



新北市110學年度國民中學技藝 競賽食品職群(烘焙主題競賽)

報告人：穀保家商餐飲科 江裕春



相關規定

- ▶ 報到請攜帶學生證，若未帶證件，需簽選手身分切結書與拍照。
- ▶ 學科競賽
穿著各校制服(運動服)，逾時10分鐘不得入場，未滿20分鐘不得出場，違者該科不予計分。
- ▶ 術科競賽
白色工作服+半身白色圍裙+白色網帽或連身白色圍裙+白色網帽，
服儀不合者，衛生成績0分計算，不得異議。



➤ 競賽分學科與術科：

- (1) 學科佔總成績**20%**，以學科題庫內容為主。
選擇題**50題**，**每題2分**。
- (2) 術科佔總成績**80%**，以術科競賽題目及術科競賽須知為主(附件一)，評分項目如附件(二~三)，每位考生應於術科測驗完畢時，連同作品一同繳交製作報告表(附件四)。
- (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，則以產品外觀品質為第一比序標準；以產品內部品質為第二比序標準；以操作技術為第三比序標準；以工作態度與衛生習慣為第四比序標準。



評分項目表

產品外觀品質	產品內部品質	操作技術	工作態度與衛生習慣	配方制定
30%	20%	20%	20%	10%
包含造型式樣、體積、表皮質地、顏色、烘焙均勻程度及裝飾。	包含內部組織、質地、風味、及口感等。	包含秤料、攪拌、成型、烘焙與裝飾等流程之操作熟練程度。	<p>凡以下列各情形之任一小項扣6分兩小項者扣12分，依此類推，扣滿20分以上，本項以零分計。</p> <p>(一)工作態度</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.不愛惜原料、用具及機械。 2.不服從監評人員糾正。 <p>(二)衛生習慣</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.指甲過長、塗指甲油。 2.戴手錶或飾物。 3.工作前未洗手。 4.用手擦汗或鼻涕。 5.未刮鬍子或頭髮過長為梳理整齊 6.工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。 7.隨地丟廢棄物。 8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。 9.工作後對使用器具、桌面、機械等清潔不力。 10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。 	包含配方、計算、原料秤量、及製作報告單填寫，需使用公制單位。

術科試題名稱：泡芙(香草奶油布丁餡)



- ▶ 使用麵糊650公克，製作泡芙16個，每個底部直徑6公分以上，需製作奶油布丁餡，另取烤熟泡芙10個夾入奶油布丁餡，每顆夾入內餡 $50 \pm 5g$
- ▶ 競賽須知
 - ▶ (一) 成品高度未達5公分者，以不良品計。
 - ▶ (二) 泡芙底部直徑小於6公分者，以不良品計。
 - ▶ (三) 內餡有焦味或未凝固或結顆粒者，以不良品計。
 - ▶ (四) 未填餡之成品表面凹陷超過10%，以不良品計。
 - ▶ (五) 評分標準依烘焙食品-西點蛋糕丙級檢定為依據。

考場提供選手個人之材料表



材料	規格	數量
奶油		200g
沙拉油		150g
麵粉	高筋	200g
麵粉	低粉	200g
玉米澱粉		25g
砂糖	細砂糖	100g
奶粉		25g
牛奶	保久乳	500g
全蛋		400g(8粒)
鮮奶		400g
香草粉		25g



【附件 4】

新北市 109 學年度國民中學技藝競賽

食品職群(烘焙主題)

