

2022 THE ONE 黎響盃頂尖餐旅人才競賽簡章

一、宗旨目的：

為培養國內頂尖餐旅專業人才之競爭力，本校觀光與餐旅學群特聯合舉辦「THE ONE 黎響盃餐旅競賽」，本比賽項目分為中餐廚藝、烘焙製作以及餐飲服務技能三項競賽，期望透過本比賽提升選手的技術及激發其創意力，鼓勵選手更加重視技能學習，以提昇技藝水準，並藉機互相觀摩切磋，以促使選手所學之技能，進一步提升國內餐飲從業人員之水準。

二、主辦單位：黎明技術學院

三、比賽日期：111 年 11 月 19 日 (星期六)。

四、報到地點：黎明技術學院誠樸樓 10F 國際會議廳

五、比賽地點：黎明技術學院各專業教室

六、比賽項目/報名人數限制：

1.中餐烹調 (16 人)*每校限 1 人報名

2.烘焙製作 (24 人)*每校限 1 人報名

3.餐飲服務技術 (32 人)*每校限 1 人報名

備註：各校報名人數限制依各項比賽附件規章說明所示。

七、報名日期：即日起至 111 年 11 月 10 日下午 17:00 前，報名額滿為止，恕不加場。

八、報名費用：無

九、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

十、報名網址：<https://reurl.cc/5p8ONV>

洽詢電話：02-29097811#2161、2167 餐飲管理系系辦公室

十一、比賽相關事務：

(一) 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。

(二) 選手報到時請攜帶比賽通知單及學生證以便核對身份。

(三) 賽前十五分鐘選手請就會場，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，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。

(四) 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。

(五) 比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。

- (六) 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。
- (七) 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。
- (八) 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。

十二、 中餐烹調項目比賽規章

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：09:30~10:30 (共 60 分鐘)
 - 第二場：12:30~13:30(共 60 分鐘)
- (4) 術科競賽時間：
 - 第一場：9:30~11:30(共 120 分鐘)(含清潔)
 - 第二場：12:30~14:30(共 120 分鐘) (含清潔)
- (5) 評分時間：15:00~16:00
- (6) 作品開放參觀：16:00~16:30
- (7) 成績計算：15:00~16:00
- (8) 頒獎：17:00

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	取量	刀工	火候	觀感	調味	創意	安全衛生
分數	10 分	20 分	20 分	10 分	10 分	20 分	10 分

4. 場地提供烹調用器具：

品項	數量	品項	數量
爐台	2	漏勺	1
炒鍋	2	煎鑊	2
砧板(紅)	1	湯勺	1
砧板(白)	1	量杯	1
鋼盆	3	剪刀	1
疏離	1	魚鱗刀	1
配菜盤	10	削皮刀	1
馬口碗	10	細油網	1
調味料盒	1	量匙	1
抹布	2	保鮮膜	1 捲

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 (2 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+3000 元

第二名：獎狀 1 只+2000 元

第三名：獎狀 1 只+1000 元

佳 作：取 13 名獎狀 1 紙+獎品 1 份

十三、 烘焙製作比賽規章

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：09:30~10:30 (共 60 分鐘)
第二場：13:30~14:30 (共 60 分鐘)
- (4) 術科競賽時間：
第一場：09:30~12:30 (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：指定題目佔總成績 35 %、創意題目佔總成績 45 %

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

4. 場地提供烹調用器具：

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)30CM	1
攪拌機 20L、10L	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	餡匙	1
各式模具		打蛋器	1
擀麵棍	1	轉檯	1
擠花帶(嘴)	1 組	抹刀	1
量杯	1	量匙	1
毛刷	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+3000 元

第二名: 獎狀 1 只+2000 元

第三名: 獎狀 1 只+1000 元

佳 作: 取 10 名獎狀 1 只+獎品一份

十四、 餐飲服務技術比賽規章

1. 比賽時程：

- (1) 報到時間：08:00~08:20
- (2) 各場地介紹：08:20~08:40
- (3) 學科競賽時間：08:45~09:45 (共 60 分鐘)
- (4) 術科競賽時間：
 - 第一場次 10:00~11:00 (共 60 分鐘)
 - 第二場次 11:30~12:30 (共 60 分鐘)
 - 第三場次 13:00~14:30 (共 90 分鐘)
 - 第四場次 15:00~16:30 (共 80 分鐘)
- (5) 成績計算：16:30~17:00
- (6) 頒 獎：17:00

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.完成度	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+3000 元
- 第二名：獎狀 1 只+2000 元
- 第三名：獎狀 1 只+1000 元
- 佳 作：取 13 名獎狀 1 只+獎品一份