第 49 屆全國技能競賽北、中、南區分區技能競賽

試題及說明

職類名稱：西點製作

說明：

1. 本公開試題比照國際技能競賽，在競賽時原則上可有百分之三十之差異，正式題目以競賽報到日公告為主。
2. 競賽分為 2 天進行：第一天競賽配分為競賽總分 30%，第二天競賽配分為競賽總分 70%，競賽總成績為兩天成績加總。

第一天 淘汰賽 競賽題目

(為求三區競賽標準一致，無論該區有無淘汰賽，此競賽項目依時程照常進行，此分數列入總成績加總計算,有淘汰賽場地者則依成績高低，選出 12 組進入正式決賽)

編號	試題	時間	配分占競賽總分
1	蛋糕製作及裝飾（Entremets）	3.5 小時 (含賽前準備工作)	30%
說明	製作不限形狀之蛋糕2 個，口味及內餡內容物不限。其中 **1** 個**使用調溫型巧克力披覆但不裝飾**，另 1 個使用調溫巧克力披覆後**表面以糖工藝**進行裝飾，**以巧克力飾片或其他元素創作圍邊裝飾，蛋糕上方糖工藝裝飾主題為『中國文化與藝術』。** 說明： 1. 配合 2021 年國際技能競賽在上海舉辦，以**中國文化與藝術**為主題，製作不限形狀之蛋糕2 個，請自行準備蛋糕模，其中1 個以淋面披覆但不裝飾，重量必須介於 800 到 1100 公克。 **另1 個蛋糕使用以淋面披覆，可用巧克力飾片或其他元素創作圍邊裝飾，並以糖工藝作品製作表面裝飾，創作與裝飾主題為『中國文化與藝術』。** 2. 糖工藝裝飾不得超過蛋糕體積百分之二十。 3. 兩個蛋糕放於現場準備之白色圓磁盤中呈現。 4. 限使用淋面披覆及糖工藝作品為主要裝飾材料，除食用色素外，不得使用其它材料。競賽場提供黑色(Dark)、白色(White)及牛奶(Milk)三種調溫巧克力磚。 5. 請選手自行攜帶所需之蛋糕模型。若有模型外特殊器具，須經裁判團許可同意後才得使用。 6. 主題與設計理念必須於繳交之材料與配方表中說明(如附件表格) 7. 競賽場提供白色圓磁盤 2 個及蛋糕底厚紙片 2 張，供選手陳列產品用，評分時將切開產品以利裁判觀察內部品質及進行口感、風味與組織之評分。		

第 49 屆全國技能競賽北、中、南區分區技能競賽

競賽試題及說明

職類名稱：西點製作

第二天競賽

（註：本公開試題比照國際技能競賽，在競賽時原則上可有百分之三十之差異，正式題目以競賽報到日公告為主）

編號	試題	時間	配分占競賽總分
2	巧克力工藝製作 Presentation Piece (Chocolate showpiece)	6 小時	70%
說明	**製作時間含賽前準備工作共 6小時，說明:** 1. 運用各種不同巧克力材料與製作技巧，在長50公分、寬50公分及高80公分的空間內， 設計製作一個巧克力展示作品。設計時必須運用各種巧克力製作技巧呈現巧克力展示作品及巧克力裝飾。 2. 巧克力展示作品與裝飾以電影**『中國文化與藝術』**為主題。 **主題與設計理念必須於繳交之材料與配方表中說明(如附件表格)。** 3. 除各種顏色的食用色素外，不得自備任何材料以及已完成而非現場製作的細部裝飾配件或半成品。選手可以攜帶所需的紙板或模型並自備特殊器具，但必須經裁判團許可同意後才得使用。 4. 競賽場提供長寬各 60 公分的壓克力底板一個供選手陳列產品。		

第 49 屆全國技能競賽

西點製作 職類

選手姓名:_____

本次作品主題名稱:_____

符合『中國文化與藝術』主題說明:包含設計理念、產品特色說明(含色彩、外觀、組織與口感、風味於其他具創意設計之說明)

設計圖或作品照片

第 49 屆全國技能競賽 西點製作 職類

選手姓名:

繳交作品配方與製作表範例

(應包含材料名稱、重量、標準製作流程，可依實際需要調整表格呈現方式)

項目	材料名稱	重量(g)	標準製作流程
1 蛋糕體			1.
			2.
			3.
			4.
			5.
			6.
			7.
2.XX (夾層名稱)			1.
			2.
			3.
			4.
			5.
3.XX (夾層名稱)			1.
			2.
			3.
			4.
			5.
4.XX (夾層或蛋糕底層名稱)			1.
			2.
			3.
			4.
			5.
5.淋面與裝飾			1.
			2.
			3.
			4.
			5.
			6.
6.成品組合或製作說明			1.
			2.
			3.
			4.
			5.

第 49 屆全國技能競賽北、中、南區分區技能競賽
西點製作職類

4/24 競賽日程表			
日期	項目	時間	備註
4/24（三）	報到、講解、熟悉場地、抽籤、自備工具定位	10:30~11:00	30 分鐘
4/24（三）	午餐時間	11:00~12:00	1 小時
4/24（三）	賽前工作準備 (Mise en Place)	12:00~12 :30	30 分鐘
4/24（三）	蛋糕製作及裝飾 (Entremets)	12 :30~15:30	3 小時
4/24（三）	成品繳交	16:30	

4/25 競賽日程表			
日期	項目	時間	備註
4/25（四）	報到、講解、熟悉場地、抽籤、自備工具定位	8:30	30 分鐘
4/25（四）	賽前工作準備 (Mise en Place)	9:00~9:30	30 分鐘
4/25（四）	巧克力工藝作品製作	9:30~12:00	2 小時 30 分鐘
4/25（四）	午餐時間	12:00~13:00	1 小時
4/25（四）	巧克力工藝作品製作	13:00~16:00	3 小時
4/25（四）	繳交成品	16:00	
4/25（四）	評分	16:00~16:50	50 分鐘
4/25（四）	講評、作品觀摩與開放拍照	16:50~17:20	30 分鐘