

第53屆全國技能競賽北、中、南區分區技能競賽

試題及說明

職類名稱：西點製作

第 1 頁，共 2 頁

說明：

1. 西點製作試題依照國際技能競賽方式命題，在競賽時原則上可有百分之三十之調整，正式題目以競賽報到日當天講解為主。
2. 為求北、中、南區之公平性與配合國際技能競賽之標準，未有淘汰賽之區域，亦須競賽此題項。由主辦單位安排第一場次此競賽項目競賽，比照其他分區競賽，將此競賽成績列為競賽總成績中。
3. 競賽選手服裝參考烘焙檢定之規範，未穿著標準工作服不允許進場。
4. 個人材料需求表，請於指定時間內，以電子郵件寄至各區競賽承辦人員電子信箱，逾期未寄送者，視同放棄競賽，材料需求表繳交後，不得以任何理由提出修改申請。
5. 選手自備工具表，請填妥後於競賽當日攜帶至賽場以供裁判團核對。

淘汰賽試題及說明

淘汰賽試題：大蛋糕製作及裝飾 Entremets

製作時間：3.5小時

說明：

1. 製作兩個形狀、口味及內餡均一致的大蛋糕，而口味及內餡內容物不限。其中一個使用調溫型巧克力及其他複合材料披覆但不裝飾，另一個使用調溫巧克力及其他複合材料披覆後，表面以糖工藝裝飾。
2. 蛋糕上之糖工藝裝飾以『海洋』為主題，必須針對主題融入代表海洋之「具象」及「抽象」之藝術設計。
3. 兩個蛋糕中，其中之一個使用調溫型巧克力及其他複合材料披覆，但不需製作糖工藝裝飾，重量必須介於900公克(含)至1200公克(含)之間，作為此項目重量的評分。另一個蛋糕使用調溫型巧克力及其他複合材料進行披覆及裝飾，並以糖工藝製作表面裝飾。
4. 糖工藝裝飾不得超過蛋糕總體積百分之二十。
5. 競賽場提供黑色(Dark)、白色(White)及牛奶(Milk)三種調溫巧克力。
6. 請選手自行攜帶所需之蛋糕模型、色素。若有模型外特殊器具，須經裁判團許可同意後才得使用。
7. 作品配方、創作主題與設計理念必須於繳交之製作報告表中說明(如附件1和附件2)，並於指定時間內繳交。
8. 競賽場提供白色圓磁盤1個、銀盤1個及蛋糕底厚紙盤2張，供選手陳列產品。
9. 選手繳交作品時，須將未有糖工藝裝飾蛋糕切開一塊後拉出，以利裁判觀察內部組織及進行口感、風味與組織之評分。

第53屆全國技能競賽北、中、南區分區技能競賽

正式賽試題及說明

職類名稱：西點製作

第 2 頁，共 2 頁

正式賽試題：糖工藝製作 Presentation Piece

製作時間：共6小時

說明：

1. 以『海洋』為主題，必須針對主題融入代表海洋之「具象」及「抽象」之藝術設計。
2. 運用各種不同糖工藝製作技巧，在長50公分、寬50公分及高60~80公分以內的空間內，設計與現場製作一個糖工藝展示作品。
3. 設計時，必須運用至少四種具創新與變化之糖工藝製作技巧呈現糖工藝展示作品，並於製作報告表中列出四種技巧。
4. 作品配方、創作主題、設計理念與四種技巧必須於繳交之製作報告表中說明(如附件1和附件2)，並於指定時間內繳交。
5. 除各種顏色的食用色素外，不得自備任何材料及已完成而非現場製作的細部裝飾配件或半成品，若有違規者，則以零分計算。
6. 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。
7. 競賽場提供長寬各 60 公分的壓克力底板一個供選手陳列成品。

項目	試題名稱	配分比例
1. 淘汰賽	大蛋糕製作及裝飾 Entremets	20 %
2. 正式賽	糖工藝製作 Presentation Piece	80 %
合計		100%

第53屆全國技能競賽北、中、南區分區技能競賽

創作主題及設計理念說明

職類名稱：西點製作

選手姓名：_____

作品名稱：_____

作品主題：以『海洋』為主題，必須針對主題融入海洋之具象及抽象之藝術設計。

主題說明：內容必須包含與海洋為主題之設計理念說明、產品特色說明(含色彩、外觀、組織、口感、風味、裝飾技法與其他具創意設計之說明)。

設計圖或作品照片：

第53屆全國技能競賽北、中、南區分區技能競賽

作品配方與製作報告表

職類名稱：西點製作

選手姓名：

(應包含材料名稱、重量、標準製作流程，選手可自行調整)

項目	材料名稱	重量(g)	標準製作流程
1 蛋糕體			
2. XX (夾層名稱)			
3. XX (夾層名稱)			
4. XX (夾層名稱)			
5. 淋面與裝飾			
6. 成品組合或 夾層說明			