

台南應用科技大學旅遊學院
2023 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃
餐飲服務暨遊程規劃邀請賽

一、活動主題

「2023 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃 - 餐飲服務暨遊程規劃邀請賽」

二、活動時間

112 年 11 月 12 日 星期日 08:00-16:30

三、辦理單位

旅遊學院、旅館管理系、應用英語系、養生休閒管理系、餐旅管理進修學士學位學程

四、競賽項目

1. 餐飲服務類(模擬全國商科技藝競賽餐飲服務類)
2. 遊程規劃類

五、競賽參與人數

餐飲服務類 24 名選手、遊程規劃類 16 隊，依報名順序錄取，額滿為止

112 年 10 月 4 日(三)12:10 公佈餐飲服務類選手及遊程規劃類競賽隊伍之名單於活動網頁

六、報名限制

1. 選手：餐飲服務類每校選手 1 名為限；遊程規劃類每校 1 隊(2-4 人)為限
2. 指導教師：每校每類指導教師限 1 名
3. 觀賽人員：每類可報名觀賽人員至多 3 名(含老師與學生)
4. 未錄取之選手與隊伍不開放觀賽

七、活動網頁：<https://reurl.cc/3YR5W8>

(如需住宿服務，學校有實習旅館可提供服務，惟房間數有限，本活動網頁將提供學校鄰近優惠住宿合作旅館相關資訊，歡迎多加利用)

八、報名系統：<https://forms.gle/GbWAa3Q8xw3FNWnq6>

112 年 9 月 20 日(三)中午 12:10 起開放報名至 112 年 9 月 30 日(六)下午 17:00 報名截止

九、聯絡方式： 06-2421046 旅館管理系 段先生/邱小姐



活動網頁



報名系統

2023 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃

餐飲服務暨遊程規劃邀請賽-【餐飲服務類】

一、宗旨

為培育優秀餐飲服務人才，台南應用科技大學旅遊學院各系合作辦理「2023 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃 - 餐飲服務邀請賽」，鼓勵「商業類學生技藝競賽餐飲服務職種」之選手持續精進與自我提升，經由專業評審團給予實務建議，期能更進一步對國內、外餐飲服務產業貢獻專業能力。

二、主辦單位

旅遊學院、旅館管理系、應用英語系、養生休閒管理系、餐旅管理進修學士學位學程

三、競賽日期：112 年 11 月 12 日（日） 08:00-16:30

四、報到地點：台南應用科技大學 多功能展演中心 1 樓

五、競賽地點

學科考場與選手室：多功能展演中心地下室 MF002

術科考場與觀賽區：多功能展演中心 1 樓

六、競賽注意事項

- (一) 參加競賽學生，須配戴大會製發之選手證（報到後核發），並攜帶學生證及有相片證明文件（國民身分證、全民健康保險卡、駕駛執照或護照，擇一備驗），學科競賽於競賽開始前 10 至 20 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10 分鐘尚未入場者作棄權論；術科競賽於競賽開始前 30 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10 分鐘尚未入場者作棄權論。
- (二) 凡參加競賽學生一律穿著正式餐廳外場基層服務人員服裝及黑色皮鞋。並將競賽編號號碼牌黏貼於背面，始得出入競賽場所，依天候狀況得外加無標誌外套，違反規定者一律不准進場參加競賽。
- (三) 選手應於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議，抽出參賽序號並熟悉所分配使用之機具設備。
- (四) 競賽使用工具，由競賽執行學校編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具用品於進場時，均不得呈現校名、校徽及選手姓名，並經評審人員檢查後，始可攜入。
- (五) 競賽所需之材料，由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。
- (六) 對評審人員之宣佈、說明或試題有疑問時，得於原位置舉手，待評審人員許可後，始可發問。
- (七) 競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場給競賽學生。

(八) 計分注意事項

1. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：
 - (1) 未經監試委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣學科成績 20 分。
 - (2) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場者，扣學科成績 20 分。
 - (3) 其他不軌情事，經監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減學科成績。
2. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依照規定不予計分：
 - (1) 未依規定時間離場者。
 - (2) 取得或提供他人答案作弊事實明確者，談話、左顧右盼等任何舞弊行為者。
 - (3) 不聽勸阻將試題或答案卡（紙）攜出試場者。
 - (4) 學生於測驗時間結束鈴（鐘）響畢，監試委員宣布測驗結束，仍未停止作答者。
 - (5) 其他情節重大，經監試委員共同認定者，得令其出場。
3. 術科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：
 - (1) 高聲叫喊者扣術科成績 5 分。
 - (2) 傳遞夾帶、竊視他人操作與參觀人員談話，均分別扣術科成績 10 分。
 - (3) 未經監試委員許可，擅自離開或變動競賽位置者，扣術科成績 20 分。
 - (4) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場者，扣術科成績 20 分。
 - (5) 其他不軌情事，經主、監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減術科成績。
 - (6) 情節重大者，經主、監試委員共同認定者，得取消其競賽資格。

