第 53 屆全國技能競賽 選手須知

呈報人：餐飲服務職類(35)裁判長 陳文聰

內容-目錄..... 錯誤! 尚未定義書籤。
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..... **11**
六、附錄..... **13**

一、說明

1. 本次競賽採三天進行，從 112 年 7 月 13 日~ 7 月 16 日止。7/13 - 選手報到暨熟悉場地。
2. 競賽場地 - 南港展覽館；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. 創意能力
9. 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
09:10 ~ 09:35	**宴會桌圍鋪及口布摺疊 (Buffet Table Dressing & Napkin Folding)** -準備工作及整布 限時 2 分鐘 -限時 20 分鐘 -依大會提供之檯布，將宴會桌以兩條長檯布圍鋪妥善 -依自備工具表規範之自備口布完成試題，共 5 款，每款 4 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)**
09:40 ~ 10:05	**水果切割 (Fruit Carving)** -準備工作 限時 3 分鐘 -水果切割 限時 15 分鐘，完成 2 人份水果拼盤 -指定水果：香吉士. 1/8 哈密瓜 -剩餘由選手自己選用，拼盤最少需有 5 種品項（含指定款） -水果品項：蘋果.奇異果.葡萄柚.香蕉.芒果.甜桃.小番茄 3 顆.葡萄 3 顆
10:10 ~ 10:20	**烤雞切割 (Roasted Chicken Carving)** -烤雞切割 限時 10 分鐘 -成品不可帶骨，平均分成二人份
10:25 ~ 10:55	**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)**
11:00 ~ 11:45	**選手用餐時間 (Lunch Time)** -限時 45 分鐘
11:45 ~ 12:15	**氣泡酒服勤 (Sparkling Wine Service)** -分 2 組進行 -限時 15 分鐘，服務六位客人氣泡酒及開胃小點
12:20 ~ 13:40	**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

13:40 ~ 14:45	**咖啡師服勤 (Barista)** -分 3 組進行，共四位客人 -限時 17 分鐘 完成指定咖啡及點心的服務 -需幫客人點咖啡、製作咖啡，並派送咖啡及點心 -指定二杯 Hot Latte (一致拉花)、二杯 Iced Latte (丙檢配方)
14:45 ~ 15:00	**選手和裁判事後檢討**

End of Competition

Module 1 ADDITIONAL INFO. 1

口布將會從以下 20 種口布款式中抽選出 5 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 1 ADDITIONAL INFO. 2

<table>
<tr><th colspan="2">Menu for Casual Dining</th></tr>
<tr><td>Bread
Starter:
Daily special / Salad / Soup
Main Dish:
Seafood Course / Meat Course / Spaghetti
Dessert:
Cake / Pudding / Fruits</td><td rowspan="2">● 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</td></tr>
<tr><td>Beverages (by glass)
Beer
Soft drinks
Water still / sparkling
White wine/Red wine
“No tap water”</td></tr>
</table>

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
09:10 ~ 09:30	**開胃小點製作 （ Prepare Canapé ）（ 請參考 附錄 1 ）** -準備時間限時 3 分鐘 -限時 15 分鐘 -每款開胃小點需至少有 4 種不同材料組合而成 -在時間內完成 3 款各 5 份的開胃小點，其中每款各一份需送至評審桌供評審評分
09:35 ~ 10:15	**創意雞尾酒及飲料調製 (Signature Cocktail & Mocktail)** (請參考 附錄 2) -分 2 組進行，每組限時 15 分鐘 -請於現場提供之材料中，調製出一款有酒精的雞尾酒及一款無酒精的飲料，各兩杯。
10:20 ~ 11:10	**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 INFO. 1)
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. 2 及附錄 3)
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 20 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)
14:50 ~ 15:00	**選手與裁判事後檢討**

End of Competition

MODULE 2 ADDITIONAL INFO. 1

Menu for Banquet
Smoked salmon – Plate Service **Main Course: Chateaubriand**— 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. 2

Mixing drinks and Cocktails - 每種調製法會隨機抽出各一款 (酒譜參考附錄 3)

Build	Stir	Shake
Mojito Tequila Sunrise John Collins	Dry Martini Gibson Dry Manhattan	Planter's Punch Sex on the Beach Orange Blossom

