

# 基隆市 114 學年度國民中學技藝教育學程技藝競賽 餐旅職群(餐旅服務技術)實施辦法

## 一、依據：

- (一)國民中學技藝教育實施辦法。
- (二)教育部國民及學前教育署補助辦理國民中學生涯發展教育及技藝教育相關經費作業原則修正規定。

## 二、目的：

- (一)加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- (二)培養學生團隊合作、問題解決、跨領域技能等能力，建立學生之自我成就感。
- (三)透過國中技藝教育課程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- (四)藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定升讀高中職學校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向之國民中學學生參與。

## 三、辦理單位：

- (一)指導單位：教育部國民及學前教育署。
- (二)主辦單位：基隆市政府。
- (三)承辦單位：培德學校財團法人基隆市培德工業家事高級中等學校。
- (四)協辦單位：基隆市信義國中。

## 四、競賽職群(主題)：餐旅職群(餐旅服務技術主題-四人份西餐餐具擺設)。

## 五、參加對象及人數：

- (一)本市各國中九年級選讀抽離式技藝教育課程(含自辦班、合作班)學生，限選讀該競賽職群(主題)。
- (二)餐旅職群(餐旅服務技術主題)48名。

## 六、報名方式：各國中填妥報名表將核章紙本送至協辦學校，由協辦學校彙整報名表及准考證送至教育處，教育處檢覈及核章後將報名表送承辦學校，准考證由各國中取回。

## 七、報名日期：115年01月05日(星期一)至115年01月09日(星期五)

## 八、競賽日期：115年03月17日(星期二)。

## 九、競賽地點：培德工家(地址：基隆市信義區培德路73號)。

## 十、競賽內容：

- (一)依職群特性採實際操作方式競賽，包含學科及術科，成績採合併計算，學科考題佔20%(公布200道題，出50題)，術科考題依各職群課程架構及主題命題，佔80%。

(二) 競賽規則與競賽項目等由承辦學校訂之，並事前公布。

十一、評審：由承辦單位遴聘評審委員，進行評審工作。

十二、參賽須知：

(一) 競賽分學科與術科：

(1) 學科佔總成績 20%，以學科 200 道題庫內容為主，選擇題 50 題，每題 2 分。

(2) 術科佔總成績 80%，以術科競賽內容為主。評分標準如下：

正確性	流暢性	服裝儀容	時間	清潔衛生
30%	30%	10%	20%	10%

註：術科競賽題目及術科評分標準說明（如附件 1）。

(3) 名次計算：以學、術科比例合計為個人總成績，依參賽者總成績高低決定名次，若總成績相同則以術科成績較高者為優先。若術科成績相同，則依下方表格進行比序。

比序順序	1	2	3	4	5
項目	正確性	流暢性	時間	清潔衛生	服裝儀容

(二) 學、術科競賽規則：基隆市 114 學年度國中技藝競賽餐旅職群（餐旅服務技術主題）「學、術科競賽規則」（如附件 2）。

(三) 術科試場配置圖：基隆市 114 學年度國中技藝競賽餐旅職群（餐旅服務技術主題）「術科試場配置圖」（如附件 3）。

(四) 競賽當日流程與時間分配表：基隆市 114 學年度國中技藝競賽餐旅職群（餐旅服務技術主題）「競賽當日流程與時間分配表」（如附件 4）。

(五) 評分表內容：基隆市 114 學年度國中技藝競賽餐旅職群（餐旅服務技術主題）「個人評分表」及「成績總表」（如附件 5）。

(六) 學科題庫：基隆市 114 學年度國中技藝競賽餐旅職群「學科題庫」（公告於基隆市教育處網站）。

(七) 考場位置：培德工家考場位置與交通方式（如附件 6）。

十三、成績複查：依公文及電子公告時間為準。

十四、錄取名額及獎勵：本職群(主題)錄取第 1 名至第 6 名各 1 名及佳作數名為原則，總錄取名額以本職群(主題)報名人數之 30%為上限。獲獎之獎勵如下：

(一) 學生：參與競賽獲獎學生，由本市頒發獎狀，並於獎狀內註記職群主題名稱及獲得之獎項、名次。可輔導分發升讀高中職實用技能學程，或透過「國中技藝技能優良學生甄審保送就讀高職及高中附設職業類科」進入高中職就讀。

