

Taiwan 53



# 第 53 屆 全國技能競賽-分區賽

## 餐飲服務職類(J35)-青少年組

呈報人：

餐飲服務職類(J35)-青少年組 裁判長 林靜仙



## 第 53 屆 全國技能競賽-分區賽

### 競賽試題（說明）

- 競賽試題以公開方式呈現，但如有必要，現場可做30%的試題內容調整。
- 3/20日--13時至13時30分選手報到。
- 3/20日--14時，選手赴競賽場地熟悉場地及機具設備。

### 職類名稱：餐飲服務(J35)

| 時間                         | 競賽項目          |
|----------------------------|---------------|
| <b>3/20</b><br>14:00~14:10 | 裁判人員介紹        |
| 14:10~14:30                | 選手報到和抽籤決定比賽順序 |
| 14:30~14:50                | 試題說明與判讀       |
| 14:50~15:30                | 熟悉場地機具設備      |
| <b>3/21</b><br>08:00~08:30 | 選手報到及自備工具檢視   |
| 08:30~11:30                | 賽程進行          |
| 11:30~12:00                | 選手與裁判賽後檢討     |
| 12:00~~                    | 賽程結束          |



## 第 53 屆 全國 技能 競賽-分區 賽

|             |   |
|-------------|---|
| 08:30~09:05 | <p><b>【試題一】 水果切割-Fruit Carving ( 限時 20 分鐘)</b></p> <p>說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 大會準備：香吉士、奇異果、香蕉 1/2 根、蘋果縱剖 1/2 顆、小番茄 3 顆、葡萄 3 顆、鳳梨片 1 片(帶皮/帶鳳梨心 /圓片/厚度 1.5 cm)。</li> <li>(2) 指定款:香吉士 1 顆和鳳梨片 1 片(如附錄三)。</li> <li>(3) 競賽當天抽出另外三款，共五種水果。</li> <li>(4) 事前準備工作時間 2 分鐘，切割時間 18 分鐘。</li> <li>(5) 五種水果的成品皆不可帶有果皮、果膜、果核與籽。</li> <li>(6) 以五種水果，完成二人份的水果盤切割。</li> <li>(7) 將成品直接擺放於長桌上供裁判評分。(評分時間 15 分鐘)</li> </ol> |
| 09:05~09:45 | <p><b>【試題二】 展示桌圍鋪 &amp; 餐巾、紙巾摺疊 ( 限時 25 分鐘)</b></p> <p>Boxing Display Table &amp; Napkin、Paper Napkin Folding</p> <p>說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 以 3 分鐘進行選手相互整布作業。</li> <li>(2) 請依大會所提供之檯布，使用二條長檯布和二條方檯布完成展示桌四面圍鋪，在操作過程中不得使用含有圖釘、大頭針、膠布、針、夾子等非大會提供物品。</li> <li>(3) 請依抽籤試題，以 22 分鐘，完成 12 件成品擺放在展示桌上供裁判評分</li> <li>(4) 請依抽籤方式進行競賽，餐巾、紙巾題模組請參考。(附錄一)</li> <li>(5) 裁判評分時間為 15 分鐘。</li> </ol>                   |



|               |   |
|---------------|---|
| 09:45~10:30   | <p><b>【試題三】咖啡製作 Coffee Maker (限時 8 分鐘)</b></p> <p>說明:</p> <p>(1) 採分組進行，限時 8 分鐘。</p> <p>(2) 在時間內完成指定款咖啡製作並送至成品桌供裁判評分。</p> <p>(3) 完成一杯熱義式濃縮咖啡(萃取30ml)、一杯冰義式咖啡(萃取30m)、二杯Macchiato(萃取30ml)。(共四杯)</p> <p>(4) 熱義式濃縮咖啡以義式濃縮咖啡杯組盛裝。冰義式咖啡請運用搖盪法製作，搖盪後以白酒杯盛裝。</p> |
| 10:30~11:05   | <p><b>【試題四】無酒精飲料調製 - Non-alcoholic Drink Make</b></p> <p>說明:</p> <p>(1) 採分組進行，限時 8 分鐘</p> <p>(2) 選手於時間內完成材料準備與調製</p> <p>(3) 每位選手製作 1 款飲料，每款 2 杯(抽籤選出)</p> <p>(4) 飲料配方請參考試題(附錄二)</p>   |
| 11:05~11:30   | 善後收拾工作  |
| 11:30~12:00   | 選手與裁判賽後檢討   |
| <b>【競賽結束】</b> |   |



## 附錄一：

| 客用<br>(紙巾) | 服勤<br>(餐巾) | 觀賞<br>(餐巾) |
|------------|------------|------------|
| 僧帽         | 麵包籃        | 金魚         |
| 帆船         | 小蓮花        | 長鶴         |
| 春筍         | 餐具袋        | 母蝴蝶        |
| 立扇         |            | 天堂鳥        |
| 法國摺        |            | 立體和服       |
| 野玫瑰        |            | 星光燦爛       |
| 平面西裝       |            |            |

## 附錄二：

| 飲料名稱<br>Beverage Item | 成分<br>Ingredients   | 調製法<br>Method | 裝飾物<br>Decoration | 杯器皿<br>Glass  |
|-----------------------|---|---------------|-------------------|---------------|
| Garambola             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40ml Pineapple Juice</li> <li>• 40ml Orange Juice</li> <li>• 30ml Fresh Lemon Juice</li> </ul>                         | Shake         | Lemon Peel        | Old Fashioned |
| Big Apple             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20ml Grenadine Syrup</li> <li>• 70ml Apple Juice</li> <li>• Soda Water</li> </ul>                                      | Build         | Cherry            | Highball      |
| Banana Smoothie       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Fresh Banana</li> <li>• 15ml Fresh Lemon Juice</li> <li>• 30ml Sugar Syrup</li> <li>• 30ml Ice Cold Water</li> </ul> | Blend         |                   | Collins       |



附錄三：鳳梨片---帶皮/帶鳳梨心/圓片

