

第 49 屆全國技能競賽
西點製作 職類
評分標準表

職 類	西點製作	競 賽 日 期	108 年 9 月 日
選 手 姓 名		選手場次與編號	場次: 編號:
測 驗 時 數		裁判(簽章)	
實 得 總 分		裁判長(簽章)	

		分數分配		實際得分 (0~10 分)	備註
	主要評分項目	主觀	客觀		
一盤飾點心 (Plated dessert)	Hygiene/Work process/Waste 衛生/工作流程/材料是否浪費	2			
	Taste 口感、風味	4			
	Texture 組織	3			
	Creativity/ General Impression 創意/整體印象	3			
	Finishing Decoration/ 裝飾技巧	2			
	Theme 符合主題	2			
	Time 時間		1		
	Quantity 數量		1		
	Identification Sheet 製作與繳 交正確產品介紹表及標準配方表)		2		
總分		20			

二巧克力 Chocolate	Tempering/Luster 調溫技巧/光澤	2			
	Moulding/Piping 灌模/塑形技巧	2			
	Filling/Texture 內餡製作與組織	3			
	Taste 口感、風味	3			
	Hygiene/Work process/Waste 衛生/工作流程/材料是否浪費	2			
	Theme/General Impression 主題與整體印象	2			
	Time 時間		1		
	Quantity 數量		1		
	Variety 種類		1		
	Weight 重量		1		
	3 colors tempered 使用 3 種顏色調溫巧克力		1		
	Identification Sheet 製作與繳交正確 產品介紹表及標準配方表)		2		
總分		20			

項次	主要評分項目	分數分配%		實得分數	備註
		主觀	客觀		
三蛋糕與 蛋糕裝飾	Taste 口感、風味	3			
	Texture 組織	2			
	Theme 主題	2			
	Creativity/General impression 創意/整體形象	2			
	裝飾技巧 Decoration skill	2			
	Hygiene/Work Processes/Waste 衛生/工作流程/是否浪費材料	2			
	Use of 3 mystery Ingredients/ 使用規定配方中之 3 種		2		
	Weight 重量 (介於 1 公斤到 1.3 公斤)		1		
	Quantity 正確數量		1		
	Time 時間		1		
	Identification Sheet 製作與繳交正確 產品介紹表及標準配方表)		2		
總分		20			

四迷你宴會小點 (Miniature)	Hygiene/Work process/Waste 衛生/工作流程/材料是否浪費	2			
	Texture 組織	2			
	Taste 口感、風味	3			
	Finishing Decoration/ General Impression 裝飾技巧/整體印象	2			
	Creative Theme 創意主題創作	2			
	Time 時間		1		
	Quantity 數量		2		
	Variety 種類		2		
	Weight 重量		2		
	Identification Sheet 製作與繳交 正確產品介紹表及標準配方表)		2		
總分		20			

五 糖工藝作品 Sugar Art Presentation Piece	Different Techniques 多樣化技巧	4			
	Creativity Theme 創意主題	3			
	Luster/Shine/Finesses 亮度光澤精緻度	3			
	Hygiene/Work Processes /Waste 衛生工作/流程順暢/ 是否浪費材料	2			
	Design & General Impression 整體設計與整體形象	3			
	Time 時間		2		
	Size 大小規格		1		
	Identification Sheet 製作與繳交 正確產品介紹表及標準配方表)		2		
總分		20			
競賽作品一至五項 加總分數					