(二) 各校另依權責核予主要承辦人員及參與各活動之相關人員獎勵；主要承辦人員至多 1 人核

予嘉獎 2 次；參與各活動之相關人員至多 2 人，核予嘉獎 1 次。

十五、頒獎典禮暨成果展：115 年 05 月 28 日(星期四)承辦單位應將競賽獲獎之作品(實物、照片或影片等)，配合頒獎典禮辦理成果展示。

十六、經費：辦理本競賽及活動所需經費由教育部國民及學前教育署相關經費補助及本市相關經費項下支應。

十七、本計畫奉核後實施，修正時亦同。

基隆市 114 學年度國民中學技藝教育學程技藝競賽  
餐旅職群(餐旅服務技術主題)術科競賽題目

四人份西餐餐具擺設

考場準備之器皿設備(個人使用):

西餐餐具擺設					
設備器皿	規格	數量	設備器皿	規格	數量
會議長桌	180*60	1	紅茶杯組		4
標準方桌		1	餐叉		4
標準椅		4	橢圓湯匙		4
方檯布		1	圓湯匙		4
口布	標準	5	奶油刀		4
服務巾		4	茶匙		4
托盤	長、圓	各 1	麵包		8
水杯	高腳	4	奶油		4
麵包盤		4	麵包籃		1
鹽罐 胡椒罐		各 1	服務叉匙		各 1
花瓶		1			

## 【術科評分標準】

- 依據全國技能檢定規範及試題規則進行。
- 在規定時間內模擬餐廳作業流程完成指定題目，評審依正確性、流暢性、服裝儀容、時間、清潔衛生等項目評分。
- 其他事項：其他未及備載之違規事項，依評審人員研商決議處理。
- 其他規定：現場說明。
- 評分項目如下。

