第 52 屆全國技能競賽專案計劃 選手須知

呈報人：餐飲服務職類(35)裁判長 陳文聰

專案計劃內容

專案計劃內容-目錄 2
一、說明 3
二、競賽內容及範圍 3
三、競賽者注意事項 3
四、競賽模組 4
五、選手自備工具及材料表.....12

一、說明

1. 本次競賽採三天進行，從 111 年 8 月 03 日~8 月 06 日止。8/03 - 選手報到暨熟悉場地。
2. 競賽場地 - 僑光科技大學；競賽測試 - 三種設定的模組。 為求公正、公平與效率，本競賽項目將視場地、設備與時間等情況，擬分成 3 組，每組 5~6 人同時進行不同的 MODULE 測驗。
3. 競賽試題以公開方式呈現，但如有必要，現場可做 30%左右的試題內容修正。

二、競賽內容及範圍

餐飲服務競賽之規劃與命題原則，乃專為參賽者針對下列與餐飲服務有關之專業知識、技術及從業態度而設定，內容含以下幾項重點：

1. 飲料知識及混合飲料調製
2. 餐飲服務技巧，包含美式服務、宴會服務及法式服務等
3. 桌邊擺設與服務
4. 口布摺疊與檯布更換
5. 肢體語言與溝通能力
6. 國內、外烹調知識與餐桌禮儀
7. 社交公關和行銷能力
8. 服裝儀容

三、競賽者注意事項

如有任何問題，可隨時向監評委員詢問。

四、競賽模組(Competition Module)

MODULE 1：美式服勤 (Casual Dining - Plated Service)

Time	Task / work
09:00 ~ 09:10	**裁判講解試題 (Greeting & Orientation)** -說明注意事項及讓選手熟悉當天比賽項目、器具、設備
09:15 ~ 09:30	**烤鴨切割 (Roasted Duck Carving)** -準備工作 限時 2 分鐘 -烤鴨切割 限時 10 分鐘 -成品不可帶骨，平均分成四人份
09:40 ~ 09:50	**烈酒與香甜酒的認識 (Spirits & Liqueur Identification Familiarization)** -限時 10 分鐘 -認識大會所提供的 12 種不同的烈酒與香甜酒 **(請參考 ADDITIONAL INFO. 1)**
09:55 ~ 10:45	**咖啡製作 (Coffee Brewing)** -分 3 組進行 -限時 13 分鐘 完成指定咖啡製作 -指定二杯 Hot Latte (一致拉花)、二杯 Hot Macchiato、 一杯 Iced Espresso (Iced Espresso 單杯為 30ml 的 Espresso) 及 一杯 Iced Latte
10:50 ~ 11:20	**美式午餐事前準備工作與餐桌擺設 (Mise en Place for Casual Dining)** -限時 30 分 **(請參考 ADDITIONAL INFO. 2)**
11:25 ~ 12:10	**選手用餐時間 (Lunch Time)** -限時 45 分鐘
12:15 ~ 12:50	**氣泡酒服勤 (Sparkling Wine Service)** -分 3 組進行 -限時 10 分鐘，服務六位客人氣泡酒及開胃小點
12:55 ~ 13:00	**最後事前準備工作 (Final Mise en Place for Casual Dining)** -限時 5 分鐘
13:00 ~ 14:20	**美式午餐服勤 (Casual Service)：共 2 桌，每桌 3 人** -限時 80 分鐘 -以 A la Carte 方式服勤

14:25 ~ 14:35	**烈酒與香甜酒的辨識 (Spirits ＆ Liqueur Identification)** -限時 10 分鐘
14:40 ~ 14:50	**選手和裁判事後檢討**

End of Competition

Module 1 ADDITIONAL INFO. 1

在“烈酒與香甜酒辨識”單元中，將從下列提供的 12 種酒中選出 10 種做為測試

1. Vodka	4. Irish Whisky	7. Calvados	10. Oloroso Sherry
2. Marsala Sweet	5. Canadian Whisky	8. Cognac	11. Madeira Sweet
3. White Rum	6. Scotch Whisky	9. Armagnac	12. Sweet Vermouth

