

【附件 1】

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽 餐旅職群(餐飲服務技術主題) 術科競賽題目及術科評分標準說明

試題一：口布摺疊

一、試題說明：

- (一) 競賽時間內完成指定口布八款的摺疊。
- (二) 客用口布：指定口布野玫瑰、法國摺、濟公帽、西裝、星光燦爛、春筍、麵包籃、餐具袋共八款。參考圖示於次頁。
- (三) 口布自備(純白色不可有花邊花色，55*55±3 公分，口布可上漿)。

二、術科考場準備之器皿設備：(個人使用)

設備器皿	規格	單位	數量
標準長桌	180x60x75cm	張	1
長檯布	已鋪設於長桌上	條	1
餐刀		支	1
餐叉		支	1
麵包籃		個	1
服務巾	粉色	條	1
托盤	圓 14 吋	個	1
餐盤	8 吋	個	4

三、競賽時間：10 分鐘。

四、術科評分標準說明：

- (一) 依據此國中技藝競賽規範及試題規則進行。
- (二) 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、衛生、服儀、時間等項目評分。
- (三) 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。
- (四) 其他規定：現場說明。
- (五) 評分項目如下：

正確性	流暢性	衛生	服儀	時間
45%	25%	10%	10%	10%

(六)術科評分扣分項目：

項目	扣分項目	比重
正確性 45%	1. 未依題意佈置妥當項目(依項次扣分*)。 (1)完成之口布未以正向朝向前。 (2)完成之口布 展示檯布置未達對稱平衡美觀 。 (3)完成之口布款式不足八款。 (4)完成之口布款式樣式不合規定。 (5)操作過程中未以正面朝向評審。 (6)口布尺寸未符合規定。 (7)口布有線頭未符合平整清潔。	45
流暢性 25%	1. 擺設成品未達整體美(依項次扣分*) (1)口布摺疊樣式錯誤。 (2)定位不正。	15
	2. 未具備良好外場人員之儀態，動作過程粗糙。	10
衛生 10%	1. 操作過程未符合衛生標準(如打噴嚏、口布掉落等)。	5
	2. 口布摺疊時未戴手套。	5
服儀 10%	服儀不合乎餐飲從業人員標準(如未燙平整、髒污、皮鞋不清潔等)。	10
時間 10%	逾時。	10

★自備口布：待評分結束後，即送回等候區，考生再行取回後，即可離場。

參考圖示：

			
野玫瑰	法國摺	濟公帽	西裝
			
星光燦爛	春筍	麵包籃	餐具袋