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
09:10 ~ 09:25	**煙燻鮭魚切割 (Smoked Salmon Carving)** -限時 12 分鐘 -依大會所提供的材料與器材，完成 4 人份煙燻鮭魚
09:30 ~ 10:00	**白酒服務介紹與紅酒服務介紹 (Practical Wine Test)** -分兩組，限時 15 分鐘 -專業完整的介紹紅白酒資訊、味道、酒體等（含開瓶服務），紅酒需過酒
09:30 ~ 10:00	**紅、白葡萄酒的認識 (Wine Identification Familiarization)** -限時 10 分鐘 **(請參考 ADDITIONAL INFO. 1)**
10:05 ~ 10:55	**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 及附錄 4)**
11:00 ~ 11:45	**選手用餐時間 (Lunch Time)** -限時 45 分鐘
11:50 ~ 11:55	**最後的事前準備工作 (Final Mise en Place for Fine Dining)** -限時 5 分鐘
12:00 ~ 14:30	**精緻午餐服勤(Fine Dining Service) - 4 人** -每桌用餐時間 2.5 小時 -製作 5 份凱撒沙拉，其中一份須送至裁判桌評分 -製作 5 份火焰明蝦，其中一份須送至裁判桌評分 -製作 5 份蘇珊薄餅，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 4)

To Serve White Wine

To Serve Smoked Salmon – Plate Service

To Serve Clam Chowder – Silver Service

To Serve Caesar Salad – Guéridon Service

To Serve Main Dish – Scampi in Pernod Sauce with Risotto from Guéridon

To Serve Dessert Wine Riesling

To Serve Crepe Suzette – 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	20	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 開胃小點材料表

Toast Bread	Ricotta Cheese
Butter	Cucumber
Dill	Tomato
Camembert Cheese	Cheddar Cheese
Mint	Olive
Boiled Egg	Honey
Smoked Salmon	Ham
Grape	Walnut

附錄 2 創意性雞尾酒＆飲料材料表

- **Alcohol:** Gin, White Rum, Vodka, Dark Rum, Tequila, Bourbon Whiskey, Dry Vermouth, Cointreau, Sweet Vermouth, Peach Liqueur, Crème de Menthe, Crème de Cacao, Crème de Cassis
- **Syrup:** Caramel Syrup, Grenadine Syrup, Rose Syrup, Hazelnut Syrup, Blue Curacao Syrup, Mojito-syrup
- **Fruit:** Apple, Orange, Lemon, Lime, Pineapple, Grape, Cherry, Raspberry, Peach
- **Juice:** Apple Juice, Cranberry Juice, Orange Juice, Pineapple Juice
- **Others:** Brown Sugar, Dried Rose Petals, Walnut, Mint, Soda Water, Cream

附錄 3 酒譜

Name	Ingredients	Garnish	Method	Glass
Mojito	45ml White Rum 15ml Fresh Lime Juice 1/2 Lime Cut into 4 Wedges 12 Fresh Mint Leaves 8g Sugar Top of Soda Water	Mint Sprig	Build Muddle	Highball Glass
Tequila Sunrise	45ml Tequila Top with Orange Juice 15ml Grenadine Syrup	Orange Slice Cherry	Build Float	Highball Glass (240ml)
John Collins	45ml Bourbon Whiskey 30ml Fresh Lemon Juice 15ml Sugar Syrup Top with Soda Water	Lemon Slice Cherry Dash Angostura Bitters	Build	Collins Glass
Dry Martini	60ml Gin 10ml Dry Vermouth	Olive	Stir	Cocktail Glass
Gibson	45ml Gin 15ml Dry Vermouth	Onion	Stir	Martini Glass
Dry Manhattan	45ml Bourbon Whiskey 15ml Dry Vermouth Dash Angostura Bitters	Lemon Peel	Stir	Martini Glass
Planter’ s Punch	45ml Dark Rum 15ml Fresh Lemon Juice 10ml Grenadine Syrup Top with Soda Water	Lemon Slice Orange Slice Dash Angostura Bitters	Shake	Collins Glass
Sex on the Beach	40ml Vodka 20ml Peach Liqueur 40ml Fresh Orange Juice 40ml Cranberry Juice	Orange Slice	Shake	Highball Glass
Orange Blossom	30ml Gin 15ml Sweet Vermouth 30ml Fresh Orange Juice	Sugar Rim	Shake	Cocktail Glass

附錄 4（精緻菜單食譜）

Caesar Salad	Scampi in Pernod Sauce with Risotto	Crepe Suzette
Olive Oil Egg Yolk Half of Lemon Salt & Pepper Mustard Chopped Garlic Anchovies Tabasco Worcestershire Sauce Romaine Lettuce Roasted Bacon (dices or stripes) Croutons Cheese Powder	Scampi Butter Chopped Onions White Wine Double Cream Pernod Risotto Dill for Garnish	Crepe Butter Sugar Orange Juice Half of Lemon Cointreau Grand Marnier Orange Peel