、一般會計事務、出納、收入核數事務、成本核算等部門； ● 為公司的採購活動安排信用狀，並與供應商聯繫。
104	Purchasing Manager 採購部經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Plans, organises and controls purchase and stock of food commodities for sale or internal consumption according to supply and demand trends; ● Formulates and implements the company's policies. ● 根據供求趨勢策劃、組織及控制供銷售或自用食品的採購及存貨； ● 制訂及推行公司政策。
105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervises sales promotion of the restaurant and maintains good relationship with clients; ● Liaises with suppliers on special food and beverage promotions. ● 督導酒樓的業務推廣，與客戶維持良好關係； ● 就特別食品及飲品推廣活動與供應商聯絡。
106 *	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Manages and co-ordinates the activities of the restaurant; ● Recommends menu items and wines to clients; ● Achieves revenue target; ● Ensures guest satisfaction; ● Achieves the preset revenue target and cost involved; ● Provides work safety training to the team. ● 管理及協調酒樓的工作，確保員工能迅速及禮貌地為顧客服務； ● 向顧客建議菜牌及菜式； ● 控制成本以維持訂定的邊際利潤； ● 確保顧客滿意度； ● 努力達到公司對業績及成本的要求； ● 提供工業安全培訓給下屬。
107	Administration Manager 行政經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Ensures smooth and efficient running of the internal systems and procedures; ● Ensures prompt and efficient centralised office and supporting services for all departments. ● 確保內部系統及程序順利並有效地運作； ● 保證為各部門提供迅速和有效率的中央統籌辦公服務及輔助服務。

* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.
附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Managerial and professional level (Continued) 經理及專業人員級（續）		
108 *	Executive Chinese Chef/ Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervises the kitchens operation, controls food cost, quality and portion control of food; ● Oversees purchase of dried goods and fresh products; ● Be innovative and creative on daily special menus and maintain good relationship with customers. ● 督導廚房的運作、食物質量控制、控制食物成本及菜牌標準； ● 監理乾貨及鮮貨的採購工作； ● 創新設計每日特色菜牌及與客戶維持良好關係。
137	Marketing Manager ; Director of Marketing and Communications ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場拓展部經理； 市場拓展及傳訊部總監； 數字媒體經理；企業傳訊經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Plans, organises, directs and controls the marketing functions; ● Reviews market and sales analysis to determine local and overseas market requirements; ● Co-ordinates public relations activities relating to sales promotion. ● 策劃、組織、指導和管理市場拓展活動； ● 檢討市場及營業分析，以確定本地及海外市場需求； ● 統籌與營業推廣有關的公共關係活動。
Supervisory level 督導員級		
201	Human Resources Officer ; Personnel Officer ; Training Officer 人力資源部主任；人事部主任； 培訓部主任	<ul style="list-style-type: none"> ● Recruits, interviews and hires employees for the restaurants; ● Counsels, transfers and dismisses employees based on appraisal of supervisors. ● Counsels and advises department heads regarding personnel problems; ● Trains new or existing employees; ● Performs periodic reviews on trainees' progress and recommends actions based on appraisals; ● Maintains supplies of training materials; ● Participates in discussions regarding the adoption of new or improved training methods and/or materials. ● 為酒樓招募、面見及聘任僱員； ● 根據僱員上級的評核對僱員進行輔導、調職或解僱； ● 就人事問題向部門主管提供輔導及意見； ● 訓練新聘或現職僱員； ● 對受訓者進度進行定期檢討，並根據評核結果提出建議； ● 供應訓練材料； ● 就採用新的訓練材料或改良方面參與討論。
202	Public Relations Supervisor/ Sales Supervisor 公共關係部主管／ 營業部主管	<ul style="list-style-type: none"> ● Promotes sale of food and beverage items for groups/parties/individuals; ● Checks sales figures, stock and customer preferences; ● Supervises sales persons. ● 向團體／宴會／個別人士促銷食物及飲品； ● 查核營業數字、存貨及留意顧客喜好； ● 督導營業部人員。

* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.
附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Supervisory level (Continued) 督導員級 (續)		
203	Accounts Supervisor 會計主管 (e.g. payable/receivable 如：應付帳／應收帳)	<ul style="list-style-type: none"> ● Audits and processes the payments of all the establishments' disbursements; ● Prepares expense analysis and other reports on suppliers' invoices and monthly statements; ● Keeps a record system of all amounts due to the establishment from guest/patrons; ● Responds to account disputes and queries; ● Prepares accounts receivable report. ● 核對及處理機構一切支出； ● 編製支出分析及其他有關供應商發票及月結單的報告； ● 保存應收帳記錄； ● 處理會計爭議及疑問； ● 編製應收帳報告。
204	Store Supervisor 倉務監督	<ul style="list-style-type: none"> ● Keeps store; ● Informs management of the storage situation for expensive items such as sharks' fins and abalone. ● 管理存貨； ● 向管理層報告貴重物品如魚翅及鮑魚的存貨情況。
205	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	<ul style="list-style-type: none"> ● Inspects the establishment's premises; ● Checks on the electrical/mechanical plant and equipment; ● Contacts with outside contractors regarding repair and maintenance works or renovations. ● 視察公司所在樓宇； ● 檢查電氣／機械裝置及設備； ● 就維修或裝修工程與外間承辦商聯絡。
206 *	Restaurant Head Supervisor ; Assistant Manager ; Head Supervisor 中菜館、酒樓主管；副經理； 樓面部領班／總管	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervises and co-ordinates the work of the restaurant's staff; ● Assumes the management responsibility of the establishment; ● Ensures guest satisfaction and handles guest complaints. ● Provides overall supervision of the restaurant/operation and service; ● Advises management on guests' preference, opinions and complaints; ● Schedules staff duties; ● Gives continuous training to staff. ● 督導及統籌餐廳員工的工作； ● 負責管理餐廳； ● 確保客人滿意服務及處理顧客投訴； ● 全面督導酒樓的服務； ● 將顧客的喜好、意見和投訴告知管理階層； ● 分配員工職務； ● 為員工提供持續訓練。
208	Bar Supervisor 酒吧主管	<ul style="list-style-type: none"> ● Ensures proper bar set up which is equipped with the necessary beverages and supplies; ● Supervises maintenance of bar and service equipment; ● Maintains prescribed revenue; monitors staff performance; ● Achieves hygiene standard. ● 確保酒類供應充足及以正確牌子的酒類招待顧客； ● 監督酒吧及服務設備的保養； ● 維持訂定的邊際利潤； ● 監察員工的工作表現； ● 保持酒吧衛生。

* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.
附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Supervisory level (Continued) 督導員級 (續)		
209 *	Captain ; Supervisor 部長	<ul style="list-style-type: none"> ● Assists Manager/Assistant Manager in supervising and assigning waiters/waitresses to their work station; ● Prepares and checks table set-up; ● Upselling menu and beverage items; ● Liaises with clients and cashiering; ● Takes orders from guests and delivers orders to kitchen; ● May carve meats and prepare flambe dishes at table; ● Advises on the selection of wines and serves them. ● 協助樓面領班／總管督導及分派侍應生至各工作崗位； ● 準備及檢查檯面擺設； ● 推薦及銷售額外餐飲； ● 與顧客聯絡及賬單準備； ● 負責替顧客落單然後交予廚房； ● 或需即席為顧客切削肉類或烹製火焰菜式； ● 在顧客選擇酒類時提供意見並為其服務。
210 *	Chief Butcher 砧板	<ul style="list-style-type: none"> ● Assists the Executive Chef in kitchen administration and purchasing; ● Prepares portion standards of meat, poultry and seafood for various usages and cookery. ● 協助中菜行政總廚師執行廚房行政工作與採購； ● 決定不同用途、製法的肉食、禽類及海鮮的份量標準。
211	Seafood Butcher 水檯／魚王	<ul style="list-style-type: none"> ● Handles the preparation of fresh seafood and monitors fish tank for direct seafood sales; ● Makes recommendations on different cooking styles to customers. ● 負責管理海鮮檔、準備及屠宰海鮮； ● 為客人提供各種烹調海鮮方法的建議。
212 *	Second Butcher 二砧	<ul style="list-style-type: none"> ● Handles the preparation of fresh seafood and meat; ● Prepares vegetables, poultry and ingredients for soup base. ● 負責烹調海鮮及肉類； ● 準備蔬菜、禽類及湯底材料。
213 *	Chief Cook (Wok) 頭鑊	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervises the preparation of sauces, sharks' fins soup and the seasoning of food and in pan-fry duties; ● Assists in designing dishes. ● 督導調味汁、魚翅湯的製備以及食物的調味和煎炒工作； ● 協助設計菜式。
214 *	Chief Dim Sum Cook 點心總廚	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervises the preparation of dim sum, pan-fried glutinous rice, sweetened soup and Chinese petit fours; ● Designs dishes. ● 督導烹製點心、炒糰米飯、糖水及中式小點； ● 及設計菜式。
215 *	No. 2 Cook 二廚 (e.g. butchery, barbecue, wok, stove, dim sum, vegetable, cold food 如：砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervises No. 3 cook; ● Assists the No. 1 cook in carrying out specific duties of the kitchen; ● Performs assignments in food preparation. ● 督導三廚； ● 協助頭鑊執行廚房內某些工作； ● 負責指定的烹調作業。

* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.
附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Supervisory level (Continued) 督導員級 (續)		
216 *	Senior Cook ; Aboyeur (Production Control Cook) ; General Cook 上什；打荷；普通廚師	<ul style="list-style-type: none"> Handles the preparation of sauces, sharks' fins soup, fried crispy chicken and trimming of pan-fried dishes; Be responsible for steaming, broiling and frying; Co-ordinates actions between kitchen and wait staff and supervises the sequence and timing of serving; Assigns duties to junior cooks. 負責製備調味汁料、魚翅湯、炸子雞及為煎炒菜式加上配菜； 負責蒸、烤及煎炒工作； 督導上菜次序及時間； 分派工作予初級廚師。
217 *	Barbecue Cook 燒烤廚師	<ul style="list-style-type: none"> Prepares assorted barbecue meat platter; Assists butchers in the portioning of meat before serving; Preserves and roasts barbecue dishes. 準備各種燒烤肉類拼盤； 上碟前協助砧板分配肉類的分量； 醃製及燒烤各種菜式。
218	Specialty Chef 特色菜總廚師	<ul style="list-style-type: none"> Plans, designs, supervises and/or prepares exotic cuisines and different national food specialities. 策劃、設計、督導及／或負責外來菜式及各國特色食品的烹調工作。
219	Pantry Captain/Supervisor 傳菜部部長	<ul style="list-style-type: none"> Supervises pantry helpers and arranges their duty rosters according to workload of the kitchen; Supervises serving schedule of the ordered dishes; Ensures proper handling and storage of all food accompaniments and condiments. 督導傳菜員及依據廚房工作量安排其當值表； 督導上菜程序； 保持各類餐廳用品存放得宜。
234	Public Relations Officer/ Digital Media Officer 公共關係主任／數字媒體主任	<ul style="list-style-type: none"> Liaises with media; Handles publicity and photographic assignments; Prepares press releases in both English and Chinese; Liaises with Sales Executives and covers other duties assigned by the management. 與傳媒聯絡； 處理宣傳與攝影工作； 編擬中英文新聞稿； 與營業員聯繫，並負責管理層分配的其他工作。
244	Sommelier 品酒師	<ul style="list-style-type: none"> Conducts upselling of beverage items; Conducts marketing and promotion plans for beverages; Takes care of the wine and liquor stocks in the restaurant; Has good knowledge of wine and advises guests on selection; Serves wine at the required temperatures. 推薦及銷售額外飲料； 推動飲料的銷售與進行飲料推廣計劃； 管理餐廳內各種酒類存貨； 對酒類認識，為顧客在選飲時提供意見； 將酒類調校到所需溫度。

* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.
附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Craft/Operative level 技工／操作工級		
301 *	Dim Sum Fryer ; Steamer ; Dim Sum Cook (e.g. dough handler, content mixer) 煎炸工；熟籠工； 點心廚師（如：麵糰、辦餡）	<ul style="list-style-type: none"> Attends to the timing of frying dim sum and its presentation; Attends to the timing of steaming dim sum; Prepares the stuffings and dough of dim sum and noodle products. 看管點心的煎炸時間及負責上碟； 看管蒸點心的時間； 準備點心的餡料、麵糰及麵類食品。
302 *	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什；蔬菜廚師	<ul style="list-style-type: none"> Be responsible for the stewarding duties of the kitchen; Supervises the preparation of vegetable dishes and administers sauces serving; Prepares vegetable carving and garnishes; Supervises vegetable cook helpers in assembling the proper portions. 負責廚房總務工作； 督導蔬菜菜式烹調及管理添加調味汁料工作； 製備蔬菜雕刻及伴碟； 督導助手分配適當分量。
303 *	Vegetable Cook Helper 蔬菜廚師助手	<ul style="list-style-type: none"> Prepares vegetable carving and garnishes; In assemble the proper portions for garnishes. 準備蔬菜雕刻及伴碟； 分配適當份量供伴碟用。
304	Specialty Cook 特色菜廚師	<ul style="list-style-type: none"> Prepares/assists in preparing exotic cuisines and different national food specialities. 烹調／協助烹調外來菜式及各國特色食品的工作。
305 *	No. 3 Cook 三廚 (e.g. butchery, barbecue, stove, dim sum, vegetable, cold food 如：砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	<ul style="list-style-type: none"> Works under the supervision of the senior and No. 2 cook in food preparation and specific duties of different sections of the kitchen; Supervises No. 4 cook or below. 在上什及二廚督導下進行食物烹調及廚房內不同部分的特定工作； 督導四廚或以下廚師。
306 *	Junior Cook/No. 4 Cook or below 見習廚師／四廚或以下 (e.g. butchery, barbecue, stove, vegetable, dim sum, congee, noodle, cold food 如：砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)	<ul style="list-style-type: none"> Assists the cooks in performing different varieties of duties of the kitchen. 協助廚師執行廚房內各種工作。
307	Engineering Craftsman 工程部技工 (incl. Mechanic, Carpenter, air-conditioning, electrician, plumber 包括：機械技工／木工／空氣調節系統技工／電工／喉管工)	<ul style="list-style-type: none"> Checks, inspects, maintains and repairs all lighting/air-conditioning/electrical/mechanical installations and equipment in the guest areas, public areas and back-of the house; Liaises with outside contractors. 檢查、視察、維修及保養公共地方及後門的所有照明／空氣調節／電氣／機械裝置及設備； 與外間承辦商聯繫。

* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.
附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Craft/Operative level (Continued) 技工／操作工級 (續)		
352	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	<ul style="list-style-type: none"> ● Controls supply and distribution of all house-use linen and staff uniforms; ● Maintains constant checking on uniform and linen supply; ● Stores and controls replacement of household supplies; ● Keeps up-to-date stock records; ● Checks and repairs staff uniform/house linen and Provides service to guests when required; ● Repairs curtains and drapes. ● 管理所有內部布草及員工制服的供應和分配； ● 經常檢查制服及布草供應； ● 貯存及管理物品補給； ● 保存最新的存貨記錄； ● 檢查及修補職員制服及店內布草，在有需要時為顧客提供服務； ● 修補窗簾及布簾。
353	Kitchen Helper ; Cleaner ; Dishwasher ; Steward ; Pantry Server/Helper ; Washroom Attendant 廚房雜工；清潔雜工；洗碗碟雜工；管事；傳菜員；洗手間清潔員	<ul style="list-style-type: none"> ● Maintains cleanliness of the kitchen, cooking utensils and storage of all food accompaniments and condiments; ● Sweeps the floor and wipes clean stainless steel counters in kitchen; ● Disposes garbage and cleans stove and top of exhaust fans; ● Delivers prepared dishes from the kitchen to the tables; ● Knows the location of tables; ● Maintains cleanliness of the washrooms and replenishes items. ● 保持廚房清潔及洗濯烹飪器具及餐具； ● 掃地及擦淨廚房內的不銹鋼櫃檯； ● 清除垃圾、清潔爐灶及抽氣扇頂； ● 將已備妥菜式由廚房端至餐桌上； ● 認識所有餐桌位置； ● 保持洗手間清潔及補充用品。
354	Bartender ; Soda Fountain Captain ; Bar Helper 調酒員；水吧部長；水吧服務員	<ul style="list-style-type: none"> ● Serves and mixes alcoholic and non-alcoholic beverage; ● Checks on supplies of wines and spirits; ● Prepares daily supply requisition for restaurant manager's approval; ● Creates different cocktail for management consideration. ● 調製並為顧客端奉酒精類及非酒精類飲品； ● 檢查酒類的供應； ● 編製每日物品需求單，以待餐廳經理批准； ● 創作不同款式之雞尾酒讓管理層考慮推出。
355	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	<ul style="list-style-type: none"> ● Welcomes and greets guests to their seats; ● Takes reservations; ● Reports guest comments to restaurant manager; ● Keeps guest history and maintains positive relationship with guests; ● Serves guests in assigned station under supervision of a captain. ● 接待並引領顧客就座； ● 記錄訂座； ● 將顧客意見轉達樓面經理； ● 記錄顧客資料，與客人維持良好關係； ● 在領班督導下，在指定崗位招待顧客。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Craft/Operative level (Continued) 技工／操作工級（續）		
356	Waiter / Waitress ; Dim Sum Sales 侍應生；賣點員	<ul style="list-style-type: none"> ● Collects food from kitchen; ● Cleans up tables, buffet tables and changes linen; ● Responsible for dim sum sales, looks after dim sum cart and recommends different types of dim sum to customers; ● Prepares table setting and removes dishes; ● Knows all menu items; ● Knows the preparation of common menu items and chef's daily recommendation; ● Punches in food order in Point of Sale (POS) system. ● 從廚房端出食物； ● 清潔餐桌、自助餐桌及更換檯布； ● 負責點心銷售、點心車及為客人推介不同點心； ● 擺設餐具及收拾碗碟； ● 熟知餐牌內每一項目； ● 熟悉常見菜式的烹製方法及廚師每日推薦菜式； ● 認識用電腦入單。
357	Cashier 樓面出納員	<ul style="list-style-type: none"> ● Tabulates bills using cash register; ● Keeps records of amount receivable and payable and reconciles each cash balance with records. ● 利用收銀機列算帳單； ● 保存應收及應付帳項記錄，並將每項現金結餘與記錄核對。
358	Security Officer ; Guard House ; Uniform Guard ; Valet Parking Attendant 保安員；護衛員；代客泊車員	<ul style="list-style-type: none"> ● Carries out guard duty; ● Regular patrol in premises; ● Checks all entrances/exits/back staircases; ● Ensures all items found in the premises are properly recorded and kept; ● Conducts enquiry on incidents occurred; ● Provides protection to VIP guests on management's instruction. ● 負責保安／護衛工作； ● 定時巡查所有範圍； ● 查察所有出入口及後樓梯； ● 確保所有在餐廳內發現的物件得以正確記錄及妥為保存； ● 就所發生的事件進行調查； ● 根據管理階層指示保護貴賓。
359	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工	<ul style="list-style-type: none"> ● Handles food delivery to the designated locations as per customers' orders; ● Responsible for the smooth operation of the take-away/delivery service; ● Provides take-away/ delivery food service (including taking, packaging and delivery orders); ● Prepares take-away/delivery services utensils/items. ● 負責傳送外賣到客人指定地點； ● 負責外賣服務運作流暢； ● 提供外賣服務（包括接單、包妥外賣食物及送外賣）； ● 預備外賣服務之食具及用具。
360	Food Station Handler 堂前小食處理員工	<ul style="list-style-type: none"> ● Monitors snack/food station counters in the restaurant; ● Handles simple cooking or re-heating for a variety of snacks; ● Provides customer service; ● Takes and delivers food orders. ● 負責餐廳堂前小食檔； ● 負責烹調，處理及翻熱不同種類的小食； ● 提供顧客服務； ● 接單及傳送食物給客人。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Administrative and others level 文員及其他員工級		
401	Accounting Clerk ; General Cashier ; Food and Beverage Cashier 會計部文員；出納員；飲食部出納員	<ul style="list-style-type: none"> ● Performs a variety of routine calculating, posting, recording, filing and typing duties in accounts department; ● Records all food and beverage sales at the time of meal, and submits receipts for Cashier's general records; ● Prepares cashier's daily report; ● Corrects all daily receipts; ● Provides changes for all cashier. ● 負責會計部各方面的日常計算、過帳、記錄、編理檔案及打字等工作； ● 記錄營業時間內飲品及食品的銷售情況，並準時將單據予大堂出納員列入總帳； ● 編製出納日誌； ● 更正日常帳單； ● 為所有出納員提供兌換。
402	Human Resources Clerk ; Personnel Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；人事部文員；寫字樓文員	<ul style="list-style-type: none"> ● Assists in implementing personnel policies and functions; ● Processes applications from prospective employees and arranges interviews; ● Keeps staff records; ● Performs clerical duties of a general nature such as copying, compiling, filing and recording information. ● 協助推行人事政策和活動； ● 處理應徵申請及安排面試； ● 保存職工記錄； ● 負責一般文職工作，包括抄寫、編纂、編理檔案及記錄資料等。
403	Paymaster 出納主任	<ul style="list-style-type: none"> ● Keeps all records relating to payroll; ● Prepares and submits payroll reports. ● 保存所有與薪酬有關的記錄； ● 編製及提交薪酬報告。
404	Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員	<ul style="list-style-type: none"> ● Checks all merchandise entering the establishment and their proper documentation; ● Follows up purchase orders and requisition requests; ● Maintains par stocks in stockroom; ● Distributes and follows up on purchase orders and requisition requests; ● Expedites delivery, verification of invoices and freight charges; ● Maintains a library of catalogues, price and reference data; ● Performs a variety of routine calculations, posting and recording; ● Assists in cost control and inventory taking; ● Makes random inspections on all supplies for the outlet. ● 跟進購買訂單及物料需求表； ● 檢查所有運入的貨品及其正式文件； ● 保持貨倉內存有一定分量的貨物； ● 分發購貨訂單及物料需求表並跟進有關工作； ● 確保進貨快捷、核對發票及運費； ● 保存貨品目錄、價格及參考資料； ● 負責多方面的日常計算、過帳及記錄工作； ● 協助處理成本控制及清點存貨等工作； ● 抽查各飲食部門所用物料。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Administrative and others level (Continued) 文員及其他員工級（續）		
405	Secretary 秘書	<ul style="list-style-type: none"> ● Takes dictation and transcribes letters, reports and memos; ● Answers telephone, screens calls and takes messages; ● Prepares replies to routine enquiries; ● Maintains daily calendar and appointment schedules. ● 記錄及繕寫信件、報告及便箋； ● 接聽電話、甄別來電及記錄口訊； ● 答覆一般詢問； ● 編擬每日事務及約會程序表，並接待訪客。
406	Office Assistant 辦公室助理員	<ul style="list-style-type: none"> ● Performs secretarial duties; ● Handles odd jobs and run errands for the General Office. ● 執行速記及有關的秘書職務； ● 為辦事處處理雜務及差使。

CONFIDENTIAL
WHEN ENTERED WITH DATA

填入數據後即成
機密文件



VOCATIONAL TRAINING COUNCIL
職業訓練局

THE 2018 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY
飲食業2018年人力調查

The 2018 Manpower Survey of the Catering Industry (CA) aims at collecting manpower information of the industry concerned for formulating recommendations on future manpower training. Please kindly provide the information of your establishment as at **1st October 2018** by answering the questionnaire. Thank you.

飲食業2018年人力調查旨在蒐集業內人力情況的最新資料，並按此為未來人力訓練制訂適當建議。懇請 貴機構根據**2018年10月1日**的人力情況填寫此問卷。多謝合作。

Establishment Information

機構資料

NATURE OF BUSINESS: _____
業務性質

(For official use)
Industry Code _____

TOTAL NO. OF PERSONS ENGAGED: _____
僱員總人數

Details of Contact Person*

聯絡人資料*

NAME OF PERSON TO CONTACT: _____
聯絡人姓名

POSITION: _____
職位

TEL. NO. : _____ - _____
電話

FAX NO. : _____
圖文傳真

E-MAIL : _____
電郵

* The information provided will be used for the purpose of this and subsequent manpower surveys.
所提供的資料將用作是次及日後人力調查之用。

Part I – Manpower Information**第一部份 – 人力情況**

Please complete columns 'B' to 'I' of the questionnaire according to the list of principal jobs by referring to Appendix B for job description of individual job.

請根據列表中的主要職務，並參考附錄B有關各種職務的工作說明來填寫表內各 'B' 至 'I' 欄。

Principal Jobs 主要職務

Please refer to Appendix A for column explanations. 請參考附錄A內各欄的說明。									
Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務 (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices [#]) 在統計日期 的全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices # as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 實習生/ 學徒 [#] 人數	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 空缺額	(E) Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices [#]) 預計在2019 年10月的全 職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(F) Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/ apprentices [#]) 全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生/學徒 [#] 除外)	(G) Preferred Education of Full Time Employees 全職僱員宣有的 教育程度 Code Education Level 編號 教育程度	(H) No. of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 的兼職 僱員人數	(I) Average Hourly Wage Range of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 兼職 僱員之平均時薪 幅度 Average Hourly Code Wage Range 編號 平均時薪 幅度
Job Code 職位 編號 e.g: 例子: 101	Job Title A (3 employees, 1 Apprentice and 2 vacancies) 職位甲 (3名僱員, 1名學徒及2個空缺)	3	2	1	5	6	2	2	
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級									
102	Group Director ; Deputy Director ; Managing Director ; General Manager 集團董事；副董事；董事總經理； 總經理								
103	Executive Assistant Manager ; Club Manager ; Director of Operations 行政副經理；會所經理；營運總監								
104	Director of Human Resources ; Human Resources Manager ; Personnel Manager ; Training Manager 人力資源部總監；人力資源部經理； 人事部經理；培訓部經理								
105	Accountant ; Chief Accountant/ Controller ; Financial Controller / Financial Director 會計師；總會計主任／總監； 財務總監								
106	Food and Beverage Director ; Food and Beverage Manager ; Assistant Food and Beverage Manager 飲食部總監；飲食部經理； 飲食部副經理								
107	Purchasing Manager 採購部經理								
108	Marketing Manager ; Director of Marketing and Communications ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場拓展部經理； 市場拓展及傳訊部總監； 數字媒體經理；企業傳訊經理								
109	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理								
110	Executive Chef ; Executive Pastry Chef ; Director – Culinary Operations 行政總廚師；糕餅總廚師； 餐務營運總監								
111	Sous Chef 總廚師								

"Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training, and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

Please refer to Appendix A for column explanations. 請參考附錄A內各欄的說明。

Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務 (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices [#]) 在統計日期 的全職 僱員人數 (實習生／ 學徒 [#] 除外)	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices [#] as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 實習生／ 學徒 [#] 人數	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 空缺額	(E) Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices [#]) 預計在2019 年10月的全 職 僱員人數 (實習生／ 學徒 [#] 除外)	(F) Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/ apprentices [#]) 全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生／學徒 [#] 除外)	(G) Preferred Education of Full Time Employees 全職僱員宣有的 教育程度	(H) No. of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 的兼職 僱員人數	(I) Average Hourly Wage Range of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 兼職僱 員之平均時薪幅度
	Code	Education Level 編號	Code	Education Level 編號	Code	Hourly Wage Range 編號			
Managerial and Professional Level (Continued) 經理及專業人員級 (續)									
141	Pastry Chef 糕餅廚師								
142	Specialty Chef ; Cook for Asian ; Exotic cuisine. 特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家								
Supervisory Level 督導員級									
201	Human Resources Officer ; Personnel Officer ; Training Officer 人力資源部主任；人事部主任；培訓 部主任								
203	Accounts Supervisor (payable/receivable) 會計主管（應付帳／應收帳）								
233	Audit Supervisor ; Paymaster ; General Cashier 核數主管；出納主任；出納員								
234	Public Relations Officer ; Digital Media Officer 公共關係主任；數字媒體主任								
205	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督								
236	Security Manager 保安主任								
237	Beverage/Bar Manager 酒吧經理								
238	Restaurant Supervisor 餐廳主管								
239	Food and Beverage Controller/ Cost Controller 成本統計總監／主任								
209	Captain ; Supervisor 部長								
241	Sales Supervisor 營業部主管								
242	Head Cashier 總出納員								
243	Garde Manger ; Senior Cook 冷盤總廚師；高級廚師								
244	Sommelier 品酒師								
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級									
308	Baker/ Pastry Cook/ Cook 麵包師傅／糕餅師傅／廚師								
306	Junior Cook or below 見習廚師或以下								
307	Engineering Craftsman 工程部技工								
352	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生								
353	Kitchen Helper ; Cleaner ; Dishwasher ； Steward ; Pantry Server/Helper ; Washroom Attendant 廚房雜工；清潔雜工；洗碗碟雜工； 管事；傳菜員；洗手間清潔員								

"Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training, and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

Please refer to Appendix A for column explanations. 請參考附錄A內各欄的說明。									
Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務 (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices [#]) 在統計日期 的全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices [#] as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 實習生/ 學徒 [#] 人數	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期 的全職 空缺額	(E) Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices [#]) 預計在 2019年10月 的全職 僱員人數 (實習生/ 學徒 [#] 除外)	(F) Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/ apprentices [#]) 全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生/學徒 [#] 除外)	(G) Preferred Education of Full Time Employees 全職僱員宜有的 教育程度 Code Education Level 編號 教育程度	(H) No. of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 的兼職 僱員人數	(I) Average Hourly Wage Range of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期 兼職僱 員之平均時薪 幅度
	Please enter a zero '0' in the box if no employee /trainees/apprentices/vacancy. 如沒有僱員/實習生/學徒/空缺, 請在方格內 填入 '0'。								
	Craft / Operative Level (Continued) 技工 / 操作工級 (續)								
355	Receptionist ; Hostess 接待員；知客								
356	Waiter / Waitress 侍應生								
357	Cashier 樓面出納員								
358	Security Officer ; Guard House ; Uniform Guard ; Valet Parking Attendant 保安員；護衛員；代客泊車員								
359	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工								
361	Food and Beverage Storekeeper ; General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk 飲食部管倉員；管倉員； 貨倉及收貨文員								
363	Bartender / Barman / Barista / Mixologist 調酒員／咖啡師／調酒師								
364	Food Handler ; Beverage Handler 小食處理員；堂前小食處理員工； 水吧處理員								
	Administrative and Others 文員及其他員工								
401	Accounting Clerk ; General Cashier ; Food and Beverage Cashier 會計部文員；出納員；飲食部出納員								
402	Human Resources Clerk ; Personnel Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；人事部文員；寫字 樓文員								
404	Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 貨倉及收貨文員；採購部文員；品質 控制文員								
405	Secretary 秘書								
406	Office Assistant 辦公室助理員								
	Other Related Catering Industry Staff 其他相關飲食業的員工								
For Official Use									

"Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training, and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

Part II 第二部份

Internal Promotion

內部晉升

1. Number of employees of internal promotion in the past 12 months:

過去十二個月內，內部晉升的僱員人數：

(a) From Supervisory Level to Managerial / Professional Level 由督導級晉升為經理／專業人員級	
(b) From Craft/Operative Level to Supervisory Level 由技工／操作工級晉升為督導員級	

New Recruitment

新聘僱員

2. Number of new recruits of your establishment in the past 12 months:

過去十二個月內，貴機構新招聘的僱員人數。

	Managerial/ <u>Professional Level</u> 經理／專業人員級	Supervisory <u>Level</u> 督導員級	Craft/ <u>Operative Level</u> 技工／操作工級	Administrative <u>and Others</u> 文員及其他員工
(a) Total 總人數				
(b) Number of new recruits <u>without</u> catering industry experience (Excl. fresh graduates of Catering Programmes) 新招聘中 <u>無</u> 飲食業經驗的僱員人數 (應屆飲食業培訓課程畢業生除外)				
(c) Number of new recruits who are <u>Fresh</u> <u>Graduates</u> of Catering Programmes 新招聘的應屆飲食業培訓課程 <u>畢業</u> 生人數				

Employees Leaving the Establishment

僱員離職

3. Number of employees left in the past 12 months:

過去十二個月內離職的僱員人數：

(a) Managerial/Professional Level

經理／專業人員級

(b) Supervisory Level

督導員級

(c) Craft/Operative Level

技工／操作工級

(d) Administrative and Others

文員及其他員工

4. Expected number of employees who will be retiring in coming 12 months:

預計在未來十二個月內退休的僱員人數：

(a) Managerial/Professional Level

經理／專業人員級

(b) Supervisory Level

督導員級

(c) Craft/Operative Level

技工／操作工級

(d) Administrative and Others

文員及其他員工

Major Difficulties Encountered in Recruitment

主要招聘困難

5. Please indicate the difficulties encountered in recruitment of employees of your establishment in past 12 months.

請指出 貴機構在過去十二個月招聘僱員時所遇到的困難。

<u>Reasons</u> 原因	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／ 專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工	<u>Administrative and Others</u> 文員及其他 員工
(a) No recruitment was taken place 沒有招聘	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Recruitment was taken place and the difficulties encountered were: (You may tick "✓" one or more options.) 有招聘，所遇到的困難是：(可剔"✓"選多於一項。)				
(i) Lack of candidates with relevant experience 缺乏具相關經驗求職者	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Unsatisfactory terms of employment 聘用條件不理想	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Unsatisfactory working environment 工作環境不理想	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Limited career prospects 晉升機會有限	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Insufficient trained/qualified manpower in the related disciplines 缺乏具相關訓練／資歷的人力資源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Competition for manpower from the Mainland/Macao/other cities 源自內地／澳門／其他城市之人手競爭	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vii) Others (please specify) 其他 (請說明) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(viii) Did not encounter difficulties 沒有遇上困難	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Preferred Working Experience in Catering Industry of Employees

僱員宜有的飲食業工作經驗

6. Please indicate the preferred years of experience in Catering Industry before occupying the post (Please tick "✓").

請指出僱員擔任現職前宜有從事飲食業的工作年資 (請剔"✓"選)。

	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工	<u>Administrative and Others</u> 文員及其他員工
(a) No experience 無經驗	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Less than 1 year 1年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(c) 1 year - less than 3 years 1年至3年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(d) 3 years - less than 5 years 3年至5年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(e) 5 years - less than 10 years 5年至10年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(f) 10 years or above 10年或以上	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<i>For Official Use</i>				
-------------------------	--	--	--	--

Training of Employees

僱員的訓練

7. Please indicate the average man-day of training per employee which your establishment had offered in the past 12 months (Please tick "✓").

請指出過去十二個月內，貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數（請剔"✓"選）。

	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工	<u>Administrative and Others</u> 文員及其他員工
(a) Nil 無	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Less than 5 days 5 日以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(c) 5 days - less than 10 days 5 日至 10 日下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(d) 10 days - less than 15 days 10 日至 15 日以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(e) 15 days or above 15 日或以上	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<i>For Official Use</i>				
-------------------------	--	--	--	--

8. Please indicate the most suitable time of training for employees (Please tick "✓").

請指出最合適僱員的訓練時間（請剔"✓"選）。

	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工	<u>Administrative and Others</u> 文員及其他員工
(a) Day Time 日間	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Evening 夜間	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(c) Day Time between shifts 落場時間	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<i>For Official Use</i>				
-------------------------	--	--	--	--

9. Please indicate the type of training provided to the employees in the past 12 months (by type of course) (You may wish to tick “√” more than 1 course for each job level).