製作報告表

產品名稱：_____ 選手編號：_____

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件

入場核章：_____

考生出場簽註/姓名：_____ 時間：_____ 出場核章：_____

配方表格式請參見

附件4 製作報告表

選手可攜帶進入考場，
但比賽完必須繳交，
以提供評審評分使用。



食品職群

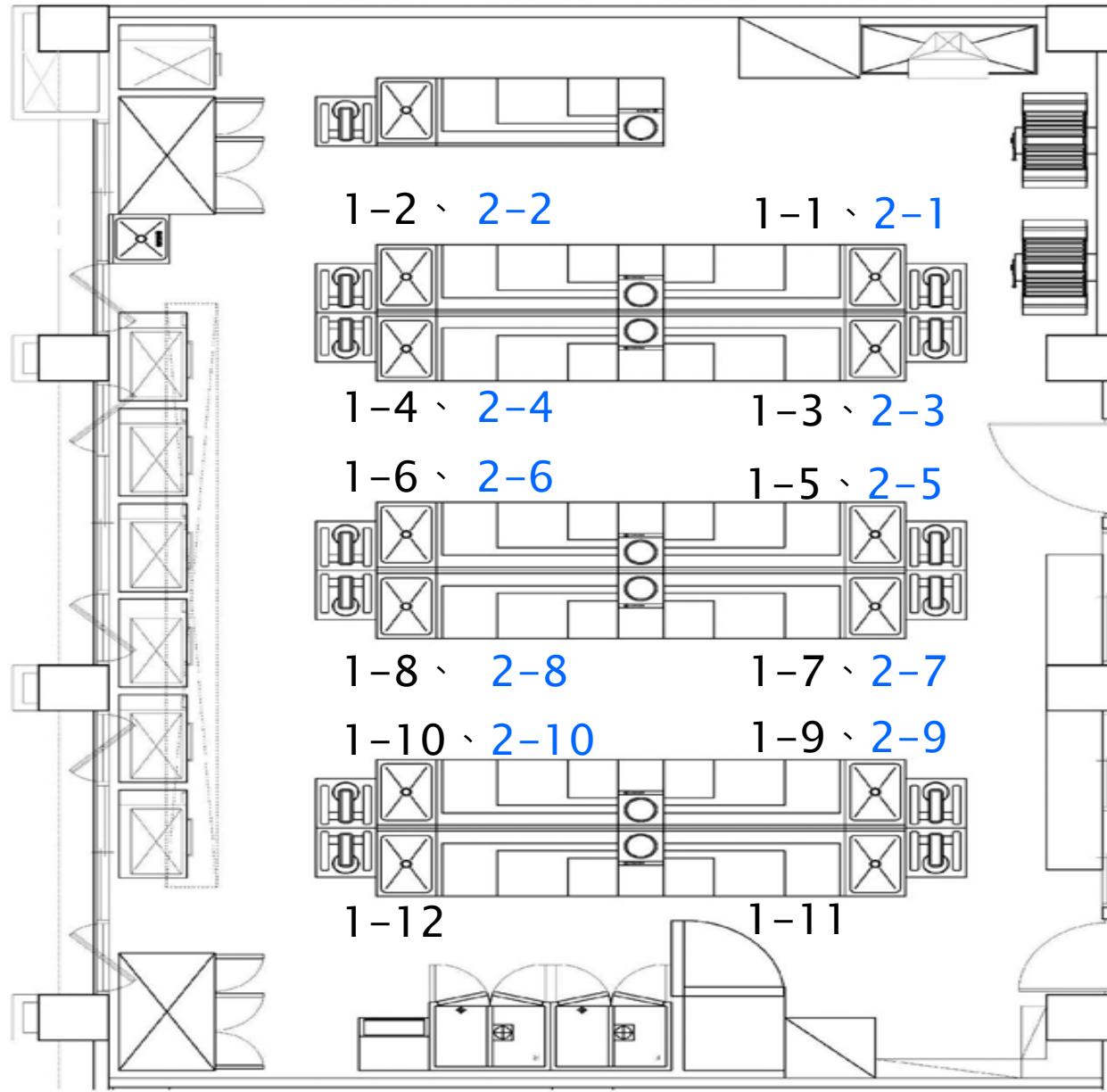
烘焙主題

個人工具表

名稱	規格	單位	數量
工作臺	180×90×80cm	台	1
產品框	44×65×4	個	1
烤箱	單爐	台	1
冷卻架	180×90×80cm	台	1
瓦斯爐	一般單座	台	1
電子秤	共用（6公斤）	台	2
電子秤	個人用（3公斤）	台	1
扣碗	直徑約10cm	個	10
麵粉篩	20～40目	個	1
抹布	棉製	條	2
塑膠刮板	塑膠	片	1
直立型打蛋器		支	1
不鏽鋼盆	中2（30cm）小1（26cm）	個	3
白報紙		張	2
剪刀	尖嘴	支	1
出爐手套	棉製、防熱	雙	1
烤盤	44*67*4 cm	盤	1
鋸齒刀		隻	1
平口花嘴	1公分	個	1
擠花袋		個	1