（九）執行學校供應之工具及材料於競賽中故障修理、替換，所耗時間，應另扣除。

（十）競賽學生於競賽中，如因故需離開試場時，經監考主持人核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 15 分鐘，並不予折計。

（十一）第 1 組參加學生競賽完畢離開後，第 2 組參賽學生方得進場。

（十二）競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位供應之工作、物品與材料等，不得攜出場外。

（十三）各校帶隊（指導）老師及觀賽人員，需配戴活動識別證於主辦單位指定區域內觀賽，且不得在術科競賽場內交談與拍攝，學科考試不開放觀賽。若有干擾競賽之行為，將請離競賽現場，於另闢之休息室等候。

（十四）由執行學校規劃地點讓指導老師與參賽選手一起聽講評。

(十五) 本規則如有未盡事宜，將於競賽前寄送相關補充資訊，並依後續公告辦理。

七、餐飲服務技術競賽規則

(一) 競賽流程

賽程/活動	時間		場地
報到	08:00-08:20		多功能展演中心入口
各場地介紹	08:25-08:45		多功能展演中心
選手：學科競賽(筆試)	08:50-09:50		MF002 教室
領隊與觀賽人員： 開幕儀式與觀賽注意事項說明			多功能展演中心 座位區
術科競賽場次	時間	選手編號	多功能展演中心 術科競賽區
第一場 (每場共 15 分鐘)	10:30-10:45	1 - 6	
	10:55-11:10	7 - 12	
	11:20-11:35	13 - 18	
	11:45-12:00	19- 24	
第二場 (每場共 15 分鐘)	10:30-10:45	13 - 18	
	10:55-11:10	19- 24	
	11:20-11:35	1 - 6	
	11:45-12:00	7 - 12	
午餐	12:00-13:00		
第三場 (每場共 20 分鐘)	13:00-13:20	1 - 6	
	13:35-13:55	7 - 12	
	14:10-14:30	13 - 18	
	14:45-15:05	19- 24	
第四場 (每場共 20 分鐘)	13:00-13:20	13 - 18	
	13:35-13:55	19- 24	
	14:10-14:30	1 - 6	
	14:45-15:05	7 - 12	
成績計算／講評	15:10-15:40		多功能展演中心
頒獎	15:40-16:30		座位區

（二）競賽內容

（1）學科測驗（20%）：「餐飲服務技術」上、下冊及「飲料實務」上、下冊。

（2）術科測驗（80%，共分四場次進行）

- a. 器皿及杯具的認識、擦拭、保養
- b. 口布摺疊
- c. 檯布鋪設與更換
- d. 中西餐具擺設及菜單基本認識
- e. 托盤及服勤技巧的運用
- f. 服務叉匙之操作
- g. 水果切割（必須去籽）、拼盤與服勤（以香吉士、香蕉及蘋果為主）

（三）競賽評分標準

（1）術科評分標準

項目		百分比
（一）服勤技巧	1.正確度	40%
	2.熟練度	30%
	3.觀感	20%
（二）服裝儀態		5%
（三）安全衛生		5%

（2）名次之決定

以學科、術科比例合計為個人總成績決定其名次。如總成績相同時，以術科成績較高者為先。如術科成績又相同，以題目配分較重者為優先，若題目配分同分者，則以「服勤技巧」之配分較高者為優先。

（四）競賽獎勵

1. 第一名：獎盃 1 座及獎金 3,000 元
2. 第二名：獎盃 1 座及獎金 2,000 元
3. 第三名：獎盃 1 座及獎金 1,000 元
4. 佳作(取 5 名)：獎狀 1 張及獎品 1 份
5. 獲佳作(含)以上之指導老師皆頒給獎狀 1 張
6. 未得獎之隊伍，決賽後寄發參賽證明

(五) 參賽選手自備工具

項次	名稱	規則尺寸	單位	數量
1	服勤制服	正式餐廳外場基層服務人員用服 (背心或短外套)	套	1
2	黑色皮鞋	包鞋(腳趾不外露)	雙	1
3	棉質手套	白色	雙	1
4	水果切割刀	長 21-25cm (含刀柄)	支	1-2 支
5	葡萄酒開瓶器	侍者型	支	1

(六) 主辦單位提供器材(於賽前公告)

名稱	數量	名稱	數量
展示盤	1	奶油刀	1
主菜盤	1	魚刀	1
點心盤	1	前菜叉	1
湯盤組	1	魚叉	1
點心匙	1	點心叉	1
圓湯匙	1	主餐叉	1
清湯匙	1	白酒杯	1
主餐刀	1	紅酒杯	1
前菜刀	1	香檳杯	1
牛排刀	1	水杯	1

八、備註：本校保留競賽辦法之修正權，如有異動，悉依主辦單位公告為主。

2023 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃

餐飲服務暨遊程規劃邀請賽-【遊程規劃類】

遊程主題：建城 400 年，玩味台南輕旅行

一、目的

1. 結合台南在地觀光工廠與博物館資源，推廣台南觀光特色，並就輕旅行的理念，進行遊程創作
2. 培養高中職學生對遊程規劃之能力，將台南多元之觀光資源融入遊程競賽中
3. 激發學生的整合、分析、規劃及想像力，並增進實作與生活觀察之素養與能力
4. 以團隊參賽，提高參與學生之團隊合作與溝通能力