請選擇 貴機構的僱員在過去十二個月內曾接受以下的培訓課程（按課程種類劃分）（每職級可剔“√”選多個課程）。

<u>Training</u> 培訓	Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工	Administrative and Others 文員及其他員工
A. Managerial Skills 管理技巧				
(i) Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
(ii) Human Resources Management 人力資源管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
(iii) Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
(iv) Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
(v) Risk Management 風險管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
(vi) Others (please specify) 其他（請描述）_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
B. Trade Skills 行業技能				
(i) Suggestive Selling 建議推銷	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Cost Control 成本控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Culinary 烹調	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Restaurant Service 餐飲服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Beverages (Alcoholic and Non-alcoholic) 飲料(酒精及非酒精)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Banquet / Catering Event Management 宴會／飲食項目管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vii) Food Hygiene and Safety 食品衛生及安全	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(viii) Information Technology 資訊科技	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ix) Others (please specify) 其他（請描述）_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Generic Skills 通用技巧				
(i) Customer Service 顧客服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Communication 溝通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Problem Solving 難題解決	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Others (please specify) 其他（請描述）_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. Language 語言				
(i) Putonghua 普通話	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) English 英語	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Others (please specify) 其他（請說明）_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

For Official Use

10. Please state the priority in respect of different areas of training for employees to engage in the coming 12 months.
 請 貴機構就僱員在未來十二個月接受培訓之範圍提供優先次序。

<u>Areas of training</u> 培訓範圍	<u>Priority</u> 優先次序 (1,2,3,4) 1 as the first priority 1 為首選	<u>Content of Training</u> 培訓內容
(i) Managerial Skills 管理技巧		
(ii) Trade Skills 行業技能		
(iii) Generic Skills 通用技巧		
(iv) Language 語言		

11. Is your establishment intending to employ an outside training provider for your staff in the areas of managerial, trade, generic or language skill in the coming 12 months?
 貴機構會否在未來十二個月內聘請外間培訓機構為僱員引入有關管理、行業、通用或語言技巧的培訓？

Yes 會 No 不會

End of Questionnaire. Thank You for Your Co-operation.
 問卷完，多謝合作。

The 2018 Manpower Survey of the Catering Industry
飲食業 2018 年人力調查

Explanatory Notes
附註

Part I
第一部份

1. Principal Jobs – Column ‘A’

主要職務 ——— ‘A’ 欄

- (a) Please go through column ‘A’ and mark those principal jobs applicable to your establishment. For detailed job descriptions for principal jobs, please refer to Appendix B.

請瀏覽 ‘A’ 欄，選取適用於 貴機構的主要職務。有關詳細的工作說明，請參閱 附錄 B。

- (b) Please note that some of the job titles may not be the same as those used in your establishment. Please classify an employee according to his/her major duty and supply the required information if the jobs have similar or related functions.

調查表內部分職稱可能有別於 貴機構所採用者。請根據僱員的主要職責分類。若員工職責與表內某職務的職責相近，可視作相同職務，請提供所需資料。

- (c) In the event where an employee’s duties in your establishment are split between two or more job titles, please use the job title that best describes his/her principal responsibility.

如 貴機構有員工身兼多項職責，請選用最能反映其主要職責的職稱。

- (d) Please add in column ‘A’ titles of any principal jobs not mentioned in job descriptions (Appendix B); briefly describe them in respect of the appropriate job categories.

如 貴機構另有飲食的主要職務未載於工作說明（附錄 B），請一併填入 ‘A’ 欄內，並簡述其所屬的職務類別及等級。

2. Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. Trainees/Apprentices) – Column ‘B’

在統計日期的全職僱員人數（實習生／學徒除外）—— ‘B’ 欄

For each principal job, please fill in the total number of full time employees (excluding trainees/apprentices) as at survey reference date.

“Full Time Employees” refer to those working full-time (i.e. at least 4 weeks a month, and not less than 18 hours in each week) under the payroll of the establishment. These include proprietors and partners working full-time for the establishment. These definitions also apply to ‘employee(s)’ appearing in other parts of the questionnaire.

請填寫 貴機構於統計日期僱用的每個主要職務的全職僱員總數（實習生／學徒除外）。

「全職僱員」指在 貴機構內全職工作（即每月最少四週、每週不少於十八小時）的受薪人員，其中包括在機構內全職工作的東主及合夥人。調查表內所出現的「僱員」等詞，定義亦同。

3. Number of Full Time Trainees/Apprentices as at Survey Reference Date – Column ‘C’

在統計日期的全職實習生／學徒人數 ——— ‘C’ 欄

Please fill in the total number of full time employees undergoing training. This includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.

請填寫正在全職接受訓練的僱員總數，包括正在接受各種形式訓練的實習生，以及根據學徒合約受聘的學徒。

4. Number of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date – Column ‘D’

在統計日期的全職空缺額 —— ‘D’ 欄

Please fill in the total number of existing full time vacancies (excluding trainees/apprentices) as at survey reference date. ‘Existing Vacancies’ refer to those unfilled, immediately available job openings for which the establishment is actively trying to recruit personnel as at survey reference date.

請填上在統計日期每一主要職務的全職空缺額（實習生／學徒除外）。「現有空缺額」指在統計日期的該職位仍懸空，需立刻填補而現正積極招聘人員填補。

5. Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/Apprentices) – Column ‘E’

預計在 2019 年 10 月的全職僱員人數（實習生／學徒除外）—— ‘E’ 欄

The forecast of number employed means the number of full time employees you will be employing as at October 2019. The number given could be more / less than that in column ‘B’ if an expansion / a contraction is expected.

預計僱員人數指 貴機構在 2019 年 10 月的全職僱員人數。如估計業務屆時可能擴張／收縮，此欄所填的數字應多於／少於 ‘B’ 欄。

6. Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/Apprentices) – Column ‘F’

全職僱員之每月平均薪酬（實習生／學徒除外）—— ‘F’ 欄

Please enter the code of average monthly remuneration package during the past 12 months for each principal job of full time employee(s). This should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission and bonus. If you have more than one employee doing the same job, please enter the average range.

請在 ‘F’ 欄填入每個主要職務的全職僱員過去 12 個月每月平均薪酬的編號。這包括底薪、逾時工作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋津貼、旅行津貼、佣金及花紅。如 貴公司有多於一名僱員擔任同一主要職務，則請取平均收入。

7. Preferred Education of Full Time Employees – Column ‘G’

全職僱員宜有的教育程度 —— ‘G’ 欄

Please enter the code of preferred education level which an employer prefers his full time employees to have.

請在 ‘G’ 欄填入 貴機構對每個主要職務的全職僱員宜有的教育程度。

Definition of Preferred Level of Education:

宜有教育程度的定義：

- ◆ “Postgraduate Degree” refers to higher degrees (e.g. master degrees) offered by local or non-local education institutions, or equivalent.
「研究生學位」是指本地或非本地教育機構提供的高等學位（如碩士學位），或同等教育程度。
- ◆ “First Degree” refers to first degrees offered by local or non-local education institutions, or equivalent.
「學士學位」是指本地或非本地教育機構提供的學士學位，或同等教育程度。
- ◆ “Sub-degree” refers to Associate Degrees, Higher Diplomas, Professional Diplomas, Higher Certificates, Endorsement Certificates, Associateship or equivalent programmes offered by local or non-local education institutions.
「副學位」是指本地或非本地教育機構提供的副學士、高級文憑、專業文憑、高級證書、增修證書、院士銜或同等課程。
- ◆ “Diploma/Certificate” refers to technical and vocational education programmes including Diploma/Certificate courses, Diploma of Foundation Studies, Diploma of Vocational Education and programmes at the craft level, or equivalent.
「文憑／證書」是指技術及職業教育課程之文憑／證書、基礎課程文憑、職專文憑及技工程度的課程，或同等教育程度。
- ◆ “Secondary 4 to 7” refers to Secondary 4-7, covering the education programmes in relation to the Hong Kong Certificate of Education Examination (HKCEE), the Hong Kong Diploma of Secondary Education (HKDSE) Examination, Diploma Yi Jin, or equivalent.
「中四至中七」是指中四至中七（包括與香港中學會考、香港中學文憑考試、毅進文憑等相關的教育課程）或同等教育程度。
- ◆ “Secondary 3 or below” refers to Secondary 3 or below, or equivalent.
「中三或以下」是指中三或以下，或同等教育程度。

8. Number of Part-time Employees as at Survey Reference Date – Column ‘H’

在統計日期的兼職僱員人數 —— ‘H’ 欄

For each principal job, please fill the total number of part time employees as at survey reference date.
請填寫 貴機構於統計日期每個主要職務的兼職僱員人數。

9. Average Hourly Wage Range of Part Time Employees as at Survey Reference Date – Column ‘I’

在統計日期兼職僱員之平均時薪幅度 —— ‘I’ 欄

Please enter the code of average hourly wage for each principal job of part-time employees as at survey reference date.

請填寫兼職時薪員工在統計日期的平均日薪的編號。

Part II

第二部份

10. Question 1 – Internal Promotion

問題 1 —— 內部晉升

An internal promotion is the promotion of an employee to a higher level job by virtue of his performance or abilities. Please fill in the number of internal promotion from “Supervisory Level to Managerial/Professional Level”, and from “Craft/Operative Level to Supervisory Level” in the past 12 months.

請填寫 貴機構內部晉升是指僱員因工作表現良好或具所需才能而獲提升至較高職位。請於所屬欄內填寫過去十二個月 貴機構內部由督導員級晉升至經理／專業人員級，以及由技工／操作工級晉升至督導員級的人數。

11. Question 2 – New Recruitment

問題 2 —— 新聘僱員

(a) Please fill in the number of new recruits in the past 12 months.

請填入在過去十二個月 貴機構新招聘的僱員人數。

(b) Please fill in the number of new recruits without catering industry experience. “New Recruits without Catering Industry Experience” refer to new employees joining your establishment without previous catering industry experience (Excl. fresh graduates of Catering Programmes).

請填入 貴機構的新招聘無飲食業經驗的僱員人數。「新招聘無飲食業經驗的僱員」指在加入 貴機構前並無飲食業經驗的僱員（應屆飲食業培訓課程畢業生除外）。

(c) Please fill in the number of new recruits who are fresh graduates of catering and hospitality programmes (except Managerial/Professional Level). “New Recruits who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes” refer to the employees joining your establishment who are fresh graduates of catering and hospitality programmes.

請填入在過去十二個月 貴機構新招聘的飲食業及酒店業培訓課程畢業生的僱員人數(經理／專業人員除外)。新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生」指加入 貴機構之應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生。

12. Question 3, 4 – Employees Leaving the Establishment

問題 3, 4 —— 僱員離職

Question 3 Please fill in the number of different levels of employees left employment in the past 12 months.
問題 3 請填上過去十二個月內在 貴機構離職的各級僱員人數。

Question 4 Please fill in the expected number of different levels of employees who will be retiring in coming 12 months.

問題 4 請填上預計未來十二個月內在 貴機構退休的各級僱員人數。

13. Question 5 – Major Difficulties Encountered in Recruitment

問題 5 —— 主要招聘困難

Please indicate the difficulties encountered in recruitment of employees of your establishment in the past 12 months.
請標示 貴機構在過去十二個月在招聘僱員時遇到的困難。

14. Question 6 –Preferred Working Experience in Catering Industry of Employees

問題 6 —— 僱員宜有的飲食業工作經驗

Please indicate the preferred years of experience in Catering Industry before occupying the post.
請指出僱員擔任現職前宜有從事飲食業的工作年資。

15. Question 7-11 – Training of Employees

問題 7 - 11 —— 僱員的訓練

Question 7 Please enter the average number of man-day of training per employee which your organisation had offered in the past 12 months.

問題 7 請按 貴機構於過去十二個月內向每名僱員提供訓練的平均日數。

$$\text{Average number} \quad = \quad \frac{\text{Total No. of Man-Days Spent}}{\text{Total number of the Employees concerned in that category}}$$

平均日數

總訓練日數

有關級別的總僱員人數

Question 8 Please indicate the most suitable time of training for employees.

問題 8 請指出最合適僱員的訓練時間。

Question 9 Please indicate the type of training provided to the employees in the past 12 months. (By type of course)

問題 9 請選擇 貴機構的僱員在過去十二個月內曾接受的培訓課程（按課程種類劃分）。

Question 10 Please state the priority in respect of different areas of training for employees to engage in the coming 12 months.

問題 10 請 貴機構就僱員在未來十二個月接受培訓之範圍提供優先次序。

Question 11 Please indicate if your establishment would be intending to employ an outside training provider for your staff in the relevant areas in the coming 12 months.

問題 11 請選擇 貴機構會否在未來十二個月內從外間聘請培訓機構為僱員引入有關培訓。

2018 Manpower Survey of the Catering Industry
飲食業2018年人力調查

Job Descriptions for Principal Jobs
in the Catering Industry - Restaurants other than Chinese
非中式酒樓主要職務工作說明

(Some of the job titles may not be identical to those used in your establishment. But if the jobs have similar or related functions, please treat them as the same and supply the required information in the questionnaire.)

(部分職稱可能與貴機構所採用者有別，但若工作性質相近，請視作同一職務，並在調查表內提供所需資料。)

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級		
101	Group Director ; Deputy Director ; Managing Director ; General Manager 集團董事；副董事；董事總經理；總經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Assumes the total responsibility of managing an establishment, usually with other managers and executives as direct subordinates; ● Implements the company's policies with a view to achieving their objectives. ● 在直屬下級（通常為其他經理及行政人員）協助下，全權負責機構的管理； ● 推行公司的政策，以達到目標。
132	Executive Assistant Manager ; Club Manager ; Director of Operations 行政副經理；會所經理；營運總監	<ul style="list-style-type: none"> ● Takes charge of the overall daily operations and management of the establishment. ● 負責機構整體的日常運作和管理。
102	Director of Human Resources ; Human Resources Manager ; Personnel Manager ; Training Manager 人力資源部總監；人力資源部經理；人事部經理；培訓部經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Formulates and supervises the implementation of personnel policies, procedures and regulations; ● Maintains amicable staff relations; ● May design and carry out training programme for employees of an establishment; ● Plans and implements effective training programmes for all levels of staff; ● Co-ordinates and controls internal and external training; ● Advises management on training and management development trends; ● Acts as course leader in specific training programmes; ● Provides counselling for employees; ● Determines the effectiveness of training activities. ● 制訂及督導推行人事政策、程序及規則； ● 維持良好的員工關係； ● 或需為僱員設計及推行訓練計劃； ● 為各職級人員策劃及推行有效的訓練計劃； ● 管理及協調酒樓內外訓練； ● 就訓練及管理發展趨勢向管理層提供意見； ● 任特別訓練計劃的課程負責人； ● 為職員提供輔導； ● 評定訓練活動的成效。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Managerial and Professional Level (Continued)		經理及專業人員級（續）
103	Accountant ; Chief Accountant/ Controller ; Financial Controller / Financial Director 會計師；總會計主任／總監； 財務總監	<ul style="list-style-type: none"> ● Controls budgets and expenditure, company financial policies and procedures, contracts and licenses, senior executive personnel records and fringe benefits; ● Manages cash flow, loan and money changes; ● Supervises the Credit Department, credit accounts, general accounting, cashier, income audit, costings; ● Arranges Letters of Credit (lcs) for the company's purchases and liaises with suppliers. ● 監管預算及開支、公司財務政策及程序、合約及牌照、高級行政人員的人事記錄及附帶福利； ● 管理現金流量、貸款及貨幣兌換； ● 督導信貸部、信貸帳目、一般會計事務、出納、收入核數事務、成本核算等部門； ● 為公司的採購活動安排信用狀，並與供應商聯繫。
135	Food and Beverage Director ; Food and Beverage Manager ; Assistant Food and Beverage Manager 飲食部總監；飲食部經理； 飲食部副經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Plans, organises, directs and controls operation of food and beverage facilities in an effective way; ● Analyses operation costs and closely liaises with purchasing manager; ● Determines payroll and operating costs so as to establish food and beverage prices; ● Makes improvements in service procedures and guest relations; ● Organises special food and beverage promotions and festivals; ● Makes contacts with clients regarding functions; ● Co-ordinates with Executive Chef in menu planning and staffing; ● Studies market trends by visiting other establishments. ● Carries out food hygiene programme in the restaurant operation. ● 策劃、組織、指導及控制飲食部設施的以達有效率的運作； ● 分析營業成本及與採購部經理密切聯繫； ● 訂定工資及營業成本，以便擬定食物和飲品的價格； ● 改善服務程序及與顧客關係； ● 負責籌辦特別食品、飲品節及其宣傳活動； ● 就籌備宴會事宜與顧客接觸； ● 與行政總廚師協調，編訂餐牌及分配人手； ● 造訪其他機構以研究市場趨勢； ● 積極推行與食物衛生有關的系統。
104	Purchasing Manager 採購部經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Plans, organises and controls purchase and stock of food commodities for sale or internal consumption according to supply and demand trends; ● Formulates and implements the company's policies. ● 根據供求趨勢策劃、組織及控制供銷售或自用食品的採購及存貨； ● 制訂及推行公司政策。
137	Marketing Manager ; Director of Marketing and Communications ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場拓展部經理； 市場拓展及傳訊部總監； 數字媒體經理；企業傳訊經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Plans, organises, directs and controls the marketing functions; ● Reviews market and sales analysis to determine local and overseas market requirements; ● Co-ordinates public relations activities relating to sales promotion. ● 策劃、組織、指導和管理市場拓展活動； ● 檢討市場及營業分析，以確定本地及海外市場需求； ● 統籌與營業推廣有關的公共關係活動。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Managerial and Professional Level (Continued)		經理及專業人員級（續）
106 *	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Manages and co-ordinates the activities of the restaurant and trains staff to ensure prompt and courteous services; ● Recommends menu items and wines to clients; ● Achieves revenue target; ● Ensures guest satisfaction; ● Achieves the preset revenue target and cost involved; ● Provides work safety training to the team. ● 管理及協調酒樓的工作及訓練員工，確保員工能迅速及禮貌地為顧客服務； ● 向顧客建議菜牌及菜式； ● 控制成本以維持訂定的邊際利潤； ● 確保顧客滿意度； ● 努力達到公司對業績及成本的要求； ● 提供工業安全培訓給下屬。
139	Executive Chef ; Executive Pastry Chef ; Director – Culinary Operations 行政總廚師；糕餅總廚師； 餐務營運總監	<ul style="list-style-type: none"> ● Establishes standards of food quality and preparation; ● Develops new menus; ● Co-ordinates with other departments on food selection and storage; ● Supervises performance and discipline of kitchen staff; ● Carries out inspection and maintenance of the kitchen set-up; ● Prepares cost lists and requisitions on market items. ● Carries out hygiene inspection with hygiene manager on a regular basis. ● 訂立食物品質及製法標準； ● 編訂新餐牌； ● 就食品選購及貯存事宜與其他部門協調； ● 督導廚房員工的表現和紀律； ● 視察及保養廚房設備； ● 編製市場上貨品成本價目表及採購申請表。 ● 積極與衛生經理推行定期食物衛生／廚房清潔巡查。
140	Sous Chef 總廚師	<ul style="list-style-type: none"> ● To assist the Executive Chef to plan, design, supervise and/or prepare food production. ● Effective control of food cost without damage the guest satisfaction level. ● 協助行政總廚師策劃、設計、督導及／或負責烹調食物出品。 ● 嚴控食物成本。
141	Pastry Chef 糕餅廚師	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervises the pastry cooks in the preparation of all doughs, pastries, cakes, sweets, petit fours and sugar decorations; ● Able to operate all machinery in pastry and bakery room; ● Maintains quality and hygiene standard set by Executive Chef. ● 督導糕餅師傅製作所有粉糰、糕點、餅食、西式甜點及糖飾雕； ● 操作糕餅房內所有機器； ● 保持行政總廚師所訂的品質及衛生標準。
142	Specialty Chef/Cook for Asian/Exotic cuisine 特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家	<ul style="list-style-type: none"> ● Plans, designs, supervises and/or prepares Asian and exotic cuisines and food specialities. ● 策劃、設計和督導亞洲及熱帶國家特色食品的烹調工作。

* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.
附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Supervisory level 督導員級		
201	Human Resources Officer ; Personnel Officer ; Training Officer 人力資源部主任；人事部主任； 培訓部主任	<ul style="list-style-type: none"> ● Recruits, interviews and hires employees for the restaurants; ● Counsels, transfers and dismisses employees based on appraisal of supervisors. ● Counsels and advises department heads regarding personnel problems; ● Trains new or existing employees; ● Performs periodic reviews on trainees' progress and recommends actions based on appraisals; ● Maintains supplies of training materials; ● Participates in discussions regarding the adoption of new or improved training methods and/or materials. ● 招募、面見及聘任僱員； ● 根據僱員上級的評核對僱員進行輔導、調職或解僱； ● 就人事問題向部門主管提供輔導及意見； ● 訓練新聘或現職僱員； ● 對受訓者進度進行定期檢討，並根據評核結果提出建議； ● 供應訓練材料； ● 就採用新的訓練材料或改良方面參與討論。
203	Accounts Supervisor 會計主管 (e.g. payable/receivable 如：應付帳／應收帳)	<ul style="list-style-type: none"> ● Audits and processes the payments of all the establishment's disbursements; ● Prepares expense analysis and other reports on suppliers' invoices and monthly statements; ● Keeps a record system of all amounts due to the establishment from guest/patrons; ● Responds to accounts disputes and queries; ● Prepares accounts receivable report. ● 核對及處理機構一切支出； ● 編製支出分析及其他有關供應商發票及月結單的報告； ● 保存應收帳記錄； ● 處理會計爭議及疑問； ● 編製應收帳報告。
233	Audit Supervisor ; Paymaster ; General Cashier 核數主管；出納主任；出納員	<ul style="list-style-type: none"> ● Audits and processes the payments of the company's disbursements; ● Prepares expense analysis and other reports on suppliers' invoices and monthly statements; ● Keeps all records relating to payroll; ● Prepares and remits payroll reports; ● Compiles all tax returns; ● Makes daily bank deposits and prepares a daily accounting of cash; ● Oversees the preparation of the cashier report and daily receipts; ● Acts as a petty cash disbursing agent. ● 核對及處理機構內一切支出； ● 編製支出分析及其他有關供應商發票及月結單報告； ● 保持所有與薪酬有關的記錄； ● 編製及發出薪酬報告； ● 編製所有報稅表； ● 收集所有當日單據及供應輔幣予所有出納員； ● 每日到銀行存款及計算每日現金收支； ● 負責供應零用現金。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Supervisory level (Continued) 督導員級 (續)		
234	Public Relations Officer ; Digital Media Officer 公共關係主任；數字媒體主任	<ul style="list-style-type: none"> ● Liaises with media; ● Handles publicity and photographic assignments; ● Prepares press releases in both English and Chinese; ● Liaises with Sales Executives and covers other duties assigned by the management. ● 與傳媒聯絡； ● 處理宣傳與攝影工作； ● 編擬中英文新聞稿； ● 與營業員聯繫，並負責管理層分配的其他工作。
205	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	<ul style="list-style-type: none"> ● Inspects the establishment's premises; ● Checks on the electrical/mechanical plant and equipment; ● Contacts outside contractors regarding repair and maintenance works or renovations. ● 視察公司所在樓宇； ● 檢查電氣／機械裝置及設備； ● 就維修或裝修工程與外間承辦商聯絡。
236	Security Manager 保安主任	<ul style="list-style-type: none"> ● Informs department heads concerned of any necessary procedures on internal security matters; ● Liaises with police department, arranges staff safety training and fire drill tests; ● Security screening of new employees; ● Investigates all incidents and thefts within the premises. ● 知會各部門主管一切與內部保安有關的程序； ● 與警方聯絡，安排職員進行安全訓練及防火演習； ● 審查新聘僱員背景； ● 調查偷竊及其他事件。
237	Beverage/Bar Manager 酒吧經理	<ul style="list-style-type: none"> ● Ensures bar is equipped with supplies and correct liquor brands are served; ● Maintains prescribed profit margin; ● Supervises maintenance of bar and service equipments; ● Prepares work schedules and checks on staff performance. ● Maintains bar cleanliness. ● 確保酒類供應充足及以正確牌子的酒類招待顧客； ● 保持訂定的邊際利潤； ● 監督酒吧及服務設備的保養； ● 編製工作程序及監察員工的工作表現。 ● 保持酒吧清潔及食物衛生。
238	Restaurant Supervisor 餐廳主管	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervises and co-ordinates the work of the restaurant's staff; ● Assumes the management responsibility of the establishment; ● Handles guest complaints. ● 督導及統籌餐廳員工的工作； ● 負責管理餐廳； ● 處理顧客投訴。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Supervisory level (Continued) 督導員級 (續)		
239	Food and Beverage Controller/ Cost Controller 成本統計總監／主任	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervises cost control and inventory taking; ● Reviews purchase requests for food and beverage; ● Provides management with information regarding operational costs; ● Prepares forecasts and analysis on all cost reports; ● Makes random inspections on all supplies to the hotel. ● 督導成本控制及清點存貨工作； ● 審查飲品食品的採購申請； ● 向管理階層提供運作成本的資料； ● 編製所有成本報告的預測及分析； ● 抽查一切供應物料。
209	Captain ; Supervisor 部長	<ul style="list-style-type: none"> ● Assists Manager/Assistant Manager in supervising and assigning waiters/waitresses to their work station; ● Prepares and checks table set-up; ● Upselling menu and beverage items; ● Liaises with clients and cashiering; ● Takes orders from guests and delivers orders to kitchen; ● May carve meats and prepare flambe dishes at table; ● Advises on the selection of wines and serves them. ● 協助樓面領班／總管督導及分派侍應生至各工作崗位； ● 準備及檢查檯面擺設； ● 推薦及銷售額外餐飲； ● 與顧客聯絡及賬單準備； ● 負責替顧客落單然後交予廚房； ● 或需即席為顧客切削肉類或烹製火焰菜式； ● 在顧客選擇酒類時提供意見並為其服務。
241	Sales Supervisor 營業部主管	<ul style="list-style-type: none"> ● Promotes the sale of food and beverage items for groups/parties/individuals; ● Checks sales figures, stock and customer preferences; ● Supervises sales persons. ● 向團體／宴會／個別人士促銷食物及飲品； ● 查核營業數字、存貨及留意顧客喜好； ● 督導營業人員。
242	Head Cashier 總出納員	<ul style="list-style-type: none"> ● Issues guest checks daily to all F & B cashiers and follows-up on missing checks; ● Picks up cashiers' daily reports at the close of each shift; ● Arranges cashiers for other banquet functions. ● 每日發出顧客帳單予飲食部出納員，並追查遺失支票； ● 在每更完結時整理出納員的每日報告； ● 為其他宴會活動安排出納員。
243	Garde Manger ; Senior Cook 冷盤總廚師；高級廚師	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervises and/or prepares all dishes; ● Responsible for table and food decorations; ● Checks function sheets and menus daily for distribution of work loads to helpers; ● Ensures that all required food item for each outlets are ready in time; ● Keeps professional records of recipes and working methods. ● 督導及／或負責一切食物的製作； ● 負責餐檯及食物裝飾； ● 每日檢查活動表及餐牌，以便分配工作； ● 確保所有飲食部門所需食物均及時備妥； ● 用專業方法保留食譜及烹飪法的記錄。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Supervisory level (Continued) 督導員級 (續)		
244	Sommelier 品酒師	<ul style="list-style-type: none"> Conducts upselling of beverage items; Conducts marketing and promotion plans for beverages; Takes care of the wine and liquor stocks in the restaurant; Has good knowledge of wine and advises guests on selection; Serves wine at the required temperatures. 推薦及銷售額外飲料； 推動飲料的銷售與進行飲料推廣計劃； 管理餐廳內各種酒類存貨； 對酒類認識，為顧客在選飲時提供意見； 將酒類調校到所需溫度。
Craft/Operative Level 技工／操作工級		
308 *	Baker/Pastry Cook/ Cook 麵包師傅／糕餅師傅／廚師	<ul style="list-style-type: none"> Prepares cakes, pastry and desserts for during the day time and bread and loaf during night time; Supervises work of apprentice pastry cooks; Checks daily and weekly menus; operates utensils and crockery used in kitchen; Performs different types of cookery and meal preparation; Checks stocks in his location in kitchen area; May specialise in sauce, soup, roast, butchery, fish, cold cut and vegetable. 日間製備餅食、糕點及甜點，晚間則製備麵包及方包； 督導糕點廚師學徒的工作； 檢查每日及每週餐牌； 使用廚房用具及陶製器具； 負責不同類型烹調及膳食製備工作； 檢查工作崗位的存貨； 專長於處理調味汁、湯、燒烤、屠宰、魚類、凍肉或蔬菜。
306	Junior Cook or below 見習廚師或以下	<ul style="list-style-type: none"> Assists in performing different varieties of duties of the kitchen. (e.g. Butchery, barbecue, store, vegetable, dim sum, congee, noodle) 協助執行廚房內各種工作。（砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔）
307	Engineering Craftsman 工程部技工 (e.g. air-conditioning mechanic, electrician, fitter, general mechanic 如：空氣調節系統技工、電工、打磨 裝配工、機械工)	<ul style="list-style-type: none"> Checks, inspects, maintains and repairs all lighting/air-conditioning/electrical/mechanical installations and equipment in the guest areas, public areas and back-of the house; Liaises with outside contractors. 檢查、視察、維修及保養公共地方及後門的所有照明／空氣調節／電氣／機械裝置及設備； 與外間承辦商聯繫。

* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.
附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Craft/Operative Level (Continued) 技工／操作工級 (續)		
352	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	<ul style="list-style-type: none"> ● Controls supply and distribution of all house-use linen and staff uniforms; ● Maintains constant checking on uniform and linen supply; ● Stores and controls replacement of household supplies; ● Keeps up-to-date stock records; ● Checks and repairs staff uniform/house linen and Provides service to guests when required; ● Repairs curtains and drapes. ● 管理所有內部布草及員工制服的供應和分配； ● 經常檢查制服及布草供應； ● 賯存及管理物品補給； ● 保存最新的存貨記錄； ● 檢查及修補職員制服及店內布草，在有需要時為顧客提供服務； ● 修補窗簾及布簾。
353	Kitchen Helper ; Cleaner ; Dishwasher ; Steward ; Pantry Server/Helper ; Washroom Attendant 廚房雜工；清潔雜工；洗碗碟雜工；管事；傳菜員；洗手間清潔員	<ul style="list-style-type: none"> ● Maintains cleanliness of the kitchen, cooking utensils and storage of all food accompaniments and condiments; ● Sweeps the floor and wipes clean stainless steel counters in kitchen; ● Disposes garbage and cleans stove and top of exhaust fans; ● Delivers prepared dishes from the kitchen to the tables; ● Knows the location of tables; ● Maintains cleanliness of the washrooms and replenishes items. ● 保持廚房清潔及洗濯烹飪器具及餐具； ● 掃地及擦淨廚房內的不銹鋼櫃檯； ● 清除垃圾、清潔爐灶及抽氣扇頂； ● 將已備妥菜式由廚房端至餐桌上； ● 認識所有餐桌位置； ● 保持洗手間清潔及補充用品。
355	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	<ul style="list-style-type: none"> ● Welcomes and greets guests to their seats; ● Takes reservations; ● Reports guest comments to restaurant manager; ● Keeps guest history and maintains positive relationship with guests; ● Serves guests in assigned station under supervision of a captain. ● 接待並引領顧客就座； ● 記錄訂座； ● 將顧客意見轉達樓面經理； ● 記錄顧客資料，與客人維持良好關係； ● 在領班督導下，在指定崗位招待顧客。
356	Waiter / Waitress 侍應生	<ul style="list-style-type: none"> ● Collects food from kitchen; ● Cleans up tables, buffet tables and changes linen; ● Prepares table setting and removes dishes; ● Knows all menu items; ● Knows the preparation of common menu items and chef's daily recommendation; ● Punches in food order in Point of Sale (POS) system. ● 從廚房端出食物； ● 清潔餐桌、自助餐桌及更換檯布； ● 擺設餐具及收拾碗碟； ● 熟知餐牌內每一項目； ● 熟悉常見菜式的烹製方法及廚師每日推薦菜式； ● 認識用電腦入單。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Craft/Operative Level (Continued) 技工／操作工級 (續)		
357	Cashier 樓面出納員	<ul style="list-style-type: none"> ● Tabulates bills using cash register; ● Keeps records of amount receivable and payable and reconciles each cash balance with records. ● 利用收銀機列算帳單； ● 保存應收及應付帳項記錄，並將每項現金結餘與記錄核對。
358	Security Officer ; Guard House ; Uniform Guard ; Valet Parking Attendant 保安員；護衛員；代客泊車員	<ul style="list-style-type: none"> ● Carries out guard duty; ● Regular patrol in premises; ● Checks all entrances/exits/back staircases; ● Ensures all items found in the premises are properly recorded and kept; ● Conducts enquiry on incidents occurred; ● Provides protection to VIP guests on management's instruction. ● 負責保安／護衛工作； ● 定時巡查所有範圍； ● 查察所有出入口及後樓梯； ● 確保所有在餐廳內發現的物件得以正確記錄及妥為保存； ● 就所發生的事件進行調查； ● 根據管理階層指示保護貴賓。
359	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工	<ul style="list-style-type: none"> ● Handles food delivery to the designated locations as per customers' orders; ● Responsible for the smooth operation of the take-away/delivery service; ● Provides take-away/ delivery food service (including taking, packaging and delivery orders); ● Prepares take-away/delivery services utensils/items. ● 負責傳送外賣到客人指定地點； ● 負責外賣服務運作流暢； ● 提供外賣服務（包括接單、包妥外賣食物及送外賣）； ● 預備外賣服務之食具及用具。
361	Food and Beverage Storekeeper ; General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk 飲食部管倉員；管倉員； 貨倉及收貨文員	<ul style="list-style-type: none"> ● Checks and maintains cold and dry store, wine cellar, silverware and glasses inventories and store records; ● Checks all merchandise entering the premises and their proper documentation; ● Maintains par stocks in storeroom; ● Informs management of the storage situation for expensive items. ● 檢查並管理凍倉及乾貨倉、酒庫、銀器及玻璃存貨，以及存貨記錄； ● 檢查所有運進店內的貨品及其正式付運文件； ● 維持倉內存有一定分量的貨物； ● 向管理階層報告貴重物品的存貨情況。
363	Bartender / Barman / Barista / Mixologist 調酒員／咖啡師／調酒師	<ul style="list-style-type: none"> ● Follows specified drinks and cocktail recipes by free pouring jigger quantities; ● Prepares coffee according to prescribed formulas or guests requests; ● Checks on supplies of drinks/wine/spirits; ● Prepares daily supply requisition for bar manager's approval. ● 根據指定飲品或雞尾酒的製法，將各種飲料倒進不同分量的酒器內； ● 根據顧客的要求或指定配方調製咖啡飲料； ● 檢查飲料／酒類的供應； ● 編製每日物品需求單，以待酒吧經理批准。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Craft/Operative Level (Continued) 技工／操作工級 (續)		
364	Food Handler ; Beverage Handler 小食處理員；堂前小食處理員工； 水吧處理員	<ul style="list-style-type: none"> ● Monitors snack/food station counters in the restaurant; ● Handles simple cookings or re-heating for a variety of snacks; ● Provides customer service; ● Takes and delivers food orders. ● 負責餐廳堂前小食檔； ● 負責烹調及處理不同種類的小食； ● 提供顧客服務； ● 接單及傳送食物給客人。
Administrative and Others Level 文員及其他員工級		
401	Accounting Clerk ; General Cashier ; Food and Beverage Cashier 會計部文員；出納員；飲食部出納員	<ul style="list-style-type: none"> ● Performs a variety of routine calculating, posting, recording, filing and typing duties in accounts department; ● Records all food and beverage sales at the time of meal, and submits receipts for Cashier's general records; ● Prepares cashier's daily report; ● Corrects all daily receipts; ● Provides changes for all cashier. ● 負責會計部各方面的日常計算、過帳、記錄、編理檔案及打字等工作； ● 記錄營業時間內飲品及食品的銷售情況，並準時將單據遞交予大堂出納員列入總帳； ● 編製出納日誌； ● 更正日常帳單； ● 為所有出納員提供兌換。
402	Human Resources Clerk ; Personnel Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；人事部文員； 寫字樓文員	<ul style="list-style-type: none"> ● Assists in implementing personnel policies and functions; ● Processes application forms from prospective employees and arranges interviews; ● Keeps staff records; ● Performs clerical duties of a general nature such as copying, compiling, filing and recording information. ● 協助推行人事政策和活動； ● 處理應徵申請及安排面試； ● 保存職工記錄； ● 負責一般文職工作，包括抄寫、編纂、編理檔案及記錄資料等。