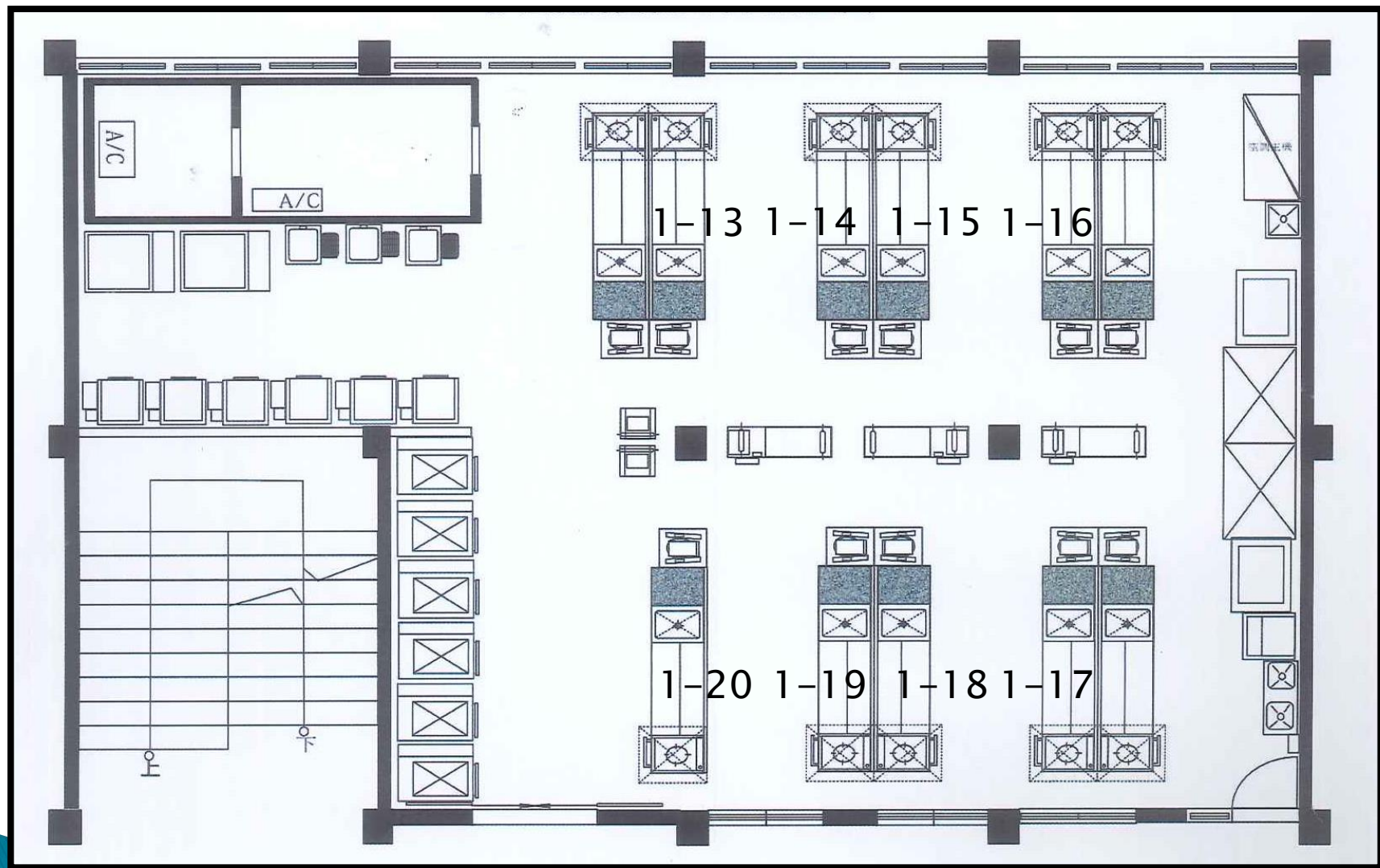
試場配置圖

烘焙術科試場(一) 烘焙二教室 平面圖



試場配置圖

烘焙術科試場(二) 多功能廚藝教室 平面圖



