第 46 屆國際技能競賽第二階段國手選拔賽計劃

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、競賽試題.....錯誤! 尚未定義書籤。
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 109 年 10 月 21 日~10 月 23 日止。
2. 競賽場地－僑光科技大學。
3. 競賽試題、材料清單、器具清單以公開方式呈現，如有必要，競賽內容可做 30%以內的修正。

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.基本餐飲服務技巧。
2.飲料與酒類知識。
3.飲料與酒類調製、服務技能。
4.烹調知識、餐桌禮儀與服務禮儀。
5.良好的表達力與溝通能力。
6.良好的社交公關和行銷能力。
7.能符應各式餐飲服務方式提供適切的服務技巧與態度，例如:酒吧服務、精緻服務及咖啡館服務。

三、競賽者注意事項

競賽中如有任何問題，可隨時向裁判長、裁判詢問。

四、競賽試題(Competition Test)

Day 1

Time	Task / work
	選手報到 (依據大會公布時間、地點)
13:00~13:30	**裁判講解第二階段國手選拔賽試題** (Greeting & Orientation of Competitors)
13:30~14:10	**選手熟悉場地、材料、設備**
14:15~15:00	**營業前準備工作** (Mise en Place for Fine Dining) -選手須完成**精緻服勤**之營業前準備工作 -選手須完善準備精緻服勤所需之器具，並確實做好器皿清潔工作 -無須準備材料 -限時 45 分鐘
15:00~15:10	裁判評分
15:15~15:30	**口布摺疊**(Napkin Folding) -依大會提供之口布，完成試題，共 10 件 -各完成五款適合宴會廳、精緻餐廳使用之口布款式 -成品展示時須做明確分類，並且使用大會提供之立牌作區別 -限時 15 分鐘
15:30~15:40	裁判評分
15:45~16:00	**二人份水果切割** (Fruit Carving) -包含準備工作 -依大會提供之葡萄柚、香蕉、鳳梨、奇異果、葡萄，完成二人份水果盤 -鳳梨選取適量提供，其他水果一律使用完畢 -限時 15 分鐘
16:00~16:10	裁判評分
	本日試題結束

Day 2

Time	Task / Work
08:30~08:40	**裁判講解當日試題(Greeting & Orientation of Competitors)**
08:45~09:00	**展示桌圍鋪 (Display Table Boxing)** -依大會提供之檯布，選手自行選擇檯布尺寸，將展示桌四面圍鋪妥善 -成品不得使用其它輔助器材如大頭針、夾子、膠布之類的物品 -限時 15 分鐘
09:00~09:10	**裁判評分**
09:15~09:30	**口布摺疊(Napkin Folding)** -依選手自備工具表規範之自備口布，完成試題，共 10 件 -口布試題於現場抽題，四題抽一題 -限時 15 分鐘 **(請參考 ADDITIONAL INFO. 1)**
09:30~09:40	**裁判評分**
09:45~10:00	**煙燻鮭魚切割 (Smoked Salmon Carving)** -以現場抽籤方式決定各選手之工作崗位 -選手須完成四人份煙燻鮭魚切割 -酸豆、洋蔥碎、檸檬由內場提供，選手須完成擺盤 -限時 15 分鐘
10:00~10:10	**裁判評分**
10:15~11:00	**咖啡館服勤 Barista** -每位選手須服務四位顧客 -每位選手有 20 分鐘單獨使用咖啡機的時間 (整體服勤時間為 20 分鐘) -共分兩組進行 -服勤工作須包含指定咖啡飲品推薦、製作與服勤 -指定咖啡飲品包含:一杯冰拿鐵咖啡、一杯熱焦糖瑪奇朵咖啡、二杯熱拿鐵咖啡(需有一致的咖啡圖案) -指定咖啡圖案包含:心型、葉子、天鵝或雙葉 (四擇一) -各項咖啡產品需有優質賣相 -送達顧客餐桌時之咖啡賣相，為產品評分依據
11:00~11:50	**選手用餐時間**

