

# 第 49 屆全國技能競賽

## 西點製作競賽試題及說明

(註：本公開試題在競賽時得約有百分之三十之調整)

### 淘汰賽試題(試題一)：冷盤飾點心 Plated Dessert

製作時間：3 小時

說明：

1. 因應國際技能賽國際交流頻繁，請以「東、西方文化融合之美」為主題，可以各種東方與西文化元素、人物、意象或其他元素表現，但作品中必須包含同時展現東西文化，並以創意手法將主題呈現於盤飾點心中。
2. 搭配不同製作與裝飾技巧，製作 3 盤相同的盤飾點心，並製作合適之醬汁(Sauce)搭配。
3. 盤飾點心必須至少含三種元素組成及搭配適合之醬汁(Sauce)。
4. 不可使用冰或含冰(淇淋等)製品。
5. 「東、西方文化融合之美」主題與設計理念必須於繳交之標準配方表中說明。
6. 使用由現場提供之白色圓形磁盤供應成品，內部直徑約為 28 公分，由競賽場提供。

# 第 49 屆全國技能競賽

## 西點製作正式賽競賽試題說明

(註：本公開試題在競賽時得約有百分之三十之調整)

### 試題二：手工巧克力 Chocolate 製作

製作時間：4小時

說明：

1. 以「東、西方文化融合之美」為主題，製作 3 種不同技法的手工調溫巧克力，每種 12 個，共 36 個，每個巧克力含裝飾不得超過 15 公克。
2. 競賽場提供黑色 (Dark)、白色 (White) 及牛奶 (Milk) 三種調溫型巧克力磚，除各種顏色的食用色素外，選手不得自備任何材料或半成品及轉印紙，必須現場製作。三種顏色的巧克力都必須使用，並呈現在產品中。
3. 第 1 種手工巧克力使用灌模方式製作，內部至少必須含兩種不同餡料。
4. 第 2 種手工巧克力先以個別擠出技巧製作(to be piped individually)後，以完全浸入(to be dipped completely)調溫巧克力披覆呈現成品。
5. 第 3 種手工巧克力為自由創作方式呈現。
6. 不可使用糖工藝與杏仁膏裝飾，但可使用焦糖或糖漬水果(caramelized and candied fruit)、香料及核果為表面之裝飾物。
7. 成品以 2 盤呈現，展示用 3 種 X7 個，品評 3 種 X5 個。
8. 「東、西方文化融合之美」主題與設計理念必須於繳交之標準配方表中說明。
9. 選手可自備特殊器具，但必須經裁判團許可同意後才得使用。

### 試題三：蛋糕製作及裝飾 (Entremets)

製作時間：3 小時 30 分鐘

說明：

1. 以「東、西方文化融合之美」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 個使用調溫型巧克力披覆但不裝飾，重量必須介於 1 公斤到 1.3 公斤之間，作為此項目評分之一。另 1 個蛋糕使用調溫型巧克力進行裝飾並以糖工藝作品裝飾，創作與裝飾以「東、西方文化融合之美」為主題。
2. 必須使用報到日指定 5 種材料中之三種材料製作，並於繳交之配方中說明三種材料用於成品中何處。
3. 限使用調溫型巧克力淋面與圍邊裝飾及糖工藝作品裝飾，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。
4. 糖工藝裝飾不得超過蛋糕體積百分之二十。
5. 兩個蛋糕分別放於現場準備之白色圓磁盤中呈現。
6. 主題與設計理念必須於繳交之標準配方表中說明。
7. 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。
8. 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。

### 試題四：宴會茶點製作Miniature

製作時間：3小時30分鐘

說明：

1. 以「東、西方文化融合之美」為主題，製作3種不同系列主題之宴會茶點，每種 12個，共36個產品。每個宴會茶點包含裝飾物必須介於20 至 30公克之間。
2. 宴會茶點創作主題與設計理念必須於繳交之材料與配方表中說明。
3. 競賽場提供銀盤一個供選手陳列產品(3 種 X 7 個)及磁盤一個供選手放置成品(3 種 X 5 個)供裁判品評用。
4. 「東、西方文化融合之美」主題與設計理念必須於繳交之標準配方表中說明。
5. 選手可自備特殊器具但必須經裁判團許可同意後才得使用。

## 試題五：糖工藝作品 Sugar Art Presentation Piece

製作時間：4 小時

說明：

1. 運用各種不同創意糖工藝製作技巧，在長60公分、寬60公分及高80公分的空間內，設計製作一個展示作品。設計時必須運用各種糖工藝製作技巧呈現糖工藝展示作品及糖工藝裝飾。
2. 糖工藝展示作品與裝飾為「東、西方文化融合之美」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。
3. 製作時間為4小時。
4. 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。
5. 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。
6. 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 西點製作職類競賽日程表

日期	項目	時	備註
9/16 (一)	裁判長報到	9:00-9:30	中彰投分署行政大樓會議室
9/16 (一)	裁判長會議	9:30-10:30	中彰投分署行政大樓會議室
9/16 (一)	裁判人員報到	9:30-10:00	僑光科技大學西點製作競賽場
9/16 (一)	裁判競賽前講習說明會議	10:00-10:30	0.5 小時
9/16 (一)	選手報到	10:00-10:30	0.5 小時
9/16 (一)	講解、選手熟悉場地、抽籤、自備工具定位	10:30-12:30	2 小時
9/17 (二)	報到	8:00~8:10	10 分鐘
9/17 (二)	賽前說明、材料、設備、工具確認	8:10~8:25	15 分鐘
9/17 (二)	進行 A 場淘汰賽 盤飾點心製作 (Plated Dessert)	8:30~11:30	3 小時
9/17 (二)	午餐	11:30-12:30	1 小時
9/17 (二)	淘汰賽評分 公告進入決賽名單， 決賽自備工具定位	12:30~13:00	0.5 小時
9/17 (二)	巧克力製作 (Chocolate)	13:00-17:00	4 小時
9/17 (二)	競賽評分及選手整理場地	17:00-17:30	0.5 小時

9/18 (三)	報到	8:00~8:15	15 分鐘
	賽前說明、材料、設備、工具確認	8:15~8:30	15 分鐘
	蛋糕製作及裝飾(Entremets)	8:30~12:00	3.5 小時
	午餐	12:00~13:00	1 小時
	宴會茶點製作(Miniature)	13:00~16:30	3.5 小時
9/19 (四)	報到	8:00~8:30	30 分鐘
	糖工藝製作(Sugar Art Presentation Piece)	8:30~13:30	4 小時 午餐時間11:30-12:30 產品繳交時間: 13:30

**備註:**

1. 除淘汰賽時間外，在所有正式賽競賽時間內，可以自行利用時間製作部分非當日作品，但不能組合與完成非當日作品。
2. 依報名人數多寡進行淘汰賽，將入選 12 名選手進入正式賽，若人數未達需進行淘汰賽時，則將淘汰賽產品列為正式賽題目之一，照原定時程進行競賽。