二、主辦單位

旅遊學院、旅館管理系、應用英語系、養生休閒管理系、餐旅管理進修學士學位學程

三、協辦單位：奇美食品幸福工廠

四、參與對象

全國餐飲、觀光、旅遊相關科系高中職校學生，每隊成員以 2-4 人為限。

五、重要日期

1. 報名：112 年 9 月 20 日(三)中午 12:10 起至 112 年 9 月 30 日(六)下午 17:00 報名截止，依報名順序錄取前 16 隊進行競賽，112 年 10 月 4 日(三)12:10 公佈競賽隊伍之名單於活動網頁(<https://reurl.cc/3YR5W8>)。競賽隊伍請於 112 年 10 月 29 日(日)下午 17:00 前完成遊程規劃書面資料及簡報檔案之系統上傳
2. 競賽：112 年 11 月 12 日(日)08:00~16:30 台南應用科技大學多功能展演中心開幕式，圖資大樓 6 樓進行競賽

六、遊程設計內容

須包含台南市境內觀光工廠、古蹟或博物(美術)館，規劃適合國人三天兩夜輕旅行之行程，並需符合下列原則：

1. 展現台南在地文化特色
2. 遊程中需包含奇美食品幸福工廠及奇美博物館
3. 遊程設計以 112 年 11 月至 113 年 10 月之間出發，三天兩夜規劃行程
4. 遊程經費請依據規劃進行合理編列，並需載明自訂遊程參與人數
5. 參與競賽之隊伍須進行 10-12 分鐘簡報，內容不得涉及抄襲或延用已公開之作品

七、遊程規劃書規範

規劃書應包含封面、目錄、遊程設計等三部分，內文限 20 頁、附件限 5 頁以內為原則。

1. 封面：須標示遊程規劃主題及學生姓名
2. 內文請以 A4 紙繕打，中文標楷體、英文 Times New Roman，標題採 14 號字，內文採 12 號字，行距自訂，圖片、照片大小不拘，但不得有變造、假造情事，如引用網路資料，須取得當事人授權
3. 遊程規劃書內容應含下列項目：
 - (1) 規劃內容以呈現台南地區觀光旅遊特色為原則之輕旅行遊程
 - (2) 規劃重點：(1)發展台南輕旅行。(2)推廣台南自然人文歷史特色。(3)培養大眾輕旅行與創意旅遊理念。(4)建構旅遊品質及深度。(5)遊程應結合台南各項觀光與產業資源特色，並包含奇美食品幸福工廠及奇美博物館
 - (3) 遊程地點：以台南地區為限
 - (4) 行程天數：三天兩夜
 - (5) 主題設定說明：輕旅行強調的是一種輕裝、輕便、輕鬆的旅行方式，並以台南地區的觀光旅遊資源為限
 - (6) 遊程經費限制：經費不限，以合乎市場行情為原則，請編列每人合理估價
 - (7) 交通工具：結合各種安全及便利交通之工具
 - (8) 住宿安排：以合法住宿機構為原則
 - (9) 適合對象：可自行設定參與對象和人數，並說明目標客源
 - (10) 風險管理：應考慮遊程執行時的風險預防措施及緊急事件處理機制
 - (11) 遊程設計期間：以 112 年 11 月至 113 年 10 月間台南地區現有之資源為設計依據
 - (12) 為維持競賽公平性，任何參賽作品，包含規劃封面、內文、圖片及 PPT 簡報皆不得出現學校、科別名稱及指導老師姓名，違者每出現 1 次將扣總成績 5 分。但須註明遊程規劃主題及學生姓名，規劃書電子檔內文限 20 頁、附件限 5 頁以內，超出頁數部分不列入評分

八、報名注意事項

1. 全面使用網路報名，報名網址：<https://forms.gle/GbWAa3Q8xw3FNWnq6>
2. 書面資料採網路上傳，上傳網址將於 112 年 10 月 16 日(一)中午 12:10 公告於活動網頁

九、評分標準

1. 遊程可行性與合理性 25%
2. 遊程特色、吸引力與創意性 25%

3. 遊程可推廣性 20%
4. 簡報資料與解說技巧 20%
5. 問題回應 10%

十、獎勵

1. 第一名：獎盃 1 座及獎金 3,000 元
2. 第二名：獎盃 1 座及獎金 2,000 元
3. 第三名：獎盃 1 座及獎金 1,000 元
4. 佳作(取 5 名)：獎狀 1 張及獎品 1 份
5. 獲佳作(含)以上之指導老師皆頒給獎狀 1 張
6. 未得獎之隊伍，賽後寄發參賽證明

十一、備註

- 一、本校保留競賽辦法之修正權，如有異動，悉依主辦單位公告為主。
- 二、相關台南市觀光資源及建城 400 年之活動可參考台南旅遊網：
<https://www.twtainan.net/>