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
Administrative and Others Level (Continued) 文員及其他員工級 (續)		
404	Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 貨倉及收貨文員；採購部文員； 品質控制文員	<ul style="list-style-type: none"> ● Checks all merchandise entering the establishment and their proper documentation; ● Follows up purchase orders and requisition requests; ● Maintains par stocks in stockroom; ● Distributes and follows up on purchase orders and requisition requests; ● Expedites delivery, verification of invoices and freight charges; ● Maintains a library of catalogues, price and reference data; ● Performs a variety of routine calculations, posting and recording; ● Assists in cost control and inventory taking; ● Makes random inspections on all supplies for the outlet. ● 跟進購買訂單及物料需求表； ● 檢查所有運入的貨品及其正式文件； ● 保持貨倉內存有一定分量的貨物； ● 分發購貨訂單及物料需求表並跟進有關工作； ● 確保進貨快捷、核對發票及運費； ● 保存貨品目錄、價格及參考資料； ● 負責多方面的日常計算、過帳及記錄工作； ● 協助處理成本控制及清點存貨等工作； ● 抽查各飲食部門所用物料。
405	Secretary 秘書	<ul style="list-style-type: none"> ● Takes dictation and transcribes letters, reports and memos; ● Answers telephone, screens calls and takes messages; ● Prepares replies to routine enquiries; ● Maintains daily calendar and appointment schedules. ● 記錄及繕寫信件、報告及便箋； ● 接聽電話、甄別來電及記錄口訊； ● 答覆一般詢問； ● 編擬每日事務及約會程序表，並接待訪客。
406	Office Assistant 辦公室助理員	<ul style="list-style-type: none"> ● Performs secretarial duties; ● Handles odd jobs and run errands for the General Office. ● 執行速記及有關的秘書工作； ● 為辦事處處理雜務及差使。

Table 1: Manpower Statistics
表1：人力統計數字

Job category 技能類別 及專業人員級	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices) 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Number of Full Time Trainees/ Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的全職實習生 ／學徒人數	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices) 預計在2019年10月的全職 僱員人數（實習生／學徒 除外）	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的兼職僱員 人數
101	Group Director ; Deputy Director ; Managing Director ; General Manager 集團董事；副董事；董事總經理；總經理	570	0	0	0	570	0
102	Director of Human Resources ; Human Resources Manager ; Personnel Manager ; Training Manager 人力資源部總監；人力資源部經理；人事部 經理；培訓部經理	201	0	0	0	201	0
103	Accountant ; Chief Accountant/ Controller ; Financial Controller / Financial Director 會計師；總會計師；財務總監	87	0	1	1	88	0
104	Purchasing Manager 採購部經理	97	0	0	0	97	0
105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理	424	0	0	0	424	0
106	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	5,666	1	27	27	5,694	0
107	Administration Manager 行政經理	127	0	0	0	127	0
108	Executive Chinese Chef/ Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚／助理中菜行政總廚	420	0	0	0	420	0
132	Executive Assistant Manager ; Club Manager ; Director of Operations 行政副經理；會所經理；營運總監 行政副經理；會所經理；營運總監	124	0	0	0	124	0
135	Food and Beverage Director ; Food and Beverage Manager ; Assistant Food and Beverage Manager 飲食部總監；飲食部經理；飲食部副經理 飲食部總監；飲食部經理；飲食部副經理	153	0	0	0	155	0
137	Marketing Manager ; Director of Marketing and Communications ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場拓展部經理；市場拓展及傳訊部總監； 數字媒體經理；企業傳訊經理	90	0	0	0	90	0

Table 1: Manpower Statistics
表1：人力統計數字

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices) 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Number of Full Time Trainees/ Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的全職實習生 ／學徒人數	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices) 預計在2019年10月的全職 僱員人數（實習生／學徒 除外）	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的兼職僱員 人數
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	139	Executive Chef ; Executive Pastry Chef ; Director – Culinary Operations 行政總廚師；糕餅總廚師；餐務營運總監	89	0	0	89	0
	140	Sous Chef 總廚師	404	0	0	404	0
	141	Pastry Chef 糕餅廚師	164	0	0	164	0
	142	Specialty Chef ; Cook for Asian ; Exotic cuisine 特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家	123	0	0	125	0
	199	Others (Managerial and Professional Level) 其他（經理及專業人員級）	3	0	0	3	0
	Sub-total 小計+		8,742	1	28	8,775	0
Supervisory Level 督導員級	201	Human Resources Officer ; Personnel Officer ; Training Officer 人力資源部主任；培訓部主任	333	0	0	333	0
	202	Public Relations Supervisor ; Sales Supervisor 公共關係部主管；營業部主管	110	0	0	110	0
	203	Accounts Supervisor (payable/receivable) 會計主管（應付帳／應收帳）	264	0	0	264	8
	204	Store Supervisor 倉務監管	68	0	0	68	0
	205	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	26	0	0	26	0
	206	Restaurant Head Supervisor ; Assistant Manager ；Head Supervisor 中菜館、酒樓主管；副經理；樓面部領班／ 總管	1,790	0	12	1,802	0

Table 1: Manpower Statistics
表1：人力統計數字

Job category 技能類別	Job 編號	Code 主要職務	Principal Job 主要職務	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices) 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Number of Full Time Trainees/ Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的全職實習生 ／學徒人數	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices) 預計在2019年10月的全職 僱員人數（實習生／學徒 除外）	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的兼職僱員 人數
Supervisorial Level 督導員級	208	Bar Supervisor 酒吧主管		69	0	0	69	0
	209	Captain ; Supervisor 部長		6,066	0	69	6,137	493
	210	Chief Butcher 砧板		1,084	0	0	1,084	1
	211	Seafood Butcher 水檻／魚王		870	0	0	870	0
	212	Second Butcher 二砧		992	0	5	997	2
	213	Chief Cook (Wok) 頭鑊		1,344	0	0	1,344	0
	214	Chief Dim Sum Cook 點心總廚		940	0	5	945	0
	215	No. 2 Cook (e.g. butchery, barbecue, wok, stove, dim sum, vegetable, cold food) 二廚（砧板、燒烤、火鍋、點心、蔬菜、冷 盤）		3,129	0	33	3,162	90
	216	Senior Cook ; Aboyeur (Production Control Cook) ; General Cook 上什；打荷；普通廚師		3,175	0	142	3,303	198
	217	Barbecue Cook 燒烤廚師		1,647	0	48	1,695	16
	218	Specialty Chef 特色菜總廚師		29	0	0	29	0
	219	Pantry Supervisor 傳菜部部長		605	0	6	611	0

Table 1: Manpower Statistics
表1：人力統計數字

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices) 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Number of Full Time Trainees/ Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的全職實習生 ／學徒人數	Number of Full Time Trainees/ Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的全職空缺額	Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices) 預計在2019年10月的全職 僱員人數（實習生／學徒 除外）	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的兼職僱員 人數
督導員級	233	Audit Supervisor ; Paymaster ; General Cashier 核數主管；出納主任；出納員	0	0	0	0	0
	234	Public Relations Officer/Digital Media Officer 公共關係主任／數字媒體主任	351	0	0	354	97
	236	Security Manager 保安主任	2	0	0	2	0
	237	Beverage/Bar Manager 酒吧經理	549	0	0	549	0
	238	Restaurant Supervisor 餐廳主管	10,839	0	106	10,945	108
	239	Food and Beverage Controller/ Cost Controller 成本統計總監／主任	12	0	0	12	0
	241	Sales Supervisor 營業部主管	327	0	0	327	0
	242	Head Cashier 總出納員	0	0	0	0	0
	243	Garde Manger ; Senior Cook 冷盤總廚師；高級廚師	4,490	0	0	4,498	634
	244	Sommelier 品酒師	26	0	0	28	0
	299	Others (Supervisory Level) 其他（督導員級）	42	0	0	42	0
		Sub-total 小計†	39,179	0	426	39,606	1,647

Table 1: Manpower Statistics
表1：人力統計數字

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices) 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Number of Full Time Trainees/ Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的全職實習生 ／學徒人數	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices) 預計在2019年10月的全職 僱員人數（實習生／學徒 除外）	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的兼職僱員 人數
Craft and Operative Level 技工及操作工級	301	Dim Sum Fryer ; Steamer ; Dim Sum Cook (e.g. dough handler, content mixer) 點心炸工；點心廚師（如：麵糰、辦 餡）	4,193	0	69	4,251	89
	302	Pantry Cook ; Vegetable Cook 廚上什；蔬菜廚師	541	0	2	543	60
	303	Vegetable Cook Helper 蔬菜廚師助手	132	0	6	138	6
	304	Specialty Cook 特色菜廚師	90	0	0	90	0
	305	No. 3 Cook (e.g. butchery, barbecue, stove, dim sum, vegetable, cold food) 三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷 盤）	4,829	0	161	4,990	121
	306	Junior Cook/No. 4 Cook and below (e.g. butchery, barbecue, stove, vegetable, dim sum, congee, noodle, cold food) 見習廚師／四厨或以下（如：砧板、燒烤、 爐頭、蔬菜、點心、麵糊、粥檔、冷盤）	15,420	158	496	15,913	3,326
	307	Engineering Craftsman 工程部技工	189	0	3	192	0
	308	Baker/ Pastry Cook/ Cook 麵包師傅／糕餅師傅／廚師	19,495	55	983	20,500	2,342
	352	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	252	0	16	268	9
	353	Kitchen Helper ; Cleaner ; Dishwasher ; Steward ；Pantry Server/Helper ; Washroom Attendant 廚房雜工；清潔雜工；洗碗碟雜工；管事； 傳菜員；洗手間清潔員	24,812	50	1,055	25,863	11,263

Table 1: Manpower Statistics
表1：人力統計數字

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices) 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Number of Full Time Trainees/ Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的全職實習生 ／學徒人數	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的全職空缺額	Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices) 預計在2019年10月的全職 僱員人數（實習生／學徒 除外）	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的兼職僱員 人數
Craft and Operative Level 技工及操作工級	354	Bartender ; Soda Fountain Captain ; Bar Helper 調酒員；水吧部長；水吧服務員	450	0	36	486	69
	355	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	2,515	0	156	2,669	912
	356	Waiter/ Waitress ; Dim Sum Sales 侍應生；賣點員	36,891	0	4,233	41,130	18,851
	357	Cashier 樓面收納員	7,947	0	330	8,276	9,379
	358	Security Officer ; Guard House ; Uniform Guard ；Valet Parking Attendant 保安員；護衛員；代客泊車員	109	0	0	109	17
	359	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工	1,093	0	79	1,148	3,324
	360	Food Station Handler 堂前小食處理員工	205	0	0	205	40
	361	Food and Beverage Storekeeper ; General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk 飲食部管倉員；管倉員；貨倉及收貨文員	33	0	0	33	2
	363	Bartender / Barman / Barista / Mixologist 調酒員／咖啡師／調酒師	1,708	8	48	1,756	1,344
	364	Food Handler ; Beverage Handler 小食處理員；堂前小食處理員工；水吧處理員	14,578	31	692	15,270	11,984
	399	Others (Craft and Operative Level) 其他（技工及操作工級）	4	0	0	4	0
	Sub-total 小計		135,486	302	8,365	143,834	63,138

Table 1: Manpower Statistics
表1：人力統計數字

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices) 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Number of Full Time Trainees/ Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的全職實習生 ／學徒人數	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的全職僱員人 數（實習生／學徒除外）	Forecast Number of Full Time Employees as at October 2019 (Excl. trainees/ apprentices) 預計在2019年10月的全職 僱員人數（實習生／學徒 除外）	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的兼職僱員 人數
Administrative and Others 文員及其他員工	401	Accounting Clerk ; General Cashier ; Food and Beverage Cashier 會計部文員；飲食部出納員	1,083	0	1	1,084	0
	402	Human Resources Clerk ; Personnel Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；人事部文員；寫字樓文員	633	0	1	634	0
	403	Paymaster 出納主任	21	0	0	21	0
	404	Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制 文員	442	0	2	444	0
	405	Secretary 秘書	47	0	0	47	0
	406	Office Assistant 辦公室助理員	163	0	0	163	0
	499	Others (Administrative and Others) 其他（文員及其他員工）	42	0	0	42	2
	Sub-total 小計		2,431	0	4	2,435	2
Total 總計			185,838	303	8,823	194,650	64,787

Table 2 : Number of Full-Time Employees at Time of Survey
表2：在統計日期的全職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	101	Group Director ; Deputy Director ; Managing Director ; General Manager 集團董事；副董事；董事總經理；總經理	570	326	142	0	0	10
	102	Director of Human Resources ; Human Resources Manager ; Personnel Manager ; Training Manager 人力資源部總監；人資部總監；人事部 經理；培訓部經理	201	116	49	1	1	25
	103	Accountant ; Chief Accountant/ Controller ; Financial Controller / Financial Director 會計師；總會計主任／總監；財務總監	87	19	45	0	2	12
	104	Purchasing Manager 採購部經理	97	34	49	0	5	9
	105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理	424	419	0	0	0	5
	106	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	5,666	1,792	2,054	959	368	401
	107	Administration Manager 行政經理	127	126	0	0	0	1
	108	Executive Chinese Chef/ Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚／助理中菜行政總廚	420	402	0	0	0	18
	132	Executive Assistant Manager ; Club Manager ; Director of Operations 行政副經理；會所經理；營運總監	124	0	90	0	1	24
	135	Food and Beverage Director ; Food and Beverage Manager ; Assistant Food and Beverage Manager 飲食部總監；飲食部經理；飲食部副經理	153	0	101	0	6	34

Table 2 : Number of Full-Time Employees at Time of Survey
表2：在統計日期的全職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	137	Marketing Manager ; Director of Marketing and Communications ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場拓展部經理；市場拓展及傳訊部總監； 數字媒體經理；企業傳訊經理	90	30	50	0	3	0
	139	Executive Chef ; Executive Pastry Chef ; Director – Culinary Operations 行政總廚師；糕餅總廚師；餐務營運總監	89	0	51	0	0	38
	140	Sous Chef 總廚師	404	1	319	0	0	25
	141	Pastry Chef 糕餅廚師	164	0	118	0	18	1
	142	Specialty Chef ; Cook for Asian ; Exotic cuisine 特色菜總廚師 – 亞洲及熱帶國家	123	0	101	0	0	22
	199	Others (Managerial and Professional Level) 其他 (經理及專業人員級)	3	0	3	0	0	0
	Sub-total 小計		8,742	3,265	3,172	960	404	592
Supervisory Level 督導員級	201	Human Resources Officer ; Personnel Officer ; Training Officer 人力資源部主任；人事部主任；培訓部主任	333	196	53	0	6	68
	202	Public Relations Supervisor ; Sales Supervisor 公共關係部主管；營業部主管	110	110	0	0	0	0
	203	Accounts Supervisor (payable/receivable) 會計主管 (應付帳／應收帳)	264	142	90	5	3	13
								11

Table 2 : Number of Full-Time Employees at Time of Survey
表2：在統計日期的全職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店	(Branch 門類4) Beverage Serving Places 提供飲料場所
督導員級	204	Store Supervisor 倉務監管	68	68	0	0	0
	205	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	26	16	4	0	0
	206	Restaurant Head Supervisor ; Assistant Manager ；Head Supervisor ；中菜館、酒樓主管；副經理；樓面部領班／總管	1,790	1,753	0	0	0
	208	Bar Supervisor 酒吧主管	69	68	0	0	0
	209	Captain ; Supervisor 部長	6,066	4,199	1,392	15	83
	210	Chief Butcher 砧板	1,084	1,071	0	0	0
	211	Seafood Butcher 水檯／魚王	870	861	0	0	0
	212	Second Butcher 二砧	992	979	0	0	0
	213	Chief Cook (Wok) 頭鑊	1,344	1,313	0	0	0
	214	Chief Dim Sum Cook 點心總廚	940	929	0	0	0
	215	No. 2 Cook (e.g. butchery, barbecue, wok, stove, dim sum, vegetable, cold food) 二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷 盤）	3,129	2,992	0	0	0

Table 2 : Number of Full-Time Employees at Time of Survey
表2：在統計日期的全職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Supervisory Level 督導員級	216	Senior Cook ; Aboyeur (Production Control Cook) ; General Cook 上仔；打荷；普通廚師	3,175	3,143	0	0	0	32
	217	Barbecue Cook 燒烤廚師	1,647	1,271	236	99	0	38
	218	Specialty Chef 特色菜總廚師	29	29	0	0	0	0
	219	Pantry Supervisor 傳菜部部長	605	605	0	0	0	0
	233	Audit Supervisor ; Paymaster ; General Cashier 核數主管；出納主任；出納員	0	0	0	0	0	0
	234	Public Relations Officer/Digital Media Officer 公共關係主任／數字媒體主任	351	91	13	242	0	5
	236	Security Manager 保安主任	2	0	0	0	0	2
	237	Beverage/ Bar Manager 酒吧經理	549	0	116	0	405	28
	238	Restaurant Supervisor 餐廳主管	10,839	0	5,270	3,491	884	88
	239	Food and Beverage Controller/ Cost Controller 成本統計總監／主任	12	0	1	2	0	9
	241	Sales Supervisor 營業部主管	327	0	68	0	16	235
	242	Head Cashier 總出納員	0	0	0	0	0	0