正確性	流暢性	服裝儀容	時間	清潔衛生
30%	30%	10%	20%	10%

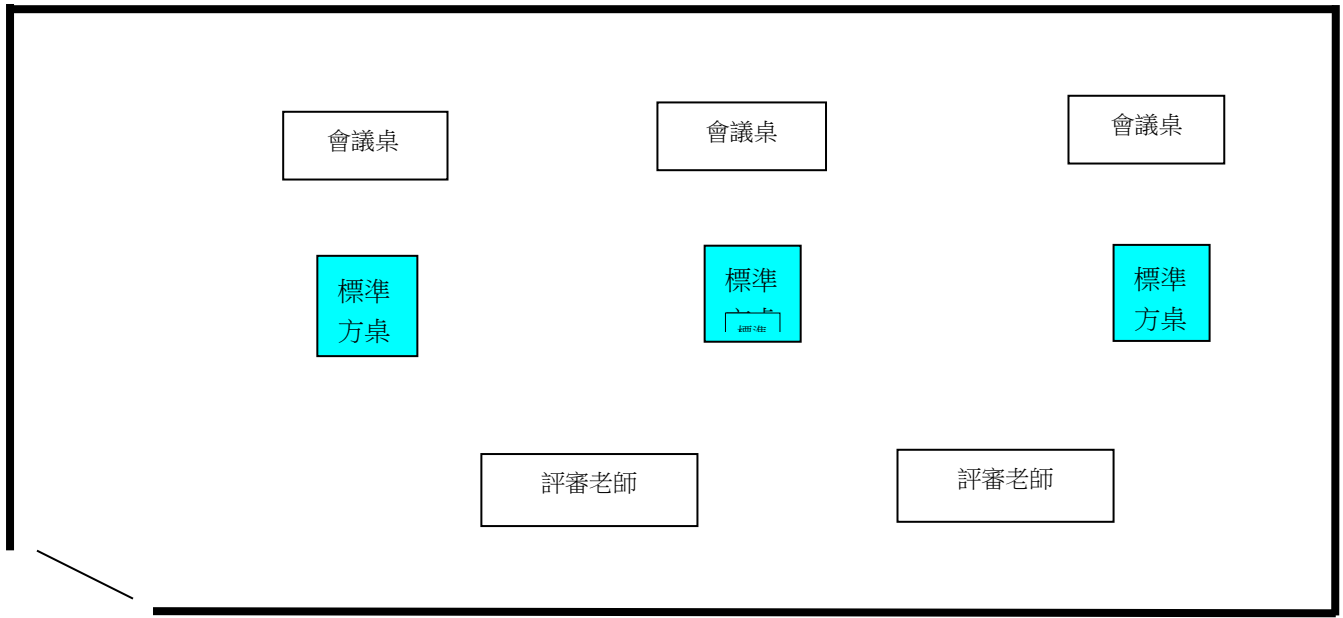
正確性	未正確架設四方餐桌及椅子時傷及人或物	扣 4 分	可連續扣分 最高扣 30 分
	未正確於準備備品及布品前，清潔、擦拭雙手	扣 2 分	
	未正確使用長托盤上肩	扣 2 分	
	未正確使用圓托盤服務	扣 2 分	
	未正確使用服務叉匙派送麵包	扣 2 分	
	未符合題意擺放餐具	扣 2 分	
	未達整體美觀	(1)口布摺疊樣式重複 (2)定位不均 (3)間距不均	
流暢性	未以餐盤(口布)先定位	扣 5 分	可連續扣分 最高扣 30 分
	未立口布即派麵包	扣 5 分	
	餐椅未擺放即派麵包	扣 5 分	
	餐具備品準備超過足夠完成測試量(依項次扣分)	扣 2 分	
	違反餐廳作業流程及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	扣 2-5 分	
服裝儀容	未著整齊餐服服裝 (1)白色襯衫(2)黑長褲(不得為牛仔褲、緊身褲、休閒褲)(3)黑色皮鞋或包鞋)	扣 2 分	可連續扣分 最高扣 10 分
	短髮：頭髮遮住眉毛	扣 5 分	
	長髮：頭髮未盤成髮髻以髮網包覆	扣 5 分	
時間	在時效內未完成作業要求者	扣 20 分	
清潔衛生	取器材時未檢視餐具	扣 2 分	可連續扣分 最高扣 10 分
	圓托盤未鋪設服務巾	扣 2 分	
	餐具擺設時餐具掉落	扣 2 分	
	違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	扣 2-5 分	

## 餐旅職群(餐旅服務技術主題)學、術科競賽規則

- 一、參賽學生請於指定時間攜帶學生證報到，如未於時間內報到或未帶證件，以棄權論，不得異議。術科順序由主辦單位亂數排定並事前公告，報到當日，於每場比賽前10分鐘開始報到，各場次比賽開始10分鐘後，不得再報到；各場比賽如有調整，應以考場公告為最正確，考生不得異議。
- 二、學科競賽：參賽學生請穿著各校制服(運動服)或餐廳外場服勤制服參加學科筆試，入場應試，逾時10分鐘不得入場，未滿30分鐘不得出場，違者該科不予計分。
- 三、術科競賽：參賽學生得穿著餐廳外場服勤制服或白色襯衫+黑色長褲+黑色皮鞋或包鞋。
- 四、競賽使用工具，由競賽組編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。
- 五、競賽所需之材料與器具，由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料與器具進入競賽場所。
- 六、競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場給競賽學生。
- 七、競賽時間參加競賽學生，如有下列情形者，依照規定予以扣分：
  - (一)高聲喊叫者，扣總成績5分。
  - (二)傳遞、夾帶、窺視他人操作或與他人談話者，均分別扣總成績20分。
  - (三)未經評審、監場委員許可，擅離或變動作業位置者，分別扣總成績20分。
  - (四)其它不法情事，經評審、監場委員共同認定者，應予扣分。
  - (五)違反考場規則情節重大者，經評審委員認定，得令其出場，取消競賽資格。
- 八、承辦單位供應之工具於競賽中更換，所耗時間，不予折計亦不予扣分。
- 九、術科考試題型以模擬餐廳中的作業流程(依抽題公告為主)，術科競賽時間為20分鐘。
- 十、競賽同學於競賽途中，如因故須離開試場時，經評審委員核准，並派人員陪同，始可離開。但時間不得超過5分鐘，時間不能折計。
- 十一、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具、物品與材料等，不得攜出場外。
- 十二、各校領隊、指導老師、學生及其他人員，不得在競賽試場外逗留窺探。
- 十三、為維護競賽公平性，未完成測驗學生不得離開競賽會場，測驗完畢學生可先行離開但不得接近競賽場地，由大會進行人員管制。各校帶隊老師為因應會場突發狀況而進行決議時，若離開會場者，不得對大會相關臨時決議事項提出異議。
- 十四、本規則經國中技藝競賽籌備委員會通過後實施，修正時亦同。

