

113 學年度全國高級中等學校學生家事類技藝競賽

餐飲服務職種競賽說明會議紀錄

會議時間	113 年 7 月 10 日（星期三）上午 10 時		
會議地點	國立嘉義家職敬業樓 2 樓閱覽室		
會議主持人	餐飲服務職種召集人-吳教授菊	紀錄	職種負責人 謝依玲、賴雪芬
出席人員	實踐大學洪教授兼院長久賢、國立高雄餐旅大學李副教授怡君、國立嘉義家職吳校長國禎、莊主任雅淑、陳組長光俊、呂科主任麗卿、謝教師依玲、明德高中劉主任玲君、東吳高職蔡教師淇瑋、南英商工王主任幸娟、顏教師辰翰、家齊高中陳教師麗文、能仁家商范教師金儀、慈明高中林主任雅芳、新民高中張教師瑋恩、鳳山商工王教師瑋庭、興大附農逢教師嘉銘、頭城家商莊教師惠珍、嶺東中學黃主任雅琴、三民家商王教師希瑋、中山工商劉教師季華、台南市光華高中許教師可函、台南高商紀教師依盡、明台高中李教師桂芳、明道中學林教師靜仙、致用高中徐教師伊麗、桃園育達高中紀教師美順、智光商工楊教師雅婷、華德工家黃教師詠聰、淡水商工林教師資芸、達德商工傳組長雅娟、台北育達高中謝教師炎君、台東高商周教師佳萱、稻江護校鄭教師惠文、穀保家商江主任裕春、樹德家商黃教師雅麗、羅東家商童教師亭蓉、僑泰高中林教師祐銘、永平工商傳教師淑玲、桃園羅浮高中陳組長彥伶		
列席人員	國立嘉義家職白技士佩宜、簡技佐裕峰、吳助理梵禱		

壹、主持人致詞：略。

貳、執行學校致歡迎詞：略

參、工作報告

- 一、依據教育部 112 年 10 月 17 日臺教授國字第 1120143638 號函，自 113 學年度起「中餐烹飪」、「烘焙」、「餐飲服務」等 3 競賽職種調整至家事類技藝競賽辦理。
- 二、依據 113 學年度家事類技藝競賽委員會議決議，所訂定實施計畫及活動日程表，如附件 1、附件 2(略)。相關日程將依辦理實際情況滾動式修正，請各校留意技藝競賽 資訊平台([https:// sci-me.kl2ea.gov. tw/](https://sci-me.kl2ea.gov.tw/))相關公告與更新，俾以掌握 最新競賽訊息。
- 三、113 學年度競賽日期訂於 113 年 11 月 12 日(星期二)至 113 年 11 月 14 日(星期四)， 工作崗位編號於 11 月 12 日當天 10:30 於本校懿德樓 5 樓第一會議室辦理，並於 11:30 公告於全國高級中等學校技藝競賽資訊平臺。
- 四、本年度競賽地點除「膳食製作」職種術科設於東吳工家外，其餘職種術科及所有職種學科競賽場地皆設於嘉義家職。學科競賽後將安排各職種術科場地參觀熟悉及相關作業。
- 五、依據 113 年 1 月 31 日 112 學年度全國高級中等學校五大類學生技藝競賽總檢

- 討會決議，維持競賽成績公告及查詢方式，不提供各類競賽職種紙本成績冊。
- 六、依據全國高級中等學校學生技藝競賽實施要點（民國 112 年 03 月 25 日修正）第十一點各類技藝競賽及前點前三項規定之資格賽，分學科及術科測驗；術科測驗成績比率，應占總成績百分之八十以上。前項測驗命題範圍，以前四學期及舉辦競賽當學期之課程為限。
 - 七、依據 113 年 4 月 30 日「113 學年度餐飲服務、烘焙及中餐烹飪職種移列家事類競賽工作小組第一次專家會議」決議，取消辦理「餐飲服務」、「烘焙」及「中餐烹飪」職種學術科模擬試題。
 - 八、113 學年度競賽報名作業採網路線上報名。第一階段報名作業結果餐飲服務職種共計登錄 52 名正選手。有關第二階段網路報名作業相關規定及注意事項將於相關說明會議中提醒。
 - 九、依據「112 學年度家事與商業類競賽總檢討會議」提交本校執行規劃餐飲服務職種場地空間配置充裕及觀看器具時間充裕事宜，已提供本年度競賽場地配置供評判委員運用規劃。
 - 十、預計於 113 年 9 月 2 日（星期一）公告餐飲服務職種執行學校提供器具及材料表。