11:50~12:20	**精緻午餐服務前準備工作與餐桌擺設(Mise en Place & table setting for Fine Dining Lunch)** -精緻午餐顧客四位 -完成開餐前的一切準備工作 -限時 30 分鐘 **(請參考 ADDITIONAL INFO. 2)**
12:20~12:30	**裁判評分**
12:30~15:00	**精緻午餐服勤** -每位選手精緻午餐服務時間為 2.5 小時 -請依據菜單上指定的服務方式，進行每一道菜餚的服務工作 - Avocado pear with shrimps 請製作 5 份，其中一份為評審評分 - Strawberry Romanoff 請製作 5 份，其中一份為評審評分
15:00~15:10	**餐廳營業後收善工作** -請完成餐廳打烊前的收善工作
15:10~15:20	**裁判和選手說明隔日試題**

ADDITIONAL INFO. 1

口布摺疊抽籤題組

A		B	
牛角 立式西裝 立式和服 蝴蝶 小蓮花座	僧帽 (濟公帽) 法國摺 (步步高升) 候鳥 (長鶴.天鵝) 雙錐 有蓋麵包藍	牛角 平面西裝 雨後春筍 立扇 金魚	雙錐 大星光燦爛 蠟燭 立式和服 大蓮花座
C		**D**	
牛角 星光燦爛 女鞋 花蝴蝶 大蓮花座	魷魚 金魚 立式西裝 立扇 有蓋麵包藍	牛角 立式西裝 立式和服 女鞋 小蓮花座	星光燦爛 僧帽 (濟公帽) 帳篷 平面西裝 野雁

(ADDITIONAL INFO. 2)

MENU for Fine Dining (for 4 persons)

To Serve Champagne

To Serve Avocado pear with shrimps with Guéridon Service

To Serve Cream of Pumpkin Soup with Silver Service

To Serve a Red Wine

To the Main Dish – Flambé Steak Diane from Guéridon

To Serve Potatoes and Vegetables with Guéridon

To Serve Strawberry Romanoff with Guéridon Service

To Serve Tea or Coffee with Silver Service

Day 3

Time	Task/work
08:30~08:40	**裁判講解當日試題(Greeting & Orientation of Competitors)**
08:45~09:00	**葡萄酒認識** -選手得以味覺、嗅覺、視覺認識葡萄酒 -White Wine 1. French Semillon 2. French Chardonnay 3. Italian Moscato 4. German Riesling 5. New Zealand Sauvignon Blanc -Red Wine 1. New Zealand Pinot Noir 2. French Merlot 3. French Cabernet Sauvignon 4. Australian Syrah 5. Italian Nebbiolo -限時 15 分鐘
09:00~09:15	**二人份烤鴨切割 (Roast Duck Carving)** -包含準備工作 -成品不得帶骨頭 -限時 15 分鐘
09:15~09:25	**裁判評分**
09:30~10:20	**雞尾酒吧營業前準備工作 (Mise en Place for Cocktail Bar)** -分成兩組進行，每組限時 20 分鐘 -完成營業前的一切準備工作，包含所有器具與材料的準備及前置 -大會提供落花生、餅乾供服務顧客時使用 -請參考 (ADDITIONAL INFO. 3) -調酒將隨機抽出 Shake, Stir, Build, Blend 各一款，Shake 及 Stir 每款調製兩杯，Build 及 Blend 每款調製一杯，共六杯
10:20~10:40	**裁判評分**
10:40~11:40	**雞尾酒吧服勤(Cocktail Bar)** -每位選手整體服勤時間為 30 分鐘 -服勤內容須包含飲品推薦、調製與服勤工作 -每位選手需服務 6 位顧客，並且為每位顧客推薦合適飲品 -送達顧客面前之飲品賣相，為產品評分依據
11:40~12:30	**全英口試 (English Audition)** -每位選手口試時間 10 分鐘 -以現場抽籤方式決定口試順序

