

第 53 屆全國技能競賽

32 西點製作 注意事項

職類名稱: 32 西點製作

1. 選手請自行下載試題及說明、選手自備工具表、選手材料需求單、場地設備準備表與注意事項並攜帶至競賽場地以供核對講解，本公開試題在競賽時得有百分之三十之調整。
2. 選手須依照排定日期時間、地點準時穿著廚服進場，並自行攜帶口罩。
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。
6. 每日競賽結束後之「工作檯清理及檢查」時間，選手可請一位助理協助清潔工作，須於每日報到時申請。
7. 如遇特殊情形，將依實際狀況調整競賽時間之配當。
8. 競賽前，請詳閱第 53 屆全國技能競賽規則之相關規定及應注意遵守事項。

第 53 屆全國技能競賽

32 西點製作 競賽日程表

日期	時間	項目	繳交項目	繳交時間
7/13 (四)	11:00-11:15	裁判人員及選手報到 *備註: 請選手於大會報到後，即刻前往西點製作場地進行職類報到		
	11:15-12:00	熟悉場地、題目講解		
	12:00-13:00	午餐時間		
	13:00-15:30	每日工作崗位抽籤、選手自備工具車檢查與定位、場地設備及材料確認、封場		
7/14 (五)	08:10-08:30	裁判人員及選手報到、自備工具車定位、場地設備及材料確認		
	08:30-16:30 (7 小時) 12:00-13:00 午餐時間	A 杏仁膏雕塑	A、B、C、D 作品集	08:30-08:45
		B 拉糖工藝製作	A 杏仁膏雕塑	11:45-12:00
			B 拉糖工藝製作	16:15-16:30
	16:30-17:00	工作檯清理及檢查、封場		
7/15 (六)	08:10-08:30	裁判人員及選手報到、自備工具車定位、場地設備及材料確認		
	08:30-16:30 (7 小時)	C 手製巧克力	C 手製巧克力	13:45-14:00
	12:00-13:00 午餐時間	D 迷你宴會小點	D 迷你宴會小點	16:15-16:30
	16:30-17:00	工作檯清理及檢查、封場		
7/16 (日)	08:10-08:30	裁判人員及選手報到、自備工具車定位、場地設備及材料確認		
	08:30-12:00 (3.5 小時)	E 盤飾點心	E 盤飾點心	11:45-12:00
	12:00-12:30	工作檯清理及檢查		
	12:30-13:30	午餐時間		
	13:30 後	評分工作、裁判講評、撤場及場地恢復		

(如遇特殊情形，將依實際狀況調整競賽時間之配當。)

第 53 屆全國技能競賽

西點製作職類競賽試題及說明

本試題為參考國際技能競賽(WorldSkills)西點製作職類試題訂定。

1. 競賽時間為 17.5 小時，選手須依試題規範於時限內完成各項工作。
競賽主題：夏天
主題【夏天】須融入在項目 A,B,C,D,E 的作品中，且要能在“視覺上”具體呈現。
2. 作品集說明：作品集必須在競賽指定時間內放於展示桌，內容應包括項目 A, B,C,D 之競賽作品圖示或照片，且須詳述創作理念及製作報告表(含配方及作法)，格式範例如附件 1 (P.7)與附件 2 (P.8)。
3. 本公開試題在正式競賽時得有百分之三十之調整。

表一：西點製作職類各試題配分比例

項目	試題名稱	配分比例
A	杏仁膏雕塑 Marzipan	15%
B	拉糖工藝製作 Presentation Piece (Sugar Showpiece)	25%
C	手製巧克力 Chocolate	20%
D	迷你宴會小點 Miniatures	20%
E	盤飾點心 Plated desserts	20%
	合計	100%

西點製作職類競賽規則說明

1. 7月13日(四)選手報到後，即抽籤決定每日競賽工作崗位。
2. 7月13日(四)須將自備工具車推至隔日工作檯，並於每日競賽結束後將自備工具車推至隔日競賽之崗位。
3. 競賽場地內選手不得使用有網路通訊的科技裝置，包含手機、平板、筆電以及智慧型手錶…等。
4. 選手需在指定時間內繳交競賽作品與作品集。

西點製作職類競賽自備工具說明

1. 選手需自行自備一台工具車及一個手提工具箱至競賽場地使用。
2. 工具車尺寸規格為長 75 公分*寬 55 公分*高 188 公分以內，手提工具箱尺寸為長 55 公分*寬 40 公分*高 25 公分以內。
3. 選手可依個人熟練之順序及流程，將所有之自備模型、器具或設備等定位放入規格內之工具車或工具箱內，帶入競賽場地使用。
4. 因公告項目之工具不足使用或選手因製作比賽產品所需之特殊工具，請詳細填入選手自備工具表，並於競賽進場後比賽前由裁判人員檢查核對，同意後始得攜帶進入競賽場地。
5. 工具車於競賽時，放置於競賽場內各組別工作台旁並依規定範圍放置，工具箱則依選手操作習慣放置於競賽工作組別當中使用。
6. 有「噴色」動作時，須使用檔板阻隔，檔板由選手自備。