肆、討論提案

案由一：113 學年度全國高級中等學校學生家事類技藝競賽「餐飲服務」職種競賽規則，如附件 3，提請討論。

說明：由職種召集人進行說明，內容修正及補充說明部分如下：

1. 相關命題都依術科範圍命製，考量考題需求鑑別度，難易搭配委員都會有所考量，本年度講評時也會講解評分要項供師生參考。
2. 所公告器材為命題範圍包含器材，如有額外操作需求器具（非自備項目，例如：打火機等）將會依題目需求額外提供，以利考生操作。
3. 口布摺疊範圍包含布巾及紙巾，以增加學生多元學習，符合專業需求，所提供口布皆為上漿狀態，考生所使用口布狀態皆一致。
4. 學生參賽自備工具之水果切割刀，由 1-2 支改為 2 支。

決議：依說明補充部分，照案通過。

案由二：由致用高中提出，餐飲服務職種競賽收拾善後，未考量選手差異。

說明：收拾善後，應著重技巧性，而非重量。

建議：在出題時，能多考量選手差異，餐服著重在專業技術而非重量。

決議：因服勤過程無真人在場用餐，所以在善後加上食物的重量會較重，這個狀況可以分兩次收，在考題上會在標示清楚讓選手可以分次善後。

伍、臨時動議：無

陸、散會（上午 11 時 20 分）。

113 學年度全國高級中等學校學生家事類技藝競賽

餐飲服務職種 競賽說明

113 年 7 月 10 日職種競賽說明會議決議

一、競賽方式

本職種競賽方式包括學科及術科測驗，競賽方式如下：

- (一) 學科測驗：學科測驗題型為選擇題，佔競賽總成績 20%。
- (二) 術科測驗：術科測驗方式為實地技能操作進行，佔競賽總成績 80%。

二、競賽命題範圍

測驗項目	命題範圍
學科	以高級中等學校餐旅群科「餐飲服務技術」及「飲料實務」課程為原則。
術科	以餐飲服務技術課程內容為主，包括下列範圍： 1. 器皿及杯具之認識、擦拭、保養 2. 口布摺疊 3. 檯布鋪設與更換 4. 餐桌架設、拆除與收納 5. 中餐、西餐、日式、特殊菜餚餐具擺設及菜單基本認識 6. 托盤及服務技巧的運用 7. 服務叉匙之操作 8. 水果切割(必須去籽)、拼盤與服勤(以香吉士、香蕉及蘋果為主) 9. 中餐、西餐、日式用餐禮節 10. 餐飲服務的種類及其服務技巧 11. 飲料的服務方式—酒精性飲料及非酒精性飲料 12. 餐廳服務流程—中餐、西餐、下午茶、宴會

三、競賽日期、時間及配分比率

項目	日期	時間	總成績佔比
學科	113/11/12 (星期二)	13:10-14:10	20%
術科	113/11/13 (星期三)	100 分鐘	80%

四、評分方式

測驗項目	評分方式		
學科	學科測驗計有選擇題 50 題，每題答對得 2 分，總分 100 分。		
術科	(一) 評分項目及配分比率		
	項目名稱	術科成績佔比	
	1.服勤技巧-正確度	40%	80%
	2.服勤技巧-熟練度	30%	
	3.服勤技巧-觀感	20%	
	4.服裝儀態	5%	
	5.安全衛生	5%	

	(二) 扣分情形及項目：依各題目評分標準 (三) 不予計分情形：依各題目評分標準 (四) 水果規格： 1. 蘋果直徑 7-8 公分。 2. 香吉士直徑 7-8 公分。 3. 香蕉長度 16-17 公分，弧度為均勻圓弧。
備註：	

五、同分比序原則

- (一) 競賽總成績相同者，先以術科總分決定排序。
- (二) 如術科總分相同時，再以術科評分項目分數決定名次排序，術科評分項目比序的順序為：服勤技巧→服裝儀態→安全衛生。

六、其他應注意事項

- (一) 參加競賽學生須配戴選手證及學生證，以利試場核驗身分，術科正式競賽開始前未完成報到手續者作棄權論；術科分站競賽開始前 10 分鐘未入場者作棄權論。
- (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，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，俟評審人員許可後，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) 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。
- (九) 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) 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。
- (十一) 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。
- (十二) 本規則如有未盡事宜，依「學科及術科測驗注意事項」之規定辦理。

附表一：參賽學生自備工具

項次	名 稱	規格尺寸/說明	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	包頭(腳趾不外露)	雙	1
3	棉質手套	白色	雙	1
4	水果切割刀	長 21 至 25 公分(含刀柄)	支	2
5	葡萄酒開瓶器	侍者型	支	1