

# 台南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：許可函

|      |                                        |      |                    |    |                    |
|------|----------------------------------------|------|--------------------|----|--------------------|
| 會議名稱 | 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議程 | 主辦單位 | 教育部                |    |                    |
| 日期   | 113 年 7 月 10 日(星期三)上午 10 時至 12 時 30 分  | 承辦單位 | 國立嘉義家職 敬業樓 2 樓 閱覽室 | 地點 | 國立嘉義家職 敬業樓 2 樓 閱覽室 |

## 壹、研習目的

依據教育部 112 年 10 月 17 日臺教授國字第 1120143638 號函，自 113 學年度中餐烹飪、烘焙、餐飲服務等 3 競賽調整至家事類技藝競賽辦理。

## 貳、研習議題及內容

一、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，不提估各類競賽職種紙本成績冊。

二、依據第十一點各類技藝競賽及前點第三項規定之資格賽，分學科及術科；術科測驗成績比率應占百分之八十以上。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。

三、第一階段報名作業結果餐飲服務職種共計 52 名。(取 24 名，金手取至第 8 名)

四、預計 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。

## 五、競賽日程

| 日程                 | 說明           | 備註                                     |
|--------------------|--------------|----------------------------------------|
| 113 年 11 月 12 日星期二 | 報到及學科測驗(20%) | 學科為 13:10-14:10                        |
| 113 年 11 月 13 日星期三 | 術科測驗(80%)    | 分兩梯(第一梯 7:20 報到；第二梯 9:40 報到)17:00 賽後講評 |
| 113 年 11 月 14 日星期四 | 頒獎典禮         | 8:20-12:00                             |

## 六、競賽規則

(一)名次之決定，當競賽總分同分改為：服勤技巧→服裝儀態→安全衛生→正確度→熟練度→觀感。(與下頁評分呼應)

(二)自備工具均不得呈現校名、校徽及選手姓名。

(三)水果刀由 1-2 隻改為 2 隻。

(四)打火機由現場提供。

(五)術科(共計 100 分鐘)

1.器皿及杯具之認識、擦拭及保養

2.口布折疊

3.檯布鋪設與更換

4.中西餐具擺設及菜單基本認識

5.托盤及服務叉匙技巧之運用

6.服務叉匙之運用

7.水果切割(必須去籽)、拼盤及服勤(香吉士、蘋果及香蕉為主)

- 評分
- 服勤技巧(正確度 40%、熟練度 30%及觀感 20%)
- 服裝儀容 5%
- 安全衛生 5%

七、各校提問

(一)是否公開評分項(興大副農)

(二)去年題目為一次性收拾，因場地受限現場更改評分標準為一至二次收拾，並以不掉下去為主，比賽公平性是否將試題寫清楚，而非現場更改(僑泰)

(三)去年第一梯次紙巾不足以口布臨時代替，請場地多準備，若選手多拿者則扣分。

(四)去年試題有桌邊烹調 Flambe'，這部分歸類於簡章命題範圍術科 1-7 點哪一點?

(五)術科範圍內 2.僅提到口布摺疊並未提及紙巾?有紙巾嗎?

參、心得

此次參加家事類技藝競賽餐服項之會議，參加人數明顯降低，多數指導老師提及去年場地及題目之爭議，對於相關提問相當踴躍，對於訓練指導方式亦有老師提到flambe，此項目對學校及學生來說是一筆不小支出，評審長有提到技藝競賽跟全國賽的方式不同，更重視在餐廳裡的服務，而在服務流程，因技藝競賽不會有實際客人，因此在收拾殘盤過程因為重量及場地而影響學生操作，因此不少老師也分別提出，112前之試題在席次安排及宗教等較於著重，此次評審長有提及不會考太難，較重視「服務」。加上今年不會提供模擬試題(原先家事類就不會提供)，因此也少了參考來源。原先餐旅群為商賽，比以往更提前一個月比賽，學生的培訓規劃必須比以往更提前!

科(程)主任：

餐飲管理科主任 蔡毓玲

教務主任：

教務主任 陳麗珠

校長：

校長張敬川