第 53 屆全國技能競賽

西點製作職類競賽試題及說明

說明：

1. 本試題為參考國際技能競賽(WorldSkills)西點製作職類試題訂定。
2. 競賽時間為 17.5 小時，選手須依試題規範之時間內完成各項工作。

試題 A：杏仁膏雕塑 Marzipan

製作時間：含試題 B 共 7 小時

說明：

1. 以「夏天」為主題，製作 3 款樣式杏仁膏成品，每款完全相同成品 2 個(共 6 個)之杏仁膏(Marzipan) 雕塑成品，每個成品重量為 50 ± 10 公克。
2. 使用杏仁膏雕塑成品，選手可自備食用色素及色粉，將杏仁膏染色使用，但不可使用巧克力或可可脂做表面裝飾。製作時須完全使用手工雕塑或捏塑，不可使用模型或壓模製作，但可用切模(cutters)做局部切割，杏仁膏成品不可加底座。
3. 競賽所需杏仁膏，選手需自行填入材料單申請。
4. 競賽場地提供成品展示用成品盤一個，供擺放成品。
5. 選手須於指定時間繳交作品集，內容須附有 3 款杏仁膏成品圖片(或照片)及標準配方表與作法，並描述設計理念。評審會依照現場成品與作品集內圖片之相似度評分。

試題 B：拉糖工藝製作 Presentation Piece (Sugar Showpiece)

製作時間：含試題 A 共 7 小時

說明：

1. 以「夏天」為主題，運用各種不同糖工藝製作技巧，在長 50 公分、寬 50 公分以內，及作品最高點介於 70~90 公分的尺寸內，設計與製作一個糖工藝展示作品。
2. 設計時必須運用至少 4 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 4 種技巧。
3. 除食用色素外，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，以零分計。
4. 競賽場提供長寬各 60 公分的壓克力底板一個供選手陳列產品。
5. 選手須於指定時間繳交作品集，內容須附有拉糖工藝成品圖片(或照片)及標準配方表與作法，並描述設計理念。評審會依照現場成品與作品集內圖片之相似度評分。

試題 C：手製巧克力 Chocolate

製作時間：含試題 D 共 7 小時

說明：

1. 以「夏天」為主題，製作 3 款不同的手製巧克力，每款 12 個，總共 36 個，每款手製巧克力其重量含裝飾重量需在 10-15 公克之間。
2. 3 款手製巧克力之規格如下：
第 1 款手製巧克力：操作技巧為使用灌模方式製作，內餡需為純素食，不可使用任何動物性產品，包括乳製品（牛奶和奶油）、雞蛋和蜂蜜。
第 2 款手製巧克力：操作技巧須先以個別擠出成形(to be piped individually)後(不可裁切)，再以完全浸入(to be dipped completely)調溫巧克力中披覆成形，此款手製巧克力必須含兩種不同餡料，其中一個餡料應為脆的口感。
第 3 款手製巧克力：為選手自由創作之成品。
3. 製作三款手製巧克力成品，3 種調溫巧克力：黑色(Dark)、白色(White)及牛奶(Milk)，皆須使用，並於配方表內詳細註明。
4. 除食用色素外，選手不得使用半成品及轉印紙。
5. 每款手製巧克力其外觀、組織、尺寸及裝飾應一致。
6. 裝飾物不可使用糖工藝與杏仁膏，但可使用焦糖水果和糖漬水果(caramelized and candied fruit)及核果等作為表面裝飾物。
7. 手製巧克力成品以 2 種方式呈現：
第 1 種為品評用 3 種 x 5 個，成品盤由場地提供。
第 2 種為展示用 3 種 x 7 個，成品盤由場地提供。
8. 選手須於指定時間繳交作品集，內容須附有 3 款手製巧克力成品圖片(或照片)及標準配方表與作法，並描述設計理念。評審會依照現場成品與作品集內圖片之相似度評分。

試題 D：迷你宴會小點 Miniatures

製作時間：含試題 C 共 7 小時

說明：

1. 以「夏天」為主題，製作 3 款不同系列之宴會茶點。
2. 迷你宴會小點，每款製作 12 個，總共 36 個成品。每個迷你宴會小點其重量包含裝飾必須介於 20 至 30 公克之間。
3. 迷你宴會小點成品以 2 種方式呈現：
第 1 種為品評用 3 種 x 5 個，成品盤由場地提供。
第 2 種為展示用 3 種 x 7 個，成品盤由場地提供。
4. 選手須於指定時間繳交作品集，內容須附有 3 款迷你宴會小點成品圖片(或照片)及標準配方表與作法，並描述設計理念。評審會依照現場成品與作品集內圖片之相似度評分。

試題 E：盤飾點心 Plated desserts

製作時間：3.5 小時

說明：

1. 以「夏天」為主題，搭配不同製作與裝飾技巧，製作 3 盤相同的盤飾點心。
2. 盤飾點心必須至少含三種元素組成，其中兩種元素需為【馬卡龍】與【醬汁】，配方由選手自備，形態及口味不拘，可自行發揮設計。
3. 報到日將公告神秘材料，選手需將神秘材料融合至盤飾點心中。
4. 不可使用冰製品 (含冰淇淋等)。
5. 選手需自備盤飾點心成品盤 3 個，尺寸須在長 23~27 公分內、寬 23~27 公分內，成品盤形狀、顏色及款式不拘。

第 53 屆全國技能競賽

創作主題及創意理念說明

職類名稱：西點製作

選手姓名：_____

作品名稱：_____

作品主題：符合作品主題為『夏天』，必須針對主題融入具象及抽象設計。

主題說明：內容必須包含與夏天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

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，選手可自行調整表格)

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			