Table 2 : Number of Full-Time Employees at Time of Survey
表2：在統計日期的全職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店	(Branch 門類4) Beverage Serving Places 提供飲料場所
Supervisory Level 督導員級	243	Garde Manger ; Senior Cook 冷盤總廚師；高級廚師	4,490	0	3,773	310	49
	244	Sommelier 品酒師	26	0	22	0	0
	299	Others (Supervisory Level) 其他（督導員級）	42	0	1	0	0
		Sub-total 小計	39,179	19,836	11,039	4,164	1,446
Craft and Operative Level 技工及操作工級	301	Dim Sum Fryer ; Steamer ; Dim Sum Cook (e.g. dough handler, content mixer) 煎炸工；熟籠工；點心廚師（如：麵糰、辦 餡）	4,193	4,144	0	0	0
	302	Pantry Cook ; Vegetable Cook 糧上什；蔬菜廚師	541	534	0	0	0
	303	Vegetable Cook Helper 蔬菜廚師助手	132	126	0	0	0
	304	Specialty Cook 特色菜廚師	90	90	0	0	0
	305	No. 3 Cook (e.g. butchery, barbecue, stove, dim sum, vegetable, cold food) 三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷 盤）	4,829	4,743	0	0	0
	306	Junior Cook/No. 4 Cook and below (e.g. butchery, barbecue, stove, vegetable, dim sum, congee, noodle, cold food) 見習廚師／四廚或以下（如：砧板、燒烤、 爐頭、蔬菜、點心、麵糊、粥檔、冷盤）	15,420	2,351	9,435	2,165	234
							1,119
							116

Table 2 : Number of Full-Time Employees at Time of Survey
表2：在統計日期的全職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Craft and Operative Level 技工及操作工級	307	Engineering Craftsman 工程部技工	189	102	2	0	0	85
	308	Baker/ Pastry Cook/Cook 麵包師傅／糕餅師傅／廚師	19,495	0	14,581	2,351	574	324
	352	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	252	202	4	0	0	46
	353	Kitchen Helper ; Cleaner ; Dishwasher ; Steward ；Pantry Server/Helper ; Washroom Attendant 廚房雜工；清潔雜工；洗碗碟雜工；管事； 傳菜員；洗手間清潔員	24,812	11,540	8,113	2,905	401	423
	354	Bartender ; Soda Fountain Captain ; Bar Helper 調酒員；水吧部長；水吧服務員	450	450	0	0	0	0
	355	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	2,515	1,638	508	136	65	67
	356	Waiter/Waitress ; Dim Sum Sales 侍應生；賣點員	36,891	12,883	20,934	356	923	1,214
	357	Cashier 樓面出納員	7,947	2,545	3,045	1,090	534	716
	358	Security Officer ; Guard House ; Uniform Guard ；Valet Parking Attendant ；保安員；護衛員；代客泊車員	109	92	2	0	0	15
	359	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工	1,093	0	499	10	34	550
	360	Food Station Handler 堂前小食處理員工	205	205	0	0	0	0

Table 2 : Number of Full-Time Employees at Time of Survey
表2：在統計日期的全職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal / Food Service Activities	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Craft and Operative Level 技工及操作工級	361	Food and Beverage Storekeeper ; General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk 飲食部管倉員；管倉員；貨倉及收貨文員	33	0	17	0	0	15
	363	Bartender / Barman / Barista / Mixologist 調酒員／咖啡師／調酒師	1,708	5	483	51	1,040	70
	364	Food Handler ; Beverage Handler 小食處理員；堂前小食處理員工；水吧處理員	14,578	0	5,794	2,729	2,139	3,874
	399	Others (Craft and Operative Level) 其他（技工及操作工級）	4	0	4	0	0	42
		Sub-total 小計	135,486	41,650	63,421	11,793	5,944	10,706
Administrative and Others 文員及其他員工	401	Accounting Clerk ; General Cashier ; Food and Beverage Cashier 會計部文員；出納員；飲食部出納員	1,083	604	111	35	45	266
	402	Human Resources Clerk ; Personnel Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；人事部文員；寫字樓文員	633	73	123	0	42	361
	403	Vegetable Cook Helper 蔬菜廚師助手	21	21	0	0	0	0
	404	Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員	442	216	45	0	42	120
	405	Secretary 秘書	47	16	10	0	0	19
	406	Office Assistant 辦公室助理員	163	153	2	0	0	21
								8

Appendix 5
附錄 5

Table 2 : Number of Full-Time Employees at Time of Survey
表2：在統計日期的全職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities 聚會餐飲及其他餐膳/ 膳食服務活動	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Administrative and Others 文員及其他員工	499	Others (Administrative and Others) 其他 (文員及其他員工)	42	0	0	0	34	6
		Sub-total 小計	2,431	1,083	291	35	163	753
		Total 總計	185,838	65,834	77,923	16,952	7,957	13,733
								3,439

Table 3 : Number of Full-Time Vacancies at Time of Survey
表3：在統計日期的全職空缺數目

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	101	Group Director ; Deputy Director ; Managing Director ; General Manager 集團董事；副董事；董事總經理；總經理	0	0	0	0	0	0
	102	Director of Human Resources ; Human Resources Manager ; Personnel Manager ; Training Manager 人力資源部總監；人資部總監；人事部 經理；培訓部總經理	0	0	0	0	0	0
	103	Accountant ; Chief Accountant/ Controller ; Financial Controller / Financial Director 會計師；總會計主任／總監；財務總監	1	0	0	0	0	1
	104	Purchasing Manager 採購部經理	0	0	0	0	0	0
	105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理	0	0	0	0	0	0
	106	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	27	6	4	5	0	12
	107	Administration Manager 行政經理	0	0	0	0	0	0
	108	Executive Chinese Chef/ Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚／助理中菜行政總廚	0	0	0	0	0	0
	132	Executive Assistant Manager ; Club Manager ; Director of Operations 行政副經理；會所經理；營運總監	0	0	0	0	0	0
	135	Food and Beverage Director ; Food and Beverage Manager ; Assistant Food and Beverage Manager 飲食部總監；飲食部副經理	0	0	0	0	0	0

Table 3 : Number of Full-Time Vacancies at Time of Survey
表3：在統計日期的全職空缺數目

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	137	Marketing Manager ; Director of Marketing and Communications ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場拓展部經理；市場拓展及傳訊部總監； 數字媒體經理；企業傳訊經理	0	0	0	0	0	0
	139	Executive Chef ; Executive Pastry Chef ; Director – Culinary Operations 行政總廚師；糕餅總廚師；餐務營運總監	0	0	0	0	0	0
	140	Sous Chef 總廚師	0	0	0	0	0	0
	141	Pastry Chef 糕餅師	0	0	0	0	0	0
	142	Specialty Chef ; Cook for Asian ; Exotic cuisine 特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家	0	0	0	0	0	0
	199	Others (Managerial and Professional Level) 其他（經理及專業人員級）	0	0	0	0	0	0
		Sub-total 小計	28	6	4	5	0	12
Supervisor Level 督導員級	201	Human Resources Officer ; Personnel Officer ; Training Officer 人力資源部主任；人事部主任；培訓部主任	0	0	0	0	0	0
	202	Public Relations Supervisor ; Sales Supervisor 公共關係部主管；營業部主管	0	0	0	0	0	0
	203	Accounts Supervisor (payable/receivable) 會計主管（應付帳、應收帳）	0	0	0	0	0	0
	204	Store Supervisor 倉務監管	0	0	0	0	0	0

Table 3 : Number of Full-Time Vacancies at Time of Survey
表3：在統計日期的全職空缺數目

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 類別			
				(Branch 類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 類3) Fast Food Shops 快餐店	(Branch 類4) Beverage Serving Places 提供飲料場所
督導員級	205	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	0	0	0	0	0
	206	Restaurant Head Supervisor ; Assistant Manager ；Head Supervisor 中菜館、酒樓主管；副理；樓面部領班／總管	12	12	0	0	0
	208	Bar Supervisor 酒吧主管	0	0	0	0	0
	209	Captain ; Supervisor 船長	69	69	0	0	0
	210	Chief Butcher 砧板	0	0	0	0	0
	211	Seafood Butcher 水檻／魚王	0	0	0	0	0
	212	Second Butcher 二砧	5	5	0	0	0
	213	Chief Cook (Wok) 頭鑊	0	0	0	0	0
	214	Chief Dim Sum Cook 點心總廚	5	5	0	0	0
	215	No. 2 Cook (e.g. butchery, barbecue, wok, stove, dim sum, vegetable, cold food) 二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	33	32	0	0	1
	216	Senior Cook ; Aboyeur (Production Control Cook) ; General Cook 上什；打荷；普通廚師	142	142	0	0	0

Table 3 : Number of Full-Time Vacancies at Time of Survey
表3：在統計日期的全職空缺數目

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Supervisory Level 督導員級	217	Barbecue Cook 燒烤廚師	48	45	0	0	0	0
	218	Specialty Chef 特色菜總廚師	0	0	0	0	0	0
	219	Pantry Supervisor 傳菜部部長	6	6	0	0	0	0
	233	Audit Supervisor ; Paymaster ; General Cashier 核數主管；出納主任；出納員	0	0	0	0	0	0
	234	Public Relations Officer/Digital Media Officer 公共關係主任／數字媒體主任	0	0	0	0	0	0
	236	Security Manager 保安主任	0	0	0	0	0	0
	237	Beverage/Bar Manager 酒吧經理	0	0	0	0	0	0
	238	Restaurant Supervisor 餐廳主管	106	0	67	39	0	0
	239	Food and Beverage Controller/ Cost Controller 成本統計總監／主任	0	0	0	0	0	0
	241	Sales Supervisor 營業部主管	0	0	0	0	0	0
	242	Head Cashier 總出納員	0	0	0	0	0	0
	243	Garde Manger ; Senior Cook 冷盤總廚師；高級廚師	0	0	0	0	0	0

Table 3 : Number of Full-Time Vacancies at Time of Survey
表3：在統計日期的全職空缺數目

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店	(Branch 門類4) Beverage Serving Places 提供飲料場所
Supervisory Level 督導員級	244	Sommelier 品酒師	0	0	0	0	0
	299	Others (Supervisory Level) 其他 (督導員級)	0	0	0	0	0
		Sub-total 小計	426	316	67	39	0
Craft and Operative Level 技工及操作工級	301	Dim Sum Fryer ; Steamer ; Dim Sum Cook (e.g. 煎炸工；熟籠工；點心廚師 (如：麵糰、餅 餡))	69	69	0	0	0
	302	Pantry Cook ; Vegetable Cook 糧上什；蔬菜廚師	2	2	0	0	0
	303	Vegetable Cook Helper 蔬菜廚師助手	6	6	0	0	0
	304	Specialty Cook 特色菜廚師	0	0	0	0	0
	305	No. 3 Cook (e.g. butchery, barbecue, stove, dim sum, vegetable, cold food) 三廚 (砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷 盤)	161	159	0	0	0
	306	Junior Cook No. 4 Cook and below (e.g. butchery, barbecue, stove, vegetable, dim sum, congee, noodle, cold food) 見習廚師／四厨或以下 (如：砧板、燒烤、 爐頭、蔬菜、點心、麵糰、粥檔、冷盤)	496	161	253	35	47
	307	Engineering Craftsman 工程部技工	3	2	0	0	0

Table 3 : Number of Full-Time Vacancies at Time of Survey
表3：在統計日期的全職空缺數目

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Craft and Operative Level 技工及操作工級	308	Baker/ Pastry Cook/Cook 麵包師傅／糕餅師傅／廚師	983	0	758	141	0	77
	352	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	16	12	0	0	0	4
	353	Kitchen Helper ; Cleaner ; Dishwasher ; Steward ；Pantry Server/Helper ; Washroom Attendant 廚房雜工；清潔雜工；洗碗碟雜工；管事； 傳菜員；洗手間清潔員	1,055	337	582	108	8	20
	354	Bartender ; Soda Fountain Captain ; Bar Helper 調酒員；水吧部長；水吧服務員	36	36	0	0	0	0
	355	Receptionist ; Hostess 接待員；女賓接待員	156	52	102	0	0	2
	356	Waiter Waitress ; Dim Sum Sales 侍應生；賣點員	4,233	1,387	2,694	5	35	67
	357	Cashier 樓面收納員	330	88	45	158	0	39
	358	Security Officer ; Guard House ; Uniform Guard ；Valet Parking Attendant 保安員；護衛員；代客泊車員	0	0	0	0	0	0
	359	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員	79	0	79	0	0	0
	360	Food Station Handler 堂前小食處理員工	0	0	0	0	0	0
	361	Food and Beverage Storekeeper ; General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk 飲食部管倉員；管倉員；貨倉及收貨文員	0	0	0	0	0	0

Table 3 : Number of Full-Time Vacancies at Time of Survey
表3：在統計日期的全職空缺數目

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branch 類別			(Branch 類別5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities	(Branch 類別6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 類別1) Chinese Restaurants	(Branch 類別2) Restaurants, other than Chinese 中式西樓	(Branch 類別3) Fast Food Shops 快餐店		
Craft and Operative Level 技工及操作工級	363	Bartender /Barman /Barista /Mixologist 調酒員／咖啡師／調酒師	48	0	2	0	44	0
	364	Food Handler ; Beverage Handler 小食處理員；堂前/小食處理員工；水吧處理員	692	0	204	188	65	235
	399	Others (Craft and Operative Level) 其他（技工及操作工級）	0	0	0	0	0	0
		Sub-total 小計	8,365	2,311	4,719	635	152	465
	401	Accounting Clerk ; General Cashier ; Food and Beverage Cashier 會計部文員；出納員；飲食部出納員	1	0	1	0	0	0
Administrative and Others 文員及其他員工	402	Human Resources Clerk ; Personnel Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；人事部文員；寫字樓文員	1	0	1	0	0	0
	403	Paymaster 出納主任	0	0	0	0	0	0
	404	Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員	2	0	0	0	0	2
	405	Secretary 秘書	0	0	0	0	0	0
	406	Office Assistant 辦公室助理員	0	0	0	0	0	0
	499	Others (Administrative and Others) 其他（文員及其他員工）	0	0	0	0	0	0

Appendix 5
附錄 5

Table 3 : Number of Full-Time Vacancies at Time of Survey
表3：在統計日期的全職空缺數目

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本	
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店	(Branch 門類4) Beverage Serving Places 提供飲料場所	
Administrative and Others 文員及其他員工	Sub-total 小計		4	0	2	0	0	2
Total 總計			8,823	2,633	4,792	679	152	480
							87	

Table 4 : Number of Part-Time Employees at Time of Survey
表4：在統計日期的兼職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			(Branch 門類5) Event Catering and Other Meal /Food Service Activities	(Branch 門類6) Supplementary Samples 附加樣本
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店		
Supervisory Level 督導員級	201	Human Resources Officer ; Personnel Officer ; Training Officer 人資源部主任；人事部主任；培訓部主任	0	0	0	0	0	0
	202	Public Relations Supervisor ; Sales Supervisor 公共關係部主管；營業部主管	0	0	0	0	0	0
	203	Accounts Supervisor (payable/receivable) 會計主管（應付帳／應收帳）	8	0	0	0	8	0
	204	Store Supervisor 倉務監管	0	0	0	0	0	0
	205	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	0	0	0	0	0	0
	206	Restaurant Head Supervisor ; Assistant Manager ；Head Supervisor 中菜館、酒樓主管；副經理；樓面部領班／總管	0	0	0	0	0	0
	208	Bar Supervisor 酒吧主管	0	0	0	0	0	0
	209	Captain ; Supervisor 部長	493	412	2	0	0	79
	210	Chief Butcher 砧板	1	1	0	0	0	0
	211	Seafood Butcher 水檻／魚王	0	0	0	0	0	0
	212	Second Butcher 二砧	2	2	0	0	0	0

Table 4 : Number of Part-Time Employees at Time of Survey
表4：在統計日期的兼職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類		
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類4) Beverage Serving Places 提供飲料場所
Supervisory Level 督導員級	213	Chief Cook (Wok) 頭鑊	0	0	0	0
	214	Chief Dim Sum Cook 點心總廚	0	0	0	0
	215	No. 2 Cook (e.g. butchery, barbecue, wok, stove, dim sum, vegetable, cold food) 二廚 (砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	90	90	0	0
	216	Senior Cook ; Aboveur (Production Control Cook) ; General Cook 上什；打荷；普通廚師	198	198	0	0
	217	Barbecue Cook 燒烤廚師	16	16	0	0
	218	Specialty Chef 特色菜總廚師	0	0	0	0
	219	Pantry Supervisor 傳菜部長	0	0	0	0
	233	Audit Supervisor ; Paymaster ; General Cashier 核數主管；出納主任；出納員	0	0	0	0
	234	Public Relations Officer/Digital Media Officer 公共關係主任／數字媒體主任	97	12	85	0
	236	Security Manager 保安主任	0	0	0	0
	237	Beverage/Bar Manager 酒吧經理	0	0	0	0

Table 4 : Number of Part-Time Employees at Time of Survey
表4：在統計日期的兼職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計十 總計十	Branches 門類			
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店	(Branch 門類4) Beverage Serving Places 提供飲料場所
Supervisory Level 督導員級	238	Restaurant Supervisor 餐廳主管	108	0	8	91	9
239	Food and Beverage Controller/Cost Controller 成本統計總監／主任	0	0	0	0	0	0
241	Sales Supervisor 營業部主管	0	0	0	0	0	0
242	Head Cashier 總出納員	0	0	0	0	0	0
243	Garde Manger; Senior Cook 冷盤總廚師；高級廚師	634	0	0	0	0	634
244	Sommelier 品酒師	0	0	0	0	0	0
299	Others (Supervisory Level) 其他（督導員級）	0	0	0	0	0	0
	Sub-total 小計	1,647	731	10	176	17	713
Craft and Operative Level 技工及操作工級	301	Dim Sum Fryer ; Steamer ; Dim Sum Cook (e.g. 煎炸工；熟籠工；點心廚師 (如：麵糰、餅 餡))	89	89	0	0	0
	302	Pantry Cook ; Vegetable Cook 嚮上什；蔬菜廚師	60	60	0	0	0
	303	Vegetable Cook Helper 蔬菜廚師助手	6	6	0	0	0

