

2017 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

一、宗旨目的：

為培養國內頂尖餐旅專業人才之競爭力，本校觀光與餐旅學群特聯合舉辦「THE ONE 黎饗盃餐旅競賽」，本比賽項目分為中餐廚藝、烘焙製作以及餐飲服務技能三項競賽，期望透過本比賽提升選手的技術及激發其創意力，鼓勵選手更加重視技能學習，以提昇技藝水準，並藉機互相觀摩切磋，以促使選手所學之技能，進一步提升國內餐飲從業人員之水準。

二、主辦單位：黎明技術學院

指導單位：教育部技職司

北區技專校院教學資源中心

三、比賽日期：106年11月12日（星期日）。

四、報到地點：黎明技術學院誠樸樓 10F 國際會議廳

五、比賽地點：黎明技術學院 A 棟一樓

六、比賽項目/報名人數限制：

1.中餐烹調 (16 人)

2.烘焙製作 (20 人)

3.餐飲服務技術 (32 人)

備註：各校報名人數限制依各項比賽附件規章說明所示。

七、報名日期：即日起至 106 年 11 月 03 日下午 17:00 前，報名額滿為止，恕不加場。

八、報名費用：無

九、報名資格：全國商業類技藝競賽科各項目之正式選手皆可報名參加

十、報名方式：將報名表填寫完成後 E-mail 至 chok666@mail.lit.edu.tw 楊世茹助理即可

洽詢電話：02-29097811#2161、2167 餐飲管理系系辦公室

十一、比賽相關事務：

(一) 選手請於規定時間內報到，進行比賽前準備及比賽材料檢查。

(二) 選手報到時請攜帶比賽通知單及學生證以便核對身份。

(三) 賽前十五分鐘選手請就會場，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。

(四) 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。

(五) 比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。

(六) 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作皆須停止。

(七) 停止計時後，選手於十五分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣除五分。

(八) 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽並自備文具用品。

十二、 中餐烹調項目比賽規章

1. 比賽時程：

- (1) 報到時間：08:00~08:20
- (2) 各場地介紹：08:20~08:40
- (3) 學科競賽時間：08:45~09:45 (共 60 分鐘)
- (4) 術科競賽時間：
第一場：10:00~12:00(共 120 分鐘)(含清潔)
第二場：12:30~14:30(共 120 分鐘)(含清潔)
- (5) 評分時間：14:30~16:00
- (6) 頒 獎：16:00

2. 比賽內容：

- (1) 學科測驗(20%)：依據 99 課綱中餐烹調之內容為原則。
- (2) 術科測驗(80%)：採實際操作，指定菜 1~2 道，創意菜 1 道(附構思說明 200 字內)，由命題委員命題，於比賽當日公布。

3. 比賽評分標準：

- (1) 學科成績佔競賽總成績 20%，術科成績佔競賽總成績 80%
- (2) 術科評分標準：

| 項目 | 取量 | 刀工 | 火候 | 觀感 | 調味 | 創意 | 安全衛生 | 備註 |
|----|------|------|------|------|------|------|------|----|
| | 10 分 | 20 分 | 20 分 | 10 分 | 10 分 | 20 分 | 10 分 | |

4. 場地提供烹調用器具：

| 品項 | 數量 | 品項 | 數量 |
|-------|----|-----|----|
| 爐台 | 2 | 漏勺 | 1 |
| 炒鍋 | 2 | 煎鏟 | 2 |
| 砧板(紅) | 1 | 湯勺 | 1 |
| 砧板(白) | 1 | 量杯 | 1 |
| 鋼盆 | 3 | 剪刀 | 1 |
| 疏離 | 1 | 魚鱗刀 | 1 |
| 配菜盤 | 10 | 削皮刀 | 1 |
| 馬口碗 | 10 | 細油網 | 1 |

| | | | |
|------|-----|------|-----|
| 調味料盒 | 1 | 量匙 | 1 |
| 抹布 | 2 | 廚房紙巾 | 1 捲 |
| 保鮮膜 | 1 捲 | | |

5. 評審辦法：

- (1) 夾帶成品或半成品進場等，不予計分。
- (2) 逾時未完成作品（2 小時內），不予計分。
- (3) 請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。
- (4) 作品使用違禁調味品或化學添加物，則取消比賽資格。
- (5) 總計全部評審成績，平均後得出參賽者作品成績。

6. 成績公布時間：16:00

7. 比賽獎勵：

第一名：獎狀 1 只+3000 元

第二名：獎狀 1 只+2000 元

第三名：獎狀 1 只+1000 元

佳 作：取 13 名獎狀 1 只+獎品 1 分

十三、 烘焙製作比賽規章

1. 比賽時程：

- (1) 報到時間：08:00~08:20
- (2) 各場地介紹：08:20~08:40
- (3) 學科競賽時間：08:45~09:45 （共 60 分鐘）
- (4) 術科競賽時間：
 - 第一場：10:00~13:00 （共 180 分鐘）(含清潔)
 - 第二場：13:30~16:30 （共 180 分鐘）(含清潔)
- (5) 評分時間：13:10~13:30、16:30~16:50
- (6) 作品開放參觀：17:00~17:30
- (7) 成績計算：16:50~17:20
- (8) 頒 獎：17:30

