

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：廚藝製作

四、參加對象：台北市、新北市各國中有廚藝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)。

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:創意炒飯，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)。



網路報名表

【附件 1】

大誠高中 108 學年度國中技藝競賽餐飲管理科競賽

廚藝製作主題

術科競賽題目及術科競賽須知

一、術科競賽題目：創意炒飯，競賽時間共計 90 分鐘

二、考生個人食材表：(由考場提供)

創意炒飯		
食材	規格	數量
白飯	g	300
雞蛋	粒	2
蔥	支	1
黃甜椒	粒	1/2
紅甜椒	粒	1/2
牛番茄	粒	1
小黃瓜	條	1/2
洋蔥	粒	1/4

◎考生工作台備品：沙拉油 100cc、鹽、糖、白胡椒粉。

◎公共調味品：太白粉、香油、烏醋、白醋、醬油、米酒、番茄醬、咖哩粉。

三、術科競賽須知：

(一)本競賽依據技術士技能檢定作業及試題規則進行。

(二)成品須盤飾。

(三)成品品評：在規定時間內製作完成的菜餚，分衛生、刀工、火候、調味、成品外觀等項目評分。製作菜餚不分派系，衛生符合中餐丙級葷食檢定之規定，刀工、火候切題，調味適中，成品外觀以整體菜餚觀感為評分原則。

(四)評分標準如下：

衛生	刀工	火候	調味	外觀
30%	30%	20%	10%	10%

【附件 2】

大誠高中 108 學年度國中技藝競賽餐飲管理科競賽

廚藝製作主題

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(運動服)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(運動服)準時入場應試，本校備有圍裙供考生當場穿著應試
- 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。

【附件 3】

術科個人工具表

一、個人工具表：(由考場提供)

名稱	規格	數量
中式平盤	瓷製圓型約 26 公分	1 個
片刀	也可自備	1 支
炒鍋		2 個
配菜盤	圓形	5 個
馬口碗	圓形	5 個
量匙	1T、1t、 $\frac{1}{2}t$ 、 $\frac{1}{4}t$	1 組
鍋鏟		1 支
湯勺		1 支
漏杓		1 支
鋼盆		2 個
疏離		1 個
砧板	塑膠 2 個-紅、白各 1	2 個
削皮刀		1 支

【附件 4】

評分總表

應考日期	民國 109 年 5 月 3 日 (星期日)				
主 題	廚藝製作				
場 次					
工作檯組					
學科 (20%)					
術科評分標準	衛生	刀工	火候	調味	外觀
	20%	30%	20%	10%	10%
術科 (80%)					
總分					