

大誠高中 108 學年度國中技藝競賽餐飲管理科競賽辦法

一、競賽目的：

- (一)加強學生學習動機與興趣，增進學習成效以及建立自我成就感。
- (二)培養學生問題解決、技能水準之提升。
- (三)提供有興趣就近入學之學生，體驗實習多元管道，吸引具實作性向之學生參與。

二、辦理單位：

- (一)主辦單位:大誠高中實習處 就業輔導組長張惠萍組長 02-22348989 轉 64
- (二)承辦單位:餐飲管理科 科主任陳儀玲主任 02-22348989 轉 36

三、競賽主題：飲料調製

四、參加對象：台北市、新北市各國中有飲料調製專長與興趣之九年級學生。

五、報名方式：網路報名(由大誠高中官網報名或進入 QR Code 網路報名表)。

六、報名日期：即日起截至民國 109 年 4 月 17 日(星期五)。

七、參賽人數：20 人(依報名優先順序額滿為止，4 月 20 日網路公告參賽名單)。



網路報名表

八、競賽日期：民國 109 年 5 月 3 日(星期日)，考程將於考前另行通知。

九、競賽內容：依職群特性採實際操作、創意設計等方式競賽，包含學科及術科。

- (一)學科考題: 內容以 108 年度新北市國中技藝競賽餐旅群學科試題為主，佔 20%，學科試題公告於大誠高中官網。

- (二)術科考題: 柳橙玉兔盤、冰蝶豆花檸檬茶，佔 80%。

十、錄取名額及獎勵：錄取 1 至 3 名各 1 名，佳作 3 名為原則，獎勵金:第一名 3000 元、第二名 1500 元、第三名 1000 元，佳作 500 元。

十一、競賽須知：

- (一)術科競賽題目及術科競賽須知為主(如附件 1)。
- (二)學、術科競賽規則(如附件 2)。
- (三)場地提供個人工具表(如附件 3)。
- (四)評分總表(如附件 4)。

【附件 1】

大誠高中 108 學年度國中技藝競賽餐飲管理科競賽
飲料調製主題

術科競賽題目及術科競賽須知

一、術科競賽題目：柳橙玉兔盤、冰蝶豆花檸檬茶共兩題，競賽時間共計 20 分鐘

術科題目 A- 柳橙玉兔盤【須製作一盤】

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
A	柳橙玉兔盤 (單耳兔)	2 顆柳橙 (各分八等份)	水果拼盤	紅櫻桃	圓盤、三角尖刀、 小圓盤、水果夾、 砧板

術科題目 B -冰蝶豆花檸檬茶【須製作一杯】

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
B	冰蝶豆花檸檬茶	5~7 朵乾燥蝶豆花 15ml 檸檬汁 30ml 糖水 30ml 涼開水	直接注入法 -漂浮法	檸檬片	可林杯、沖壺、沖 茶器、壓汁器、公 杯、古典杯、長柄 咖啡匙、量酒器、 吧叉匙、濾茶器、 三角尖刀、壓汁 器、小圓盤、水果 夾、砧板、杯墊

二、術科競賽須知：

(一)本競賽請著學校校服參賽。

(二)評分標準如下：

儀態	術科測驗 (20 分鐘)			成品評鑑
10%	前置作業 20%	調製過程 30%	善後處理 20%	20%
服儀與姿態	操作台鋪設 器具拿取 裝飾物製作	操作流暢度 時間掌控	善後處理	擺設外觀符合規定

【附件 2】

大誠高中 108 學年度國中技藝競賽餐飲管理科競賽

飲料調製主題

學、術科競賽規則

- 一、參賽學生請於指定時間攜帶學生證報到，如未於時間內報到，以棄權論，不得異議；未帶證件者，另簽具選手身分切結書存查以備查驗。報到當日，於比賽前開始 10 分鐘開始報到，比賽開始 10 分鐘後，不得再報到。
- 二、學科競賽：參賽學生請穿著各校制服參加學科筆試準時入場應試，逾時 10 分鐘不得入場，未滿 20 分鐘不得出場，違者該科不予計分。
- 三、術科競賽：參賽學生請穿著各校制服準時入場應試。
- 四、競賽使用器具設備，除非有損壞，不得要求更換。
- 五、競賽所需材料，由承辦單位提供，不得攜帶任何材料入場應試，違者該科不予計分。
- 六、競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定扣分：
 - (一)大聲喧嘩，扣總分 10 分。
 - (二)傳遞、夾帶或與其他參賽者談話者，扣總分 20 分。
 - (三)未經評審同意，擅自更換器具或調換作業位置者，扣總分 20 分。
 - (四)未於時間內將成品送至評審室，成品不予計分。
- 七、參賽選手於競賽時，如因故需離開試場，需經評審同意，並由承辦單位派人陪同，時間繼續計算，不另折計。
- 八、競賽成品需依評審指示，置於評審室，不得攜出。
- 九、競賽中，術科試題題卡必須放置於操作檯處，選手不可攜帶至公共材料區。
- 十、在規定時間內提早完成者，一律於原地靜候指令。競賽須在規定時間內完成，在監評宣布「時間截止」時，應請立即停止操作，否則不以予計分。

