

2024 HWU 餐旅商業類菁英模擬競賽簡章

一、活動主旨：

透過此次競賽模擬真實的比賽環境，也提供一個展示和提升烹飪技術的平台。這個競賽不僅促進了專業技能的提升，還激發了創新思維，強化了團隊合作精神。通過與來自各地的優秀人才交流，參賽者不僅能夠實踐所學知識，還能拓展人脈，提升自信，為未來的職業生涯打下堅實基礎。

二、辦理單位：

醒吾科技大學 餐旅管理系

三、比賽日期： 113 年 10 月 26 日(六)

四、報到地點：醒吾科技大學觀光餐旅學院1樓

五、比賽地點：醒吾科技大學各專業教室

六、比賽項目/報名人數限制：

1. 中餐烹調：(24 人)*每校限 1 組報名
2. 烘焙製作：(26人) *每校限 1 組報名
3. 餐飲服務技術：(12 人) *每校限 1 組報名

七、報名日期：即日起至 113 年 10 月 11 日(五)下午 17:00 前，報名額滿為止，恕不加場。

八、報名資格：全國商業類技藝競賽科各項目之正式選手皆可報名參加。

九、報名網址：<https://forms.gle/BQiipW3GuyhNduwX7>

洽詢電話：02-26015310#2482 餐旅管理系(王小姐or張小姐)

十、比賽相關事務：

1. 選手請於規定時間內報到，進行比賽前準備及比賽材料檢查。
2. 選手報到時請攜帶學生證或身分證等有效證明證件以便核對身份。
3. 賽前二十分鐘選手請就位會場，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到二十分鐘以上以自動棄權論。
4. 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。
5. 比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。
6. 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作皆須停止。
7. 停止計時後，選手於十五分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣除五分。
8. 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽並自備文具用品及餐巾紙。

十一、廚藝類項目比賽規章：

1. 比賽時程：

- (1)報到時間：08:00~08:30
- (2)各場地介紹：08:30~09:00

(3)學科競賽時間：

第一場：09:00~10:00(共 60 分鐘)

第二場：12:00~13:00(共 60 分鐘)

(4)術科競賽時間：

第一場：09:00~11:00(共 120 分鐘)

第二場：12:00~14:00(共 120 分鐘)

(5)評分時間：14:00~15:00

(6)作品開放參觀：15:00~15:30

(7)成績計算：15:00~15:40

(8)頒獎：16:00

2. 比賽內容：

(1)學科測驗(20%)：依據中餐烹調之課程內容為原則。

(2)術科測驗(80%)：採實際操作，指定菜 1~2 道，創意菜 1 道(附構思說明 200 字內)，由命題委員命題，於比賽當日公布。

3. 比賽評分標準：

(1)學科成績佔競賽總成績 20%，術科成績佔競賽總成績 80%

(2)術科評分標準：

項目	觀感(火候.刀工.取量.衛生.整體)	味道及口感	創意
分數	50 分	30分	20分

4. 場地提供烹調用器具(依照國家級中餐證照檢定設備為主)：

品項	數量	品項	數量
爐台	2	煎鏟	1
炒鍋	2	湯杓	1
砧板 (紅黃綠藍白)	1	量杯	1
鋼盆	3	剪刀	1
疏離	1	魚鱗刀	1
配菜盤	5	削皮刀	1
馬口碗	10	細油網	1
漏勺	1		

5. 評審辦法：

- (1)夾帶成品或半成品進場等，不予計分。
- (2)逾時未完成作品(3小時內)，不予計分。
- (3)請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。
- (4)作品使用違禁調味品或化學添加物，則取消比賽資格。
- (5)總計全部評審成績，平均後得出參賽者作品成績。

6. 成績公布時間：16:00

7. 比賽獎勵：

第一名：獎狀 1 只+獎品 1 份

第二名：獎狀 1 只+獎品 1 份

第三名：獎狀 1 只+獎品 1 份

佳 作：每位參賽選手獎狀 1 只+獎品 1 份

十二、廚藝類項目比賽規章：

1. 比賽時程：

(1)報到時間：08:00~08:30

(2)各場地介紹：08:30~09:00

(3)學科競賽時間：

第一場：09:00~10:00(共 60 分鐘)

第二場：12:00~13:00(共 60 分鐘)

(4)術科競賽時間：

第一場：09:00~12:00(共 180 分鐘)(含清潔)

第二場：13:00~16:00(共 180 分鐘)(含清潔)