Module 1 ADDITIONAL INFO. 2

Menu for Casual Dining	
Bread Starter: Daily special / Salad / Soup Main Dish: Seafood Course / Meat Course / Spaghetti Dessert: Cake / Pudding / Fruits	● 每桌三人，共兩桌 ● 點菜需使用點菜單 ● 選手的服務桌上需放 table plan ● 飲料每桌至少一位顧客續杯 ● 每項餐點只備 3 份
Beverages (by glass) Beer Soft drinks Water still / sparkling White wine/Red wine “No tap water”	

MODULE 2 – 酒吧與宴會服勤 (Bar & Banquet Service)

Time	Task/work
09:00 ~ 09:10	**裁判講解試題 (Greeting & Orientation)** -說明注意事項及讓選手熟悉當天比賽項目、器具、設備
09:15 ~ 09:45	**宴會桌、紙箱圍鋪及口布摺疊 (Dress Buffet Table & Box & Napkin Folding)** -準備工作及整布 限時 3 分鐘 -限時 22 分鐘 -依大會提供之檯布，將宴會桌以兩條長檯布圍鋪妥善 -依大會提供之檯布，將郵局三號紙箱以方檯布圍鋪妥善 -依自備工具表規範之自備口布完成試題，共 6 款，每款 3 件，口布試題將於現場抽籤 -不可使用輔助器材如大頭針、夾子、膠布等的物品，可用塑膠噴水器將布面噴灑平整 (請參考 ADDITIONAL INFO. 1)
09:50 ~ 10:10	**水果切割 (Fruit Carving)** -準備工作 限時 2 分鐘 -水果切割 限時 16 分鐘，完成 2 人份水果拼盤 -指定款水果：葡萄柚.蘋果，抽籤 3 款水果：鳳梨.哈密瓜.香蕉.奇異果.芒果.小番茄
10:15 ~ 11:05	**宴會午餐的事前準備工作與餐桌擺設 (Mise en Place for Banquet Dining)** -限時 50 分 (請參考 ADDITIONAL IN FO. 2)
11:10 ~ 11:55	**選手午餐時間 (Lunch Time)** -限時 45 分鐘
12:00 ~ 12:05	**最後事前準備工作 (Final Mise en Place for Banquet Dining)** -限時 5 分鐘
12:10 ~ 13:40	**宴會服勤 – 6 人 (Banquet Service)** -限時 90 分鐘
13:45~14:10	**酒吧的事前準備工作 (Mise en Place for Bar Service)** -分 2 組進行，每組限時 10 分鐘 -以現場抽籤方式決定試題，調製 3 款雞尾酒 (Build 2 杯、Stir 2 杯、Shake 2 杯) (請參考 ADDITIONAL INFO. 3 及附錄 1)

14:15~14:45	**混合飲料調製及酒吧服務 (Bar Service)** -分 2 組進行，每組限時 15 分鐘 -點單後，服務六位客人調酒及開胃小點 -以現場抽籤方式決定試題，調製 3 款雞尾酒 (Build 2 杯、Stir 2 杯、Shake 2 杯) **(請參考 ADDITIONAL INFO. 3 及附錄 1)**
14:50 ~ 15:00	**選手與裁判事後檢討**