【附件 3】

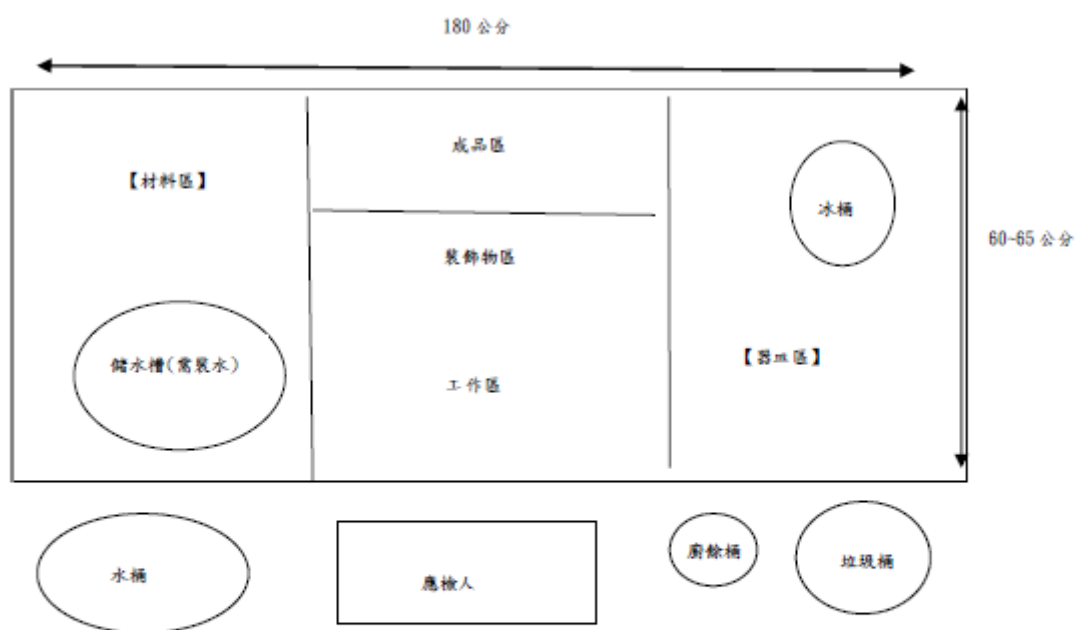
術科個人工具表暨試場配置圖

一、個人工具表:考場提供柳橙玉兔盤、冰蝶豆花檸檬茶器具設備與材料

器具設備	材料	雜項
圓托盤-防滑 1 個	柳橙	抹布 1 條(白色)
三角尖刀 1 支	紅櫻桃	海綿刷 1 支(長柄)
水果夾 1 支	乾燥蝶豆花	垃圾桶 1 個(10~15 公升 塑膠)
圓盤 1 個	新鮮檸檬	水源桶 1 個(每箱 5 加侖, 附出水控制開關)
小圓盤 5 個	糖水	廚餘桶 1 個(2 公升)
吧檯濾水墊 1 個		砧板 1 個(白色塑膠)
冰桶(附冰鏟/冰夾) 1 組		開飲機
可林杯(Collins) 1 個		杯墊 1 個
公杯 3 個		
古典杯 1 個		
長柄咖啡匙 1 支		
吧叉匙(Bar Spoon) 1 支		
濾茶器 1 個		
壓汁器 1 個		
量酒器(Jigger) 1 個		
沖壺 1 個		
沖茶器 1 個		

二、試場配置圖

(一) 操作檯平面圖：長方會議桌(長 180 公分、寬 60~65 公分)，由承辦學校決定考試場地設置。



說明：

1. 器皿區及材料區可左右調換位置。
2. 廚餘桶放置於垃圾桶左前方。
3. 冰桶及吧檯瀝水墊可調換位置。
4. 操作檯器皿區擺放參考圖如下：

【附件 4】

評分總表

應考日期	民國 109 年 5 月 3 日 (星期日)					
主 題	飲料調製					
場 次						
工作檯組						
學科 (20%)						
術科評分標準	儀態 10%	術科測驗			成品評鑑 20%	總分 100%
		前置作業 20%	調製過程 30%	善後處理 20%		
術科 (80%)						
總分						