(5)評分時間：16:00~16:30

(6)作品開放參觀：16:30~17:00

(7)成績計算：16:00~16:30

(8)頒獎：17:00

2. 比賽內容：

(1)學科測驗(20%)：範圍包括烘焙計算、製作原理、乙、丙級題庫、材料特性與功能、產品特性。

(2)術科測驗(80%)：採實際操作。指定題:以丙級西點蛋糕為架構之產品一種；創意產品製作題：由命題委員命製一題，於比賽當日公布。

3. 比賽評分標準：

(1)學科成績佔競賽總成績 20%，術科成績佔競賽總成績 80%

(2)術科評分標準：術科評分標準：指定題目佔總成績 35 %、創意題目佔總成績 45 %

評分 項目	指定題目 35%				創意題目 45%		
	外觀 30%	口感 30%	技巧 30%	衛生習慣 10%	外觀 30%	技巧 40%	創意說明 30%

4. 場地提供烹調用器具(依照國家級烘焙證照檢定設備為主)：

品項	數量	品項	數量
烤箱	1	秤料盤 20CM	3
烤盤	4	秤料盤 10CM	3
成品架	2	鋼盆(大)	1
電子秤	1	鋼盆(中)	1

攪拌機 10L、20L	1	鋼盆(小)	1
桌上型攪拌機	1	切麵刀	1
篩網	1	鋸齒刀	1
橡皮刮刀	1	噴水器	1
鐵尺	1	包餡匙	1
毛刷	1	打蛋器	1
擀麵棍	1	轉檯	1
擠花帶	1	抹刀	1
量杯	1	量匙	1
雪平鍋	1		

5. 評審辦法：

- (1)比賽作品麵包在於表達所挑選原料之特性、口味、外觀、衛生及主題創意並重。
- (2)所有烘焙產品上的裝飾品，都必須是可食用的。
- (3)夾帶成品或半成品進場等，不予計分。
- (4)逾時未完成作品（3 小時內），不予計分。
- (5)請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。
- (6)作品使用違禁調味品或化學添加物，則取消比賽資格。
- (7)總計全部評審成績，平均後得出參賽者作品成績。

6. 比賽獎勵：

- 第一名：獎狀 1 只+獎品 1 份
 第二名：獎狀 1 只+獎品 1 份
 第三名：獎狀 1 只+獎品 1 份
 佳 作：每位參賽選手獎狀 1 只+獎品 1 份

十三、餐飲服務技術比賽規章：

1. 比賽時程：

- (1)報到時間：08:00~08:30
- (2)各場地介紹：08:30~09:00
- (3)學科競賽時間：09:00~10:00(共 60 分鐘)
- (4)術科競賽時間：
 - 第一場：10:00~11:00(共 60 分鐘)
 - 第二場：11:20~12:20(共 60 分鐘)
- (5)成績計算：13:00~16:00
- (6)頒獎：16:30

2. 比賽內容：

(1)學科測驗(20%)：餐旅服務 I 、II、飲料與調酒 I 。

(2)術科測驗(80%)：

- 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. 服務叉匙之操作水果切割(必須去籽)、拼盤與服務
- g. 以上題目由命題委員命製訂，於比賽當日公布。

3. 比賽評分標準：

(1)學科成績佔競賽總成績 20%，術科成績佔競賽總成績 80%

(2)術科評分標準：

	項目	百分比
(一)服勤技巧	1. 正確度	20%
	2. 熟練度	20%
	3. 完程度	20%
	4. 成品美觀度	20%
(二)服裝儀態		10%
(三)安全衛生		10%

4. 比賽獎勵：

第一名：獎狀 1 只+獎品 1 份

第二名：獎狀 1 只+獎品 1 份

第三名：獎狀 1 只+獎品 1 份

佳 作：每位參賽選手獎狀 1 只+獎品 1 份

競賽與評分方式說明：

- 主辦單位保有隨時修改、暫停或終止本活動之權利。
- 邀請業界、學界專業的評審及命題委員與餐服國手來擔任評分裁判。
- 參賽作品嚴禁非參與學生代筆或有抄襲之情事，參賽者需保證無侵害他人著作權、智財權、肖像權等情形，若有任何侵權行為，概由參賽者自行負責。
若經他人檢舉或經執行單位查證抄襲屬實，得獎獎狀及禮品則全數收回，其

法律責任由參賽者自行承擔，不得異議。比賽當天也禁止任何餽贈與影響比賽公平性之行為，若有發現，一律取消參賽資格。

- 為維持比賽公平、公正，比賽當天不得在比賽前與任何評審相關人員進行交談或任何與展示無關之行為，若經發現違反規定，大會將裁定該隊伍喪失比賽資格。
- 當日參賽者選手學生與指導老師會各準備便當與禮品一份

聯絡方式:醒吾科技大學 餐旅管理系

地址：224新北市林口區粉寮路1段101號

王筱芸助理 電話：02-2601-5310#2482

張璿文助理 電話：02-2601-5310#2481