End of Competition

MODULE 2 ADDITIONAL INFO.1

口布將會從以下 20 種口布款式中抽選出 6 款

法國折	僧帽	春筍	金字塔	女鞋
立體和服	大星光	立扇	野雁	小木屋
金魚	花蝴蝶	天堂鳥	二錐	長鶴
牛角	立體西裝	小蓮	飛機	星光燦爛

MODULE 2 ADDITIONAL INFO.2

Menu for Banquet
Smoked salmon – Plate Service **Main Course: Lamb Rack** — Russian Service with Potatoes, Vegetables and Sauce — Silver Service **Dessert—Cake Carving (Plating & Plate Decoration)** — Guéridon Service Cake with Sauce × 6 *六吋蛋糕需使用完畢 (若為八吋，即自行取量) **Coffee** - Silver Service **Drink List** Water White Wine and Red Wine by Bottle (2 選 1)

MODULE 2 ADDITIONAL INFO. 3

Mixing drinks and Cocktails - 每種調製法會隨機抽出各一款 (酒譜參考附錄 1)

Build	Stir	Shake
White Russian	Dry Martini	White Lady
Cuba Libre	Gibson	Sex on the Beach
Old Fashioned	Rob Roy	Orange Blossom
Tequila Sunrise	Dry Manhattan	Ginger Mojito

MODULE 3—精緻服勤 (Fine Dining Service)

Time	Task / Work
09:00 ~ 09:10	**裁判講解試題 (Greeting & Orientation)** -說明注意事項及讓選手熟悉當天比賽項目、器具、設備
09:15 ~ 09:35	**煙燻鮭魚切割 (Smoked Salmon Carving)** -限時 18 分鐘 -依大會所提供的材料與器材，完成 8 人份煙燻鮭魚
09:40 ~ 10:20	**紅酒過濾 (Red Wine Decanting)** -準備工作時間 3 分鐘，操作時間 7 分鐘 -完成介紹紅酒及使用酒籃過濾紅酒之服務
10:25 ~ 10:35	**紅、白葡萄酒的認識 (Wine Identification Familiarization)** -限時 10 分鐘 (請參考 ADDITIONAL INFO. 1)
10:40 ~ 10:50	**鮮蝦盅 (Shrimp Cocktail)** -準備工作 限時 3 分鐘 -製作三人份，限時 7 分鐘
10:55 ~ 11:45	**精緻午餐事前準備工作與餐桌擺設 (Mise en Place for Fine Dining)** -限時 50 分鐘 (請參考 ADDITIONAL INFO. 2) (參考附錄 2)
11:45 ~ 12:25	**選手用餐時間 (Lunch Time)** -限時 40 分鐘
12:30 ~ 12:35	**最後的事前準備工作 (Final Mise en Place for Fine Dining)** -限時 5 分鐘
12:35 ~ 14:35	**精緻午餐服勤(Fine Dining Service) - 4 人** -每桌用餐時間 2 小時 -製作 5 份黑胡椒牛排，其中一份須送至裁判桌評分 -製作 5 份火焰鳳梨，其中一份須送至裁判桌評分
14:40 ~ 14:50	**紅、白葡萄酒的辨識 (Wine Identification)** -限時 10 分鐘
14:50 ~ 15:00	**選手和裁判事後檢討**

MODULE 3 ADDITIONAL INFO. 1

在“葡萄酒辨識”單元中，將從下列提供的 12 種葡萄酒中挑出 10 種做為測試題目：

White Wine	Red Wine
1. French Semillon	7. American Zinfandel
2. Australian Chardonnay	8. French Merlot
3. French Chenin Blanc	9. South African Pinotage
4. French Viognier	10. Chilean Cabernet Sauvignon
5. German Riesling	11. French Syrah
6. French Sauvignon Blanc	12. Italian Nebbiolo

MODULE 3 ADDITIONAL INFO. 2

MENU for Fine Dining (for 4 people)(參考附錄 2)

To Serve White Wine

To Serve Smoked Salmon/Shrimp Cocktail – Plate Service

To Serve Clam Chowder – Silver Service

To Present and Serve Red Wine

To Serve Main Dish –Tenderloin Steak with Black Pepper Sauce from Guéridon
To Serve Vegetables & Potatoes from Guéridon