Table 4 : Number of Part-Time Employees at Time of Survey
表4：在統計日期的兼職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類			
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店	(Branch 門類4) Beverage Serving Places 提供飲料場所
Craft and Operative Level 技工及操作工級	304	Specially Cook 特色菜廚師	0	0	0	0	0
	305	No. 3 Cook (e.g. butchery, barbecue, stove, dim sum, vegetable, cold food) 三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	121	121	0	0	0
	306	Junior Cook/No. 4 Cook and below (e.g. butchery, barbecue, stove, vegetable, dim sum, congee, noodle, cold food) 見習廚師／四廚或以下（如：砧板、燒烤、燉頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤）	3,326	261	1,078	1,911	0
	307	Engineering Craftsman 工程部技工	0	0	0	0	0
	308	Baker/ Pastry Cook/Cook 麵包師傅／糕餅師傅／廚師	2,342	0	1,219	927	17
	352	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	9	0	0	0	0
	353	Kitchen Helper ; Cleaner ; Dishwasher ; Steward ; Pantry Server/Helper ; Washroom Attendant 廚房雜工；清潔工；洗碗碟雜工；管事；傳菜員；洗手間清潔員	11,263	1,713	2,791	5,459	149
	354	Bartender ; Soda Fountain Captain ; Bar Helper 調酒員；水吧部長；水吧服務員	69	69	0	0	0
	355	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	912	106	101	315	0
	356	Waiter Waitress ; Dim Sum Sales 侍應生；賣點員	18,851	4,298	12,232	293	857
							730
							441

Table 4 : Number of Part-Time Employees at Time of Survey
表4：在統計日期的兼職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計†	Branches 門類			
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店	(Branch 門類4) Beverage Serving Places 提供飲料場所
Craft and Operative Level 技工及操作工級	357	Cashier 樓面出納員	9,379	112	284	8,549	75
	358	Security Officer ; Guard House ; Uniform Guard ；Valet Parking Attendant 保安員；護衛員；代客泊車員	17	0	0	17	0
	359	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工	3,324	0	919	378	68
	360	Food Station Handler 堂前小食處理員工	40	40	0	0	0
	361	Food and Beverage Storekeeper ; General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk 飲食部管倉員；管倉員；貨倉及收貨文員	2	0	0	0	0
	363	Bartender / Barman / Barista / Mixologist 調酒員／咖啡師／調酒師	1,344	0	0	539	762
	364	Food Handler ; Beverage Handler 小食處理員；堂前小食處理員工；水吧處理員	11,984	0	230	9,729	678
	399	Others (Craft and Operative Level) 其他（技工及操作工級）	0	0	0	0	0
	Sub-total 小計†		63,138	6,875	18,854	28,117	2,606
Administrative and Others 文員及其他員工	401	Accounting Clerk ; General Cashier ; Food and Beverage Cashier 會計部文員；出納員；飲食部出納員	0	0	0	0	0
	402	Human Resources Clerk ; Personnel Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；人事部文員；寫字樓文員	0	0	0	0	0
	403	Paymaster 出納主任	0	0	0	0	0

Appendix 5
附錄 5

Table 4 : Number of Part-Time Employees at Time of Survey
表4：在統計日期的兼職僱員人數

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Overall 總計	Branches 門類		
				(Branch 門類1) Chinese Restaurants 中式酒樓	(Branch 門類2) Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓	(Branch 門類3) Fast Food Shops 快餐店
Administrative and Others 文員及其他員工	404	Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制 文員	0	0	0	0
	405	Secretary 秘書	0	0	0	0
	406	Office Assistant 辦公室助理員	0	0	0	0
	499	Others (Administrative and Others) 其他 (文員及其他員工)	2	0	0	0
		Sub-total 小計	2	0	0	0
		Total 總計	64,787	7,606	18,864	28,293
						5,229
						2,172

Table 5 : Percentage Distribution of Average Monthly Remuneration Package Range of Full-Time Employees

表 5：全職僱員平均月薪分佈

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Average Monthly Remuneration Package 每月平均薪酬			
				\$10,000 or below 或以下	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	101	Group Director ; Deputy Director ; Managing Director ; General Manager 集團董事；副董事；董事總經理；總經理	570	0.0%	0.0%	0.0%	29.1%
	102	Director of Human Resources ; Human Resources Manager ; Personnel Manager ; Training Manager 人力資源部總監；人資部總監；人事部經理；培訓部總監	201	0.0%	0.0%	14.2%	65.5%
	103	Accountant ; Chief Accountant/ Controller ; Financial Controller / Financial Director 會計師；總會計主任／總監；財務總監	87	0.0%	0.0%	0.0%	6.8%
	104	Purchasing Manager 採購部經理	97	0.0%	0.0%	29.8%	17.0%
	105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理	424	0.0%	0.0%	3.8%	22.9%
	106	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	5,666	0.0%	0.0%	5.9%	40.1%
	107	Administration Manager 行政經理	127	0.0%	0.0%	0.0%	12.6%
	108	Executive Chinese Chef/ Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚／助理中菜行政總廚	420	0.0%	0.0%	0.0%	4.6%
	132	Executive Assistant Manager ; Club Manager ; Director of Operations 行政副經理；會所經理；營運總監	124	0.0%	0.0%	0.0%	30.0%
	135	Food and Beverage Director ; Food and Beverage Manager ; Assistant Food and Beverage Manager 飲食部總監；飲食部經理；飲食部副經理	153	0.0%	0.0%	0.0%	8.7%
	137	Marketing Manager ; Director of Marketing and Communications ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場拓展部經理；市場拓展及傳訊部總監；數字媒體經理；企業傳訊經理	90	0.0%	0.0%	0.0%	15.9%

Table 5 : Percentage Distribution of Average Monthly Remuneration Package Range of Full-Time Employees

表5：全職僱員平均月薪分佈

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Average Monthly Remuneration Package 每月平均薪酬			
				\$10,000 or below 或以下	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	139	Executive Chef ; Executive Pastry Chef ; Director – Culinary Operations 行政總廚師；糕餅總廚師；餐務營運總監	89	0.0%	0.0%	0.0%	1.3%
	140	Sous Chef 總廚師	404	0.0%	0.0%	0.0%	3.5%
	141	Pastry Chef 糕餅廚師	164	0.0%	0.0%	12.3%	4.5%
142	Specialty Chef ; Cook for Asian ; Exotic cuisine 特色菜總廚師—亞洲及熱帶國家	123	0.0%	0.0%	0.0%	79.3%	17.4%
	199	Others (Managerial and Professional Level) 其他（經理及專業人員級）	3	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
Sub-total 小計		8,742	0.0%	0.0%	4.4%	30.7%	31.4%
Supervisory Level 督導員級	201	Human Resources Officer ; Personnel Officer ; Training Officer 人力資源部主任；人事部主任；培訓部主任	333	0.0%	0.4%	19.8%	35.9%
	202	Public Relations Supervisor ; Sales Supervisor 公共關係部主管；營業部主管	110	0.0%	0.0%	38.5%	37.5%
	203	Accounts Supervisor (payable/receivable) 會計主管（應付帳／應收帳）	264	0.0%	0.0%	22.5%	17.6%
	204	Store Supervisor 倉務監管	68	0.0%	0.0%	43.5%	29.0%
	205	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	26	0.0%	0.0%	13.6%	13.6%
	206	Restaurant Head Supervisor ; Assistant Manager ；Head Supervisor ；Head Head Supervisor ; Assistant Manager 中菜館、酒樓主管；副經理；樓面部領班／總管	1,790	0.0%	0.0%	29.0%	38.0%

Table 5 : Percentage Distribution of Average Monthly Remuneration Package Range of Full-Time Employees
表5：全職僱員平均月薪分佈

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Average Monthly Remuneration Package 每月平均薪酬			
				\$10,000 or below 或以下	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000
Supervisory Level 督導員級	208	Bar Supervisor 酒吧主管	69	0.0%	0.0%	79.4%	10.3%
	209	Captain ; Supervisor 部長	6,066	0.0%	4.4%	41.4%	38.3%
	210	Chief Butcher 砧板	1,084	0.0%	9.3%	25.9%	32.0%
	211	Seafood Butcher 水檻／魚王	870	0.0%	6.7%	38.2%	14.0%
	212	Second Butcher 二砧	992	0.0%	5.6%	39.1%	29.6%
	213	Chief Cook (Wok) 頭鑊	1,344	0.0%	0.0%	15.6%	52.7%
	214	Chief Dim Sum Cook 點心總廚	940	0.0%	0.0%	37.8%	25.9%
	215	No. 2 Cook (e.g. butchery, barbecue, wok, stove, dim sum, vegetable, cold food) 二廚 (砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	3,129	0.0%	0.8%	42.6%	39.5%
	216	Senior Cook ; Aboyer (Production Control Cook) ; General Cook 上仔；打荷；普通廚師	3,175	0.0%	1.0%	51.2%	26.0%
	217	Barbecue Cook 燒烤廚師	1,647	0.0%	1.4%	46.5%	13.8%
	218	Specialty Chef 特色菜總廚師	29	0.0%	0.0%	0.0%	96.6%
	219	Pantry Supervisor 傳菜部部長	605	0.0%	1.7%	65.5%	24.6%

Table 5 : Percentage Distribution of Average Monthly Remuneration Package Range of Full-Time Employees

表5：全職僱員平均月薪分佈

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Average Monthly Remuneration Package 每月平均薪酬					
				\$10,000 or below 或以下	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	
Supervisory Level 督導員級	233	Audit Supervisor ; Paymaster ; General Cashier 核數主任；出納主任；出納員	0	-	-	-	-	-	-
	234	Public Relations Officer/Digital Media Officer 公共關係主任／數字媒體主任	351	0.0%	23.2%	59.1%	16.5%	1.2%	0.0%
	236	Security Manager 保安主任	2	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%
	237	Beverage/Bar Manager 酒吧經理	549	0.0%	0.0%	0.0%	95.0%	4.1%	0.9%
	238	Restaurant Supervisor 餐廳主任	10,839	0.0%	3.1%	44.3%	35.7%	11.6%	3.8%
	239	Food and Beverage Controller/ Cost Controller 成本統計總監／主任	12	0.0%	0.0%	0.0%	80.0%	0.0%	20.0%
	241	Sales Supervisor 營業部主管	327	0.0%	0.0%	31.5%	22.6%	20.2%	0.0%
	242	Head Cashier 總出納員	0	-	-	-	-	-	-
	243	Garde Manger; Senior Cook 冷盤總廚師；高級廚師	4,490	0.0%	0.0%	12.2%	55.1%	21.0%	11.7%
	244	Sommelier 品酒師	26	0.0%	0.0%	27.3%	36.4%	36.4%	0.0%
	299	Others (Supervisory Level) 其他 (督導員級)	42	0.0%	0.0%	66.7%	0.0%	0.0%	33.3%
		Sub-total 小計	39,179	0.0%	2.6%	37.4%	37.2%	11.8%	10.4%
								0.7%	0.0%

Table 5 : Percentage Distribution of Average Monthly Remuneration Package Range of Full-Time Employees

表 5：全職僱員平均月薪分佈

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Average Monthly Remuneration Package 每月平均薪酬			
				\$10,000 or below 或以下	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000
Craft and Operative Level 技工及操作工級	301	Dim Sum Fryer ; Steamer ; Dim Sum Cook (e.g. dough handler, content mixer) 煎炸工；熟食工；點心廚師（如：麵糰、辦餡）	4,193	0.0%	22.3%	48.3%	28.8%
	302	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫工；蔬菜廚師	541	0.0%	26.8%	64.2%	9.1%
	303	Vegetable Cook Helper 蔬菜廚師助手	132	0.0%	58.3%	24.1%	17.6%
	304	Specialty Cook 特色菜廚師	90	0.0%	22.2%	44.4%	5.6%
	305	No. 3 Cook (e.g. butchery, barbecue, stove, dim sum, vegetable, cold food) 三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	4,829	0.0%	11.3%	68.4%	20.3%
	306	Junior Cook/ No. 4 Cook and below (e.g. butchery, barbecue, stove, vegetable, dim sum, congee, noodle, cold food) 見習廚師／四厨或以下（如：砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤）	15,420	0.0%	13.2%	72.6%	14.1%
	307	Engineering Craftsman 工程部技工	189	0.0%	7.1%	33.6%	59.3%
	308	Baker/Pastry Cook/Cook 麵包師傅／糕餅師傅／廚師	19,495	0.0%	4.2%	47.0%	48.5%
	352	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	252	0.0%	62.5%	4.3%	33.2%
	353	Kitchen Helper ; Cleaner ; Dishwasher ; Steward ; Pantry Server/Helper ; Washroom Attendant 廚房雜工；清潔雜工；洗碗碟雜工；管事；傳菜員；洗手間清潔員	24,812	2.8%	58.8%	32.5%	5.9%

Table 5 : Percentage Distribution of Average Monthly Remuneration Package Range of Full-Time Employees

表5：全職僱員平均月薪分佈

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Average Monthly Remuneration Package 每月平均薪酬			
				\$10,000 or below 或以下	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000
Craft and Operative Level 技工及操作工級	354	Bartender ; Soda Fountain Captain ; Bar Helper 調酒員；水吧部長；水吧服務員	450	0.0%	37.5%	53.2%	9.3%
	355	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	2,515	0.0%	56.9%	32.3%	10.8%
	356	Waiter/ Waitress ; Dim Sum Sales 侍應生；賣點員	36,891	0.8%	52.3%	40.5%	6.3%
	357	Cashier 樓面收納員	7,947	0.6%	54.2%	38.5%	6.8%
	358	Security Officer ; Guard House ; Uniform Guard ；Valet Parking Attendant ；保安員；代客泊車員	109	0.0%	45.2%	11.9%	42.9%
	359	Delivery Staff/ Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工	1,093	0.0%	84.7%	15.3%	0.0%
	360	Food Station Handler 堂前小食處理員工	205	0.0%	55.1%	39.0%	5.9%
	361	Food and Beverage Storekeeper ; General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk 飲食部管倉員；管倉員；貨倉及收貨員	33	0.0%	45.8%	54.2%	0.0%
	363	Bartender / Barman ; Barista / Mixologist 調酒員／咖啡師／調酒師	1,708	0.0%	22.5%	39.1%	35.6%
	364	Food Handler ; Beverage Handler 小食處理員；堂前小食處理員工；水吧處理員	14,578	0.5%	42.6%	46.8%	10.0%
	399	Others (Craft and Operative Level) 其他 (技工及操作工級)	4	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%
	Sub-total 小計		135,486	0.8%	38.3%	45.2%	15.5%
Administrative and Others 文員及其他員工	401	Accounting Clerk ; General Cashier ; Food and Beverage Cashier 會計部文員；出納員；飲食部出納員	1,083	0.0%	34.6%	65.1%	0.3%

Table 5 : Percentage Distribution of Average Monthly Remuneration Package Range of Full-Time Employees

表 5：全職僱員平均月薪分佈

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Average Monthly Remuneration Package 每月平均薪酬			
				\$10,000 or below 或以下	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000
Administrative and Others 文員及其他員工	402	Human Resources Clerk ; Personnel Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；人事部文員；寫字樓文員	633	0.0%	5.3%	33.6%	61.0%
	403	Paymaster 出納主任	21	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%
	404	Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員	442	0.0%	37.2%	62.8%	0.0%
	405	Secretary 秘書	47	0.0%	25.0%	57.1%	17.9%
	406	Office Assistant 辦公室助理員	163	0.0%	3.2%	96.8%	0.0%
	499	Others (Administrative and Others) 其他（文員及其他員工）	42	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%
		Sub-total 小計	2,431	0.0%	23.3%	60.1%	16.5%
		Total 總計	185,838	0.6%	28.7%	41.8%	20.9%
						4.1%	3.0%
						0.6%	0.3%

Table 6 : Percentage Distribution of Preferred Education of Full-Time Employees

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Education level 教育程度			
				Postgraduate Degree 研究生學位	First Degree 學士學位	Sub-degree (e.g. Higher Diploma) 副學位 (例如高級文憑)	Diploma/ Certificate 文憑／證書
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	101	Group Director ; Deputy Director ; Managing Director ; General Manager 集團董事；副董事；董事總經理；總經理	570	0.6%	26.3%	24.2%	2.9%
	102	Director of Human Resources ; Human Resources Manager ; Personnel Manager ; Training Manager 人力資源部總監；培訓部總監；人事部 經理；培訓部經理	201	0.0%	50.3%	0.6%	6.0%
	103	Accountant ; Chief Accountant/ Controller ; Financial Controller ; Financial Director 會計主管／總會計；財務總監	87	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%
	104	Purchasing Manager 採購部經理	97	0.0%	80.4%	2.2%	17.4%
	105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部總經理	424	0.0%	29.7%	20.8%	9.6%
	106	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	5,666	0.0%	12.9%	8.3%	22.1%
	107	Administration Manager 行政經理	127	0.0%	41.7%	4.7%	11.8%
	108	Executive Chinese Chef/ Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚／助理中菜行政總廚	420	0.0%	1.7%	22.9%	52.2%
	132	Executive Assistant Manager ; Club Manager ; Director of Operations 行政副經理；會所經理；營運總監	124	0.0%	90.2%	0.0%	9.8%
	135	Food and Beverage Director ; Food and Beverage Manager ; Assistant Food and Beverage Manager 飲食部總監；飲食部經理；飲食部副經理	153	0.0%	85.4%	11.3%	3.3%

Table 6 : Percentage Distribution of Preferred Education of Full-Time Employees

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Education level 教育程度			
				Postgraduate Degree 研究生學位	First Degree 學士學位	Sub-degree (e.g. Higher Diploma) (例如高級文憑)	Diploma/ Certificate 文憑/證書
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	137	Marketing Manager ; Director of Marketing and Communications ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager ; 市場拓展部經理；數字媒體經理； 企業傳訊總監； 數字媒體總監； 市場拓展及傳訊部總監； 數字媒體總監； 企業傳訊總監	90	0.0%	83.9%	0.0%	0.0%
139	Executive Chef ; Executive Pastry Chef ; Director – Culinary Operations 行政總廚師；糕餅總廚師；餐務營運總監	89	0.0%	26.9%	11.5%	56.4%	5.1%
140	Sous Chef 總廚師	404	0.0%	58.3%	7.8%	7.3%	26.7%
141	Pastry Chef 糕餅廚師	164	0.0%	75.0%	1.9%	4.5%	18.6%
142	Specialty Chef ; Cook for Asian ; Exotic cuisine 特色菜總廚師—亞洲及熱帶國家	123	0.0%	11.6%	0.0%	3.3%	85.1%
199	Others (Managerial and Professional Level) 其他 (經理及專業人員級)	3	0.0%	33.3%	0.0%	66.7%	0.0%
	Sub-total 小計†	8,742	0.0%	23.8%	9.9%	19.2%	47.1%
Supervisory Level 督導員級	201	Human Resources Officer ; Personnel Officer ; Training Officer 人資部主任；培訓部主任	333	0.0%	48.1%	23.4%	2.5%
	202	Public Relations Supervisor ; Sales Supervisor 公關部主管；營業部主管	110	0.0%	0.0%	4.2%	5.2%
	203	Accounts Supervisor (payable/receivable) 會計主管 (應付帳/應收帳)	264	0.0%	42.7%	36.9%	5.8%
	204	Store Supervisor 倉務監管	68	0.0%	4.8%	51.6%	3.2%