基隆市 114 學年度國民中學技藝教育學程技藝競賽  
餐旅職群(餐旅服務技術)

【術科試場配置圖】



菜單

奶油蘆筍湯
*****
義大利肉醬麵
*****
紅茶

西式餐桌擺設--擺設四人份西式菜單(口布四種款式，外加麵包籃巾)

菜單	佐餐酒	餐具名稱
奶油蘆筍湯 義大利肉醬麵 附餐：紅茶		1. 水杯 2. 紅茶杯／底盤 3. 咖啡匙／茶匙 4. 圓湯匙 5. 橢圓湯匙 6. 口布 7. 餐叉 8. 奶油刀 9. 圓盤 (B. B Plate)

單人份擺設參考圖



- ※ 每位顧客都須附上二款麵包及奶油。
- ※ 每桌擺設都須配置胡椒、鹽罐及花瓶，依題意擺設於適當之位置。
- ※ 茶匙可依圖擺設或擺設於茶杯後方。

## 【流程與時間分配表】

項目	時間	地點	備註
第一梯選手報到	08:00~08:30	視聽教室	30 分鐘
第一梯學科考試	08:40~09:50		50 分鐘
第一梯選手術科預備	09:50~10:00	餐服教室	10 分鐘
第一場術科	10:00~10:10		抽崗位
術科考試一	10:10~10:30		20 分鐘
第二場術科	10:30~10:40		抽崗位
術科考試二	10:40~11:00		20 分鐘
第三場術科	11:00~11:10		抽崗位
術科考試三	11:10~11:30		20 分鐘
第一梯選手術科結束	11:30~	回視聽教室，第一梯選手離校	
中午休息			
第二梯選手報到	13:00~13:30	視聽教室	30 分鐘
第二梯學科考試	13:30~14:20		50 分鐘
第二梯選手術科預備	14:20~14:30		10 分鐘
第四場術科	14:30~14:40	餐服教室	抽崗位
術科考試四	14:40~15:00		20 分鐘
第五場術科	15:00~15:10		抽崗位
術科考試五	15:10~15:30		20 分鐘
第二梯選手術科結束	15:30~	回視聽教室，第二梯選手離校	

備註：

1. 成績由基隆市政府教育處統一公告。
2. 各場次時間得依實際報名選手人數、公告術科題目、現場狀況修正調整，考生應隨時聽候現場工作人員指導，進入考場應試。

【個人評分表】

應考者姓名	
應考日期	115 年 03 月 17 日(星期二 )
准考證號碼	
考 場	
場 次	
崗 位	

術科 評分 標準	正確性	流暢性	服裝儀容	時間	清潔衛生
	30 分	30 分	10 分	20 分	10 分
實際得分					
總分合計					

評審簽章：



## 【交通動線】

1. 自行開車：中山高速公路下右轉交流道（往文化中心方向）

右轉沿田寮河邊直行＞經過郵政總局＞電力公司＞中華電信  
＞地方法院＞信義區公車總站＞直行上坡＞培德工家

2. 搭乘公車：由基隆市公車總站或循環站搭乘 201、202 及 107，至  
培德工家站下車

### 培德工家交通資訊

直達公車：201 202

詳細公車行經路線圖，請進入本校網站 <https://www.ptvs.kl.edu.tw> 查詢