12:30~12:45	**葡萄酒辨識** -葡萄酒款與葡萄酒認識一致。 -選手得以味覺、嗅覺、視覺辨識葡萄酒。 -不得攜帶任何筆記應考。 -限時 15 分鐘
	競賽結束

ADDITIONAL INFO. 3 Mixing drinks and Cocktails

name 名稱	ingredients 配方	garnish 裝飾物	method 調製法	glass 杯子
Screw Driver	50 ml Vodka 100 ml Orange juice	Half orange slice*1 Cherry*1	build	Highball glass
Dry Martini	45 ml Gin 15 ml Dry Vermouth	Stuffed olive	stir	Martini glass
Cosmopolitan	40 ml Lemon vodka 15 ml Cointreau 15 ml Lime juice 30 ml Cranberry juice	Lime slice*1	shake	Large Cocktail glass
Pina Colada	30 ml White rum 90 ml Pineapple juice 30 ml Coconut milk	1/4 pineapple*1 Cherry*1 straw*1	Blend	Hurricane
Cuba Libre	50 ml White rum 120 ml Coke cola 10 ml Lime juice	Slice of lime*1 straw*1	build	Old fashion glass
Apple Manhattan	30 ml Bourbon whiskey 15 ml Sour apple liqueur 15 ml Triple sec 15 ml Sweet Vermouth	Apple tower	stir	Cocktail glass
Mai-Tai	40 ml White rum 20 ml Brown rum 15 ml Cucacao 15 ml Almond syrup 10 ml Lime juice	1/4 pineapple*1 Cherry*1 Peppermint*1 straw*1	shake	Highball glass
Banana Daiquiri	30 ml White rum 20 ml Lime juice 10 ml Crème de banana 1/4 Banana	Banana slice *1	Blend	Cocktail glass
Tequila Sunrise	45 ml Tequila 90 ml Orange juice 15 ml Grenadine	Orange slice*1 Cherry*1 straw	Build Float	Highball glass
Rusty Nail	45 ml Blended Scotch Whiskey 30 ml Drambuie	Lemon peel	stir	Cocktail glass
Planters Punch	45 ml Brown rum 35 ml Orange juice	1/4 pineapple*1 Cherry *1	shake	Highball glass

	35 ml Pineapple juice 20 ml Lemon juice 10 ml Grenadine 10 ml Sugar syrup 3-4 dash Angostura (no shake)	straw*1		
Frozen Margarita	30 ml Tequila 15 ml Triple sec 15 ml Fresh lime juice	Salt Rimmed	Blend	Margarita glass

附錄 1

Avocado pear with shrimps	Steak Diane	Strawberry Romanoff
Avocado pear	Sirloin steak	Strawberries
Peeled shrimps	French mustard	Sugar powder
Mayonnaise	Worcestershire sauce	Cream
Cream	Salt	Grand Marnier
Ketchup	Pepper	Port
Worcestershire sauce	Chopped parsley	Fresh lemon juice
Lemon juice	Chopped onion	
Salt	Butter	
Cayenne pepper	Sliced mushroom	
Lemon	Measure brandy	
Measure brandy	Red wine	
	Demi-glace sauce	

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	不拘
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 52~56cm×52~56cm	條	10	口布摺疊 /可上漿
6.	**白色口布**	**未上漿之白色口布**	**條**	**15**	**服勤用**
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	2	鋒利
10.	開酒器	Cork screw	支	1	
11.	原子筆	藍或黑	支	1	
12.	小筆記本	不拘	本	1	
13.	透明無粉手套	不拘	副	1	調酒用
14.	桌面清潔器	不拘	支	1	
15.	鮭魚刀	不拘	支	1	鋒利

備註:
男姓:髮不挑染、不蓋耳、不及領、黑長褲、白襯衫、黑領結、背心或短外套(黑、白或紅 色)、黑皮鞋(擦亮)、黑襪、剪指甲。 女姓:綁髮髻、黑色短裙、白襯衫、黑領結、背心或短外套(黑、白或紅色)、著絲襪(膚色)、黑色包頭鞋、上淡妝。