Table 6 : Percentage Distribution of Preferred Education of Full-Time Employees

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Education level 教育程度			
				Postgraduate Degree 研究生學位	First Degree 學士學位	Sub-degree (e.g. Higher Diploma) 副學位 (例如高級文憑)	Diploma/ Certificate 文憑/證書
Supervisory Level 督導員級	205	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	26	0.0%	0.0%	76.9%	15.4%
	206	Restaurant Head Supervisor ; Assistant Manager ；Head Supervisor 中菜館、酒樓主管；副經理；樓面部領班／總管	1,790	0.0%	0.4%	9.6%	11.3%
	208	Bar Supervisor 酒吧主管	69	0.0%	0.0%	32.4%	47.1%
	209	Captain ; Supervisor 部長	6,066	0.0%	1.2%	10.0%	16.3%
	210	Chief Butcher 砧板	1,084	0.0%	0.0%	0.0%	0.6%
	211	Seafood Butcher 水檻／魚王	870	0.0%	0.0%	0.5%	0.0%
	212	Second Butcher 二砧	992	0.0%	0.0%	1.0%	0.0%
	213	Chief Cook (Wok) 頭鑊	1,344	0.0%	0.0%	2.7%	0.7%
	214	Chief Dim Sum Cook 點心燒廚	940	0.0%	0.0%	1.1%	0.9%
	215	No. 2 Cook (e.g. butchery, barbecue, wok, stove, dim sum, vegetable, cold food) 二廚（砧板、燒烤、火鍋、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	3,129	0.0%	0.0%	0.4%	0.0%
	216	Senior Cook ; Aboyeur (Production Control Cook) ; General Cook 上什；打荷；普通廚師	3,175	0.0%	0.0%	0.4%	1.4%
						7.7%	0.0%
						81.2%	16.9%

Table 6 : Percentage Distribution of Preferred Education of Full-Time Employees

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Education level 教育程度			
				Postgraduate Degree 研究生學位	First Degree 學士學位	Sub-degree (e.g. Higher Diploma) 副學位 (例如高級文憑)	Diploma/ Certificate 文憑／證書
Supervisor Level 督導員級	217	Barbecue Cook 燒烤廚師	1,647	0.0%	0.0%	0.0%	90.6%
218	Specialty Chef 特色菜總廚師	29	0.0%	0.0%	0.0%	3.4%	96.6%
219	Pantry Supervisor 傳菜部部長	605	0.0%	0.0%	0.7%	0.0%	98.3%
233	Audit Supervisor ; Paymaster ; General Cashier 核數主管；出納主任；出納員	0	-	-	-	-	-
234	Public Relations Officer/Digital Media Officer 公共關係主任／數字媒體主任	351	0.0%	1.2%	15.7%	6.6%	76.4%
236	Security Manager 保安主任	2	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%
237	Beverage/Bar Manager 酒吧經理	549	0.0%	2.8%	18.0%	3.0%	76.3%
238	Restaurant Supervisor 餐廳主管	10,839	0.0%	2.7%	13.3%	14.2%	69.9%
239	Food and Beverage Controller/ Cost Controller 成本統計／總監／主任	12	0.0%	45.5%	9.1%	27.3%	18.2%
241	Sales Supervisor 營業部主管	327	0.0%	26.6%	21.7%	20.8%	30.9%
242	Head Cashier 總出納員	0	-	-	-	-	-
243	Garde Manger ; Senior Cook 冷盤總廚師；高級廚師	4,490	0.0%	0.4%	8.1%	21.6%	69.5%

Table 6 : Percentage Distribution of Preferred Education of Full-Time Employees

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Education level 教育程度			
				Postgraduate Degree 研究生學位	First Degree 學士學位	Sub-degree (e.g. Higher Diploma) 副學位 (例如高級文憑)	Diploma/ Certificate 文憑/證書
Supervisory Level 督導員級	244	Sommelier 品酒師	26	0.0%	0.0%	0.0%	61.5%
	299	Others (Supervisory Level) 其他 (督導員級)	42	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		Sub-total 小計	39,179	0.0%	2.1%	8.2%	74.4%
Craft and Operative Level 技工及操作工級	301	Dim Sum Fryer ; Steamer ; Dim Sum Cook (e.g. dough handler, content mixer) 煎炸工；熟籠工；點心廚師 (如：麵糰、辦 餡)	4,193	0.0%	0.0%	0.7%	60.7%
	302	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什；蔬菜廚師	541	0.0%	0.0%	6.2%	47.3%
	303	Vegetable Cook Helper 蔬菜廚師助手	132	0.0%	0.0%	3.7%	33.3%
	304	Specialty Cook 特色菜廚師	90	0.0%	0.0%	0.0%	63.3%
	305	No. 3 Cook (e.g. butchery, barbecue, stove, dim sum, vegetable, cold food) 三廚 (砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷 盤)	4,829	0.0%	0.0%	1.4%	45.5%
	306	Junior Cook/ No. 4 Cook and below (e.g. butchery, barbecue, stove, vegetable, dim sum, congee, noodle, cold food) 見習廚師／四廚或以下 (如：砧板、燒烤、 爐頭、蔬菜、點心、麵粉、粥檔、冷盤)	15,420	0.0%	0.0%	5.0%	53.0%
	307	Engineering Craftsman 工程部技工	189	0.0%	0.0%	11.3%	62.7%
						19.0%	7.0%

Table 6 : Percentage Distribution of Preferred Education of Full-Time Employees

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Education level 教育程度			
				Postgraduate Degree 研究生學位	First Degree 學士學位	Sub-degree (e.g. Higher Diploma) 副學位 (例如高級文憑)	Diploma/ Certificate 文憑/證書
Craft and Operative Level 技工及操作工級	308	Baker/ Pastry Cook/Cook 麵包師傅／糕餅師傅／廚師	19,495	0.0%	0.0%	2.3%	9.7%
	352	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	252	0.0%	0.0%	0.0%	62.8%
	353	Kitchen Helper ; Cleaner ; Dishwasher ; Steward ；Pantry Server/Helper ; Washroom Attendant 廚房雜工；清潔雜工；洗碗碟雜工；管事； 傳菜員；洗手間清潔員	24,812	0.0%	0.0%	0.0%	37.2%
	354	Bartender ; Soda Fountain Captain ; Bar Helper 調酒員；水吧部長；水吧服務員	450	0.0%	0.0%	0.0%	72.4%
	355	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	2,515	0.0%	0.0%	0.7%	4.3%
	356	Waiter Waitress ; Dim Sum Sales 侍應生；賣點員	36,891	0.0%	0.0%	0.4%	5.3%
	357	Cashier 樓面收納員	7,947	0.0%	0.0%	0.9%	0.8%
	358	Security Officer ; Guard House ; Uniform Guard ；Valet Parking Attendant 保安員；護衛員；代客泊車員	109	0.0%	0.0%	0.0%	2.0%
	359	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工	1,093	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	360	Food Station Handler 堂前小食處理員工	205	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	361	Food and Beverage Storekeeper ; General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk 飲食部管倉員；管倉員；貨倉及收貨文員	33	0.0%	0.0%	0.0%	63.0%
							37.0%

Table 6 : Percentage Distribution of Preferred Education of Full-Time Employees

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Total no. of employees 僱員人數	Education level 教育程度			
				Postgraduate Degree 研究生學位	First Degree 學士學位	Sub-degree (e.g. Higher Diploma) (副學位 (例如高級文憑))	Diploma/ Certificate 文憑/證書
Craft and Operative Level 技工及操作工級	363	Bartender / Barista / Mixologist 調酒員／咖啡師／調酒師	1,708	0.0%	0.0%	6.7%	25.6%
364	Food Handler ; Beverage Handler 小食處理員；堂前小食處理員工；水吧處理員		14,578	0.0%	0.0%	0.0%	57.9%
399	Others (Craft and Operative Level) 其他（技工及操作工級）		4	0.0%	0.0%	0.0%	40.5%
Sub-total 小計†			135,486	0.0%	0.0%	0.6%	14.2%
Administrative and Others 文員及其他員工	401	Accounting Clerk ; General Cashier ; Food and Beverage Cashier 會計部文員；出納員；飲食部出納員	1,083	0.0%	0.0%	2.5%	11.1%
	402	Human Resources Clerk ; Personnel Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；人事部文員；寫字樓文員	633	0.0%	0.4%	6.7%	86.4%
	403	Paymaster 出納主任	21	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	404	Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員	442	0.0%	0.0%	0.5%	77.1%
	405	Secretary 秘書	47	0.0%	2.6%	28.9%	15.8%
	406	Office Assistant 辦公室助理員	163	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	499	Others (Administrative and Others) 其他（文員及其他員工）	42	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
Sub-total 小計†			2,431	0.0%	0.2%	3.5%	14.3%
						11.9%	84.2%
						96.3%	0.3%
						85.7%	0.0%
						84.2%	14.3%

Table 6 : Percentage Distribution of Preferred Education of Full-Time Employees

Job category 技能類別	Job Code 編號	Principal Job 主要職務	Education level 教育程度				
			Total no. of employees 僱員人數	Postgraduate Degree 研究生學位	First Degree 學士學位	Sub-degree (e.g. Higher Diploma) 副學位 (例如高級文憑)	Diploma/ Certificate 文憑／證書
Total 總計			185,838	*	1.5%	2.7%	6.4%
						52.2%	37.1%

* Figure less than 0.05%

Table 7: 過去十二個月內僱員曾接受的培訓類型數字及分布
表7：過去十二個月內僱員曾接受的培訓類型數字及分布

Training 培訓	Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	Supervisory Level 監督員級	Number and Percentage 人數及百分比		Administrative and Professional Level 經理及專業人員級	Management and Professional Level 管理員級	Ranking 排名	
			Craft and Operative Level 技工及操作工級	Administrative and Others 文員及其他員工			Supervisory Level 監督員級	Craft and Operative Level 技工及操作工級
A. Managerial Skills 管理技巧								
(i) Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	198 (1.2%)	75 (0.4%)				12	14	
(ii) Human Resources Management 人力資源管理	629 (3.7%)	732 (4.3%)				2	4	
(iii) Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	609 (3.6%)	468 (2.7%)				3	8	
(iv) Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導技巧、領導技巧	808 (4.7%)	1,017 (5.9%)				1	1	
(v) Risk Management 風險管理	303 (1.8%)	91 (0.5%)				9	13	
(vi) Others 其他	0 (0.0%)	0 (0.0%)				19	19	
B. Trade Skills 行業技能								
(i) Suggestive Selling 建議推銷	236 (1.4%)	253 (1.5%)	195 (1.1%)	17 (0.1%)	10	11	8	10
(ii) Cost Control 成本控制	456 (2.7%)	397 (2.3%)	94 (0.5%)	0 (0.0%)	6	9	11	11
(iii) Culinary 烹調	99 (0.6%)	333 (1.9%)	812 (4.7%)	0 (0.0%)	14	10	4	11
(iv) Restaurant Service 餐飲服務	591 (3.5%)	850 (5.0%)	2,277 (13.3%)	25 (0.1%)	4	3	1	7
(v) Beverages (Alcoholic and Non-alcoholic) 飲料 (酒精及非酒精)	127 (0.7%)	229 (1.3%)	465 (2.7%)	0 (0.0%)	13	12	7	11
(vi) Banquet / Catering Event Management 宴會／飲食項目管理	26 (0.2%)	29 (0.2%)	16 (0.1%)	18 (0.1%)	15	17	12	8
(vii) Food Hygiene and Safety 食品衛生及安全	534 (3.1%)	717 (4.2%)	916 (5.4%)	36 (0.2%)	5	6	3	4
(viii) Information Technology 資訊科技	21 (0.1%)	2 (0.0%)	0 (0.0%)	18 (0.1%)	16	18	13	8
(ix) Others 其他	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	19	19	13	11
C. Generic Skills 通用技巧								
(i) Customer Service 顧客服務	453 (2.6%)	909 (5.3%)	1,645 (9.6%)	111 (0.6%)	7	2	2	1
(ii) Communication 溝通	231 (1.4%)	499 (2.9%)	685 (4.0%)	46 (0.3%)	11	7	5	2
(iii) Problem Solving 難題解決	361 (2.1%)	719 (4.2%)	512 (3.0%)	43 (0.3%)	8	5	6	3
(iv) Others 其他	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	19	19	13	11

Table 7: 過去十二個月內僱員曾接受的培訓類型數字及分布
表7：過去十二個月內僱員曾接受的培訓類型數字及分布

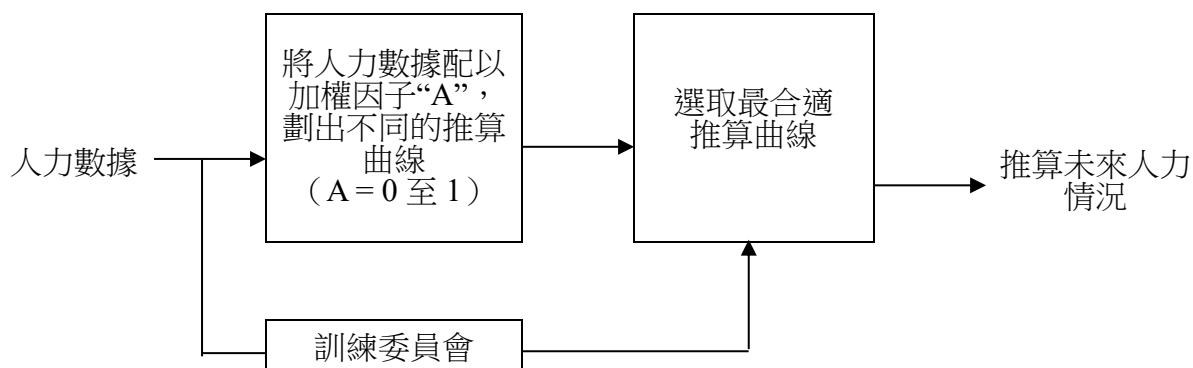
Training 培訓	Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	Number and Percentage 人數及百分比			Ranking 排名		
		Supervisory Level 監導員級	Craft and Operative Level 技工及操作工級	Administrative and Others 文員及其他員工	Managerial and Professional Level 經理及專業人員級	Supervisory Level 監導員級	Craft and Operative Level 技工及操作工級
D. Language語言							
(i) Putonghua 普通話	10 (0.1%)	36 (0.2%)	106 (0.6%)	28 (0.2%)	18	16	10
(ii) English 英語	11 (0.1%)	37 (0.2%)	109 (0.6%)	29 (0.2%)	17	15	9
(iii) Others 其他	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	19	19	11
Total number of establishments 機構總數	17,102						

採用調節過濾法推算人力趨勢

調節過濾

- 「調節過濾法」使用「加權指數平滑法」的原則預測人力情況。將過往的人力數據加權，較近期的數據加權比重較高，亦即倚重較近期的數據作人力預測。同時，可調整加權因子“ A ”以調較這些近期數據所佔的比重。新近數據的“ A ”值愈高，所佔的比重愈大。
- 不同行業的訓練委員會可以根據市場趨勢、科技發展、社會經濟因素、行業未來展望等調整推斷，以預測最貼近實際的人力情況。見下圖1：

圖1 調節過濾法



詞彙釋義

平均每月薪酬	「平均每月薪酬」指僱員每月所得到的薪金待遇，以同一主要職務平均金額計算，包括基本工資、加班津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋津貼、交通津貼、佣金及花紅等。
文憑／證書	「文憑／證書」指職業教育課程的學銜，包括文憑／證書、基礎課程文憑、職專文憑、技工或同等程度的學歷。
學士學位	「學士學位」指本地或非本地教育院校頒授的學士或同等程度的學歷。
全職僱員	「全職僱員」指在機構／公司內擔任指定職務並受僱每月至少四周、每周最少18小時的受薪員工。
內部晉升	「內部晉升」指僱員憑藉個人表現或能力，獲調升至機構／公司內更高職級。
新聘僱員	<p>「新聘僱員（並無飲食業工作經驗）」指過往沒有飲食業工作經驗的新員工（但不包括飲食業課程應屆畢業生）。</p> <p>「新聘僱員（飲食、酒店及旅遊業課程應屆畢業生）」指剛修畢飲食、酒店及旅遊業課程的新員工。</p>
兼職僱員	「兼職僱員」指在機構／公司內非全職擔任特定工作的受薪員工，一般指並非以連續合約受聘的員工。僱員持續受聘於同一僱主長達四周或以上，且每周工作最少18小時，均視為連續合約受聘的員工。
研究生學位	「研究生學位」指本地或非本地教育院校開辦的高等學位（如碩士學位）或同等水平的學歷。
中三或以下	「中三或以下」指中三或以下，又或同等學歷。
中四至中七	「中四至中七」指中四至中七學歷，涵蓋香港中學會考 [HKCEE]、香港高級程度會考 [HKALE]、香港中學文憑 [HKDSE] 考試、毅進文憑或同等學歷。
副學位	「副學位」指本地或非本地教育院校頒授的副學士、高級文憑、專業文憑、高級證書、專修證書、院士或同等學歷程度。

員工總數

「員工總數」指抽樣機構／公司內受薪的僱員人數（包括全職及兼職僱員），不論是否在香港工作。

實習生／學徒

「實習生／學徒」指正在接受訓練的僱員，並包括正在接受各種形式訓練的實習生，以及根據學徒合約受聘的學徒。

空缺

「空缺」指調查期間需要即時上任的職位，而機構正積極招聘人手填補。