To Serve Pineapple Flambé – Guéridon Service

To Serve Tea or Coffee – Silver Service

Mineral water Water/ Sparkling Water **“No tap water”**

五、選手自備工具及材料表

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1.	服務圍裙	不拘	條	1	布質
2.	工作手套	白色	副	1	布質
3.	工作圍裙	不拘	件	1	
4.	餐飲服勤制服	正式餐廳制服	套	3	乾淨挺直並符合服勤類別
5.	口布	顏色/尺寸 54~56cm×54~56cm	條	18	口布摺疊/可上漿
6.	塑膠手套	不拘	副	1	吧台用
7.	深色皮鞋/跟鞋	素面無裝飾物	雙	1	
8.	大刀	不拘	支	1	鋒利
9.	小刀	Bar knife	支	3	鋒利
10.	鮭魚刀	不拘	支	1	鋒利
11.	開酒器	Waiter’ s Friend	支	1	Cork Screw
12.	打火機	不拘	個	1	
13.	麵包屑斗	不拘	支	1	
14.	小鑷子	不拘	支	1	可於吧台使用
15.	原子筆	藍或黑	支	1	
16.	小筆記本	不拘	本	1	

附錄 1 酒譜 (以下酒譜參考最新版乙級酒譜、Restaurant Service Skills: Training Book，實際競賽請依以下提供之酒譜配方製作)

Name	Ingredients	Garnish	Method	Glass
White Russian	45ml Vodka 15ml Crème de Café 30ml Cream	None	Build Float	Old Fashioned Glass
Old Fashioned	45ml Bourbon Whiskey 2 Dashes Angostura Bitters 8g Sugar Splash of Soda Water	Slice of Orange Cherry	Build	Old Fashioned Glass
Tequila Sunrise	45ml Tequila Top with Orange Juice 15ml Grenadine Syrup	Orange Slice Cherry	Build Float	Highball Glass (240ml)
Cuba Libre	45ml Dark Rum 15ml Fresh Lemon Juice Top with Cola	Lemon Slice	Build	Highball Glass
Dry Martini	60ml Gin 10ml Dry Vermouth	Olive	Stir	Cocktail Glass
Gibson	45ml Gin 15ml Dry Vermouth	Onion	Stir	Martini Glass
Rob Roy	45ml Blended Scotch Whisky 15ml Sweet Vermouth Dash Angostura Bitters	Cherry	Stir	Martini Glass
Dry Manhattan	45ml Bourbon Whiskey 15ml Dry Vermouth Dash Angostura Bitters	Lemon Peel	Stir	Martini Glass
White Lady	40ml Gin 30ml Triple Sec 20ml Lemon Juice	Slice of Lemon	Shake	Cocktail Glass
Sex on the Beach	40ml Vodka 20ml Peach Liqueur 40ml Freshly Squeezed Orange Juice 40ml Cranberry Juice	Slice of Orange	Shake	Highball Glass

Ginger Mojito	45ml White Rum 3 Slices Fresh Root Ginger 12 Fresh Mint Leaves 15ml Fresh Lime Juice 8g Sugar Top with Ginger Ale	Mint Sprig	Muddle Shake	Highball Glass
Orange Blossom	30ml Gin 15ml Sweet Vermouth 30ml Fresh Orange Juice	Sugar Rim	Shake	Cocktail Glass

附錄 2（精緻菜單食譜）

Shrimp Cocktail	Tenderloin Steak with Black Pepper Sauce	Pineapple Flambé
Boiled Shrimps or King Prawns Salad cut in Strips Mayonnaise Ketchup Grated Horseradish Lemon Juice Salt & Pepper Tabasco Cognac Lemon Slice	Tenderloin Steak Salt & Pepper Butter Olive oil Brandy Red Wine Chopped Onion Sliced Mushroom Black Pepper Sauce Stock Double Cream	Pineapple 1/2 Lemon Sugar Butter Orange juice Cointreau Dark Rum Ice cream