

2023 HWU 餐旅商業類菁英模擬競賽簡章

一、宗旨目的：

為培養國內外頂尖餐旅專業人才，本校期許高中職學生可藉由比賽提升烹調技巧，並在食材烹調方式上發揮創意巧思，增加學生們觀摩學習與交流的機會，同時鼓勵學生多參加競賽觀摩切磋、精益求精，以提升自我廚藝、烘焙及餐服的專業能力，本比賽項目分為廚藝類、烘焙類製作以及餐飲服務類技能三項競賽，讓學生可以藉此互相研究交流，彌補自己學習未到位的地方，透過這次的競賽與高中職選手們相互進行切磋。

二、主辦單位：醒吾科技大學

三、比賽日期：112 年 11 月 18 日 (星期六)。

四、報到地點：醒吾科技大學-觀光餐旅學院 1樓

五、比賽地點：醒吾科技大學各專業教室

六、比賽項目/報名人數限制：

1.中餐烹調 (24 人)*每校限 1 組報名

2.烘焙製作 (28 人) *每校限 1 組報名

3.餐飲服務技術 (16 人) *每校限 1 組報名

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 112 年 10 月 31日下午 17:00 前，報名額滿為止，恕不加場。

八、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

九、報名網址：<https://forms.gle/QVyE3izEQEmr9X4XA>

洽詢電話：02-26015310#2482 餐旅管理系(張小姐or林小姐)

十、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) 選手報到時請攜帶學生證或身分證等有效證明證件以便核對身份。

(三) 賽前二十分鐘選手請就位會場，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，遲到二十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及餐巾紙。

十一、 廚藝類項目比賽規章

1. 比賽時程：

- (1) 報到時間：08:00~08:30
- (2) 各場地介紹：08:30~09:00
- (3) 學科競賽時間：
 - 第一場：09:00~10:00(共 60 分鐘)
 - 第二場：12:00~13:00(共 60 分鐘)
- (4) 術科競賽時間：
 - 第一場：9:00~11:00(共 120 分鐘)(含清潔)
 - 第二場：12:00~14:00(共 120 分鐘) (含清潔)
- (5) 評分時間：14:00~15:00
- (6) 作品開放參觀：15:00~15:30
- (7) 成績計算：15:00~15:40
- (8) 頒 獎：16:00

2. 比賽內容：

- (1) 學科測驗(20%)：依據中餐烹調之課程內容為原則。
- (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	觀感(火候.刀工.取量.衛生.整體)	味道及口感	創意
分數	50 分	30 分	20 分

4. 場地提供烹調用器具(依照國家級中餐證照檢定設備為主)：

品項	數量	品項	數量
爐台	2	漏勺	1
炒鍋	2	煎鏟	1
砧板(紅黃 綠藍白)	1	湯勺	1
鋼盆	3	量杯	1
疏離	1	剪刀	1
配菜盤	5	魚鱗刀	1
馬口碗	10	削皮刀	1
		細油網	1

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+獎品 1 份

第二名：獎狀 1 只+獎品 1 份

第三名：獎狀 1 只+獎品 1 份

佳 作：每位參賽選手獎狀 1 只+獎品 1 份

十二、 烘焙類製作比賽規章

1. 比賽時程：

(1) 報到時間：08:00~08:30

(2) 各場地介紹：08:30~09:00

(3) 學科競賽時間：

第一場：09:00~10:00 (共 60 分鐘)

第二場：13:00~14:00 (共 60 分鐘)

(4) 術科競賽時間：

第一場：09:00~12:00 (共 180 分鐘)(含清潔)

第二場：13:00~16:00 (共 180 分鐘)(含清潔)

(5) 評分時間：16:00~16:30

(6) 作品開放參觀：16:30~17:00

(7) 成績計算：16:00~16:30

(8) 頒 獎：17:00

2. 比賽內容：

(1) 學科測驗(20%)：範圍包括烘焙計算、製作原理、乙、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	外觀	口感	技巧	衛生習慣	外觀	技巧	創意說明
項目	30 %	30 %	30 %	10 %	30 %	40 %	30 %

4. 場地提供烹調用器具(依照國家級烘焙證照檢定設備為主)：

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10L、20L	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
毛刷	1	打蛋器	1
擀麵棍	1	轉檯	1
擠花帶	1	抹刀	1
量杯	1	量匙	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+獎品 1 份
第二名：獎狀 1 只+獎品 1 份
第三名：獎狀 1 只+獎品 1 份

佳 作：每位參賽選手獎狀 1 只+獎品 1 份

十三、 餐飲服務技術比賽規章

1. 比賽時程：

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

2. 比賽內容：

- (1) 學科測驗(20%)：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。