2. 比賽內容：

- (1) 學科測驗(20%)：範圍包括烘焙計算、製作原理、丙級題庫、材料特性與功能、產品特性。
- (2) 術科測驗(80%)：採實際操作。指定題:以丙級西點蛋糕為架構之產品一種；

創意產品製作題：由命題委員命製一題，於比賽當日公布。

3. 比賽評分標準：

- (1) 學科成績佔競賽總成績 20%，術科成績佔競賽總成績 80%
- (2) 術科評分標準：指定題目佔總成績 35%、創意題目佔總成績 45%

| 題目 | 指定題目 35% | | | | 創意題目 45% | | |
|------|----------|--------|--------|----------|----------|--------|----------|
| 評分項目 | 外觀 30% | 口感 30% | 技巧 30% | 衛生習慣 10% | 外觀 30% | 技巧 40% | 創意說明 30% |

4. 場地提供烹調用器具：

| 品項 | 數量 | 品項 | 數量 |
|-------------|-----|-----------|----|
| 烤箱 | 1 | 秤料盤 20CM | 3 |
| 烤盤 | 4 | 秤料盤 10CM | 3 |
| 成品架 | 2 | 鋼盆(大) | 1 |
| 電子秤 | 1 | 鋼盆(中)30CM | 1 |
| 攪拌機 20L、10L | 1 | 鋼盆(小) | 1 |
| 桌上型攪拌機 | 1 | 切麵刀 | 1 |
| 篩網 | 1 | 鋸齒刀 | 1 |
| 橡皮刮刀 | 1 | 噴水器 | 1 |
| 鐵尺 | 1 | 餡匙 | 1 |
| 各式模具 | | 打蛋器 | 1 |
| 擀麵棍 | 1 | 轉檯 | 1 |
| 擠花帶(嘴) | 1 組 | 抹刀 | 1 |
| 量杯 | 1 | 量匙 | 1 |
| 毛刷 | 1 | 雪平鍋 | 1 |

5. 評審辦法：

- (1) 比賽作品麵包在於表達所挑選原料之特性、口味、外觀、衛生及主題創意並重。
- (2) 所有烘焙產品上的裝飾品，都必須是可食用的。
- (3) 夾帶成品或半成品進場等，不予計分。
- (4) 逾時未完成作品（3 小時內），不予計分。
- (5) 請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。
- (6) 作品使用違禁調味品或化學添加物，則取消比賽資格。
- (7) 總計全部評審成績，平均後得出參賽者作品成績。

6. 比賽獎勵：

第一名：獎狀 1 只+3000 元

第二名：獎狀 1 只+2000 元

第三名：獎狀 1 只+1000 元

佳作：取 10 名獎狀 1 只+獎品一份

十四、 餐飲服務技術比賽規章

1. 比賽時程：

- (1) 報到時間：08:00~08:20
- (2) 各場地介紹：08:20~08:40
- (3) 學科競賽時間：08:45~09:45 (共 60 分鐘)
- (4) 術科競賽時間：
 - 第一場次 10:00~10:40 (共 60 分鐘)
 - 第二場次 11:00~11:40 (共 60 分鐘)
 - 第三場次 12:30~13:10 (共 60 分鐘)
 - 第四場次 14:30~15:10 (共 60 分鐘)
- (5) 成績計算：15:10~16:00
- (6) 頒 獎：16:00

2. 比賽內容：

- (1) 學科測驗(20%)：餐旅概論 I、餐旅服務 I、II、飲料與調酒 I。
- (2) 術科測驗(80%)：
 - a. 器皿及杯具的認識、擦拭、保養
 - b. 口布摺疊
 - c. 檯布鋪設與更換
 - d. 中西餐具擺設及菜單基本認識
 - e. 托盤及服勤技巧的運用
 - f. 服務叉匙之操作水果切割(必須去籽)、拼盤與服務
 - g. 以上題目由命題委員命製訂，於比賽當日公布。

3. 比賽評分標準：

- (1) 學科成績佔競賽總成績 20%，術科成績佔競賽總成績 80%
- (2) 術科評分標準：

| 項目 | | 百分比 |
|---------|---------|-----|
| (一)服勤技巧 | 1.正確度 | 20% |
| | 2.熟練度 | 20% |
| | 3.完成度 | 20% |
| | 4.成品美觀度 | 20% |
| (二)服裝儀態 | | 10% |
| (三)安全衛生 | | 10% |

4. 比賽獎勵：

第一名：獎狀 1 只+3000 元

第二名：獎狀 1 只+2000 元

第三名：獎狀 1 只+1000 元

佳 作：取 13 名獎狀 1 只+獎品一份

十五、 報名表

| | | | | |
|-----------------------|--|--|----|--|
| 學校名稱 | | | | |
| 通訊地址(資料通知處) | | | | |
| 指導老師 | | | | |
| 指導老師電話 | | | | |
| 報名職種(項目) | | | | |
| 參賽者(1) 1吋照片 黏貼處 | 姓名 | | 生日 | |
| | 電話 | | 手機 | |
| | E-mail | | | |
| 備註 | 報名文件資料請 E-mail 至 chok666@mail.lit.edu.tw 信箱，感謝! | | | |