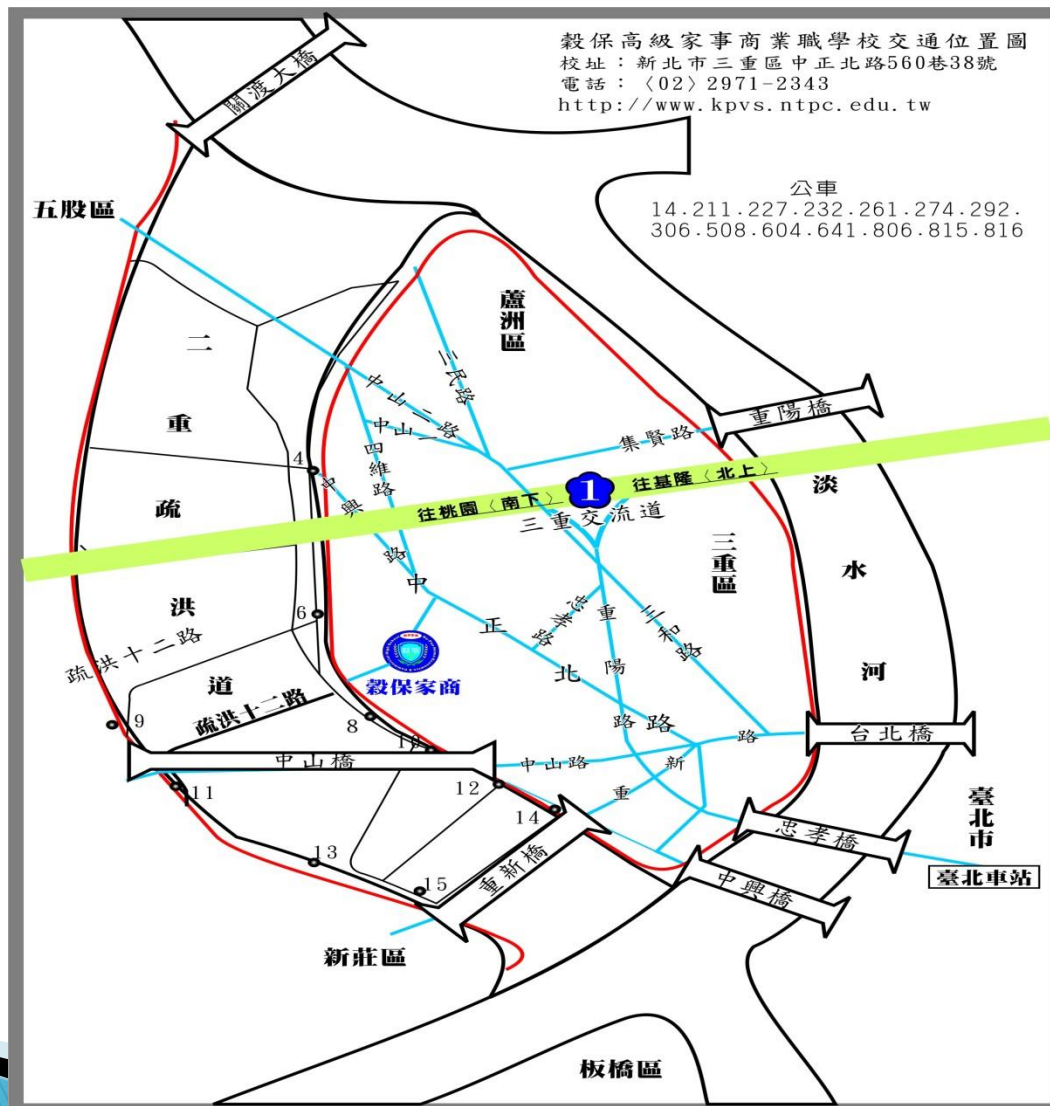
111年3月5日(星期六) 競賽當日流程與時間分配表



項目	時間	地點	備註
選手報到	08:30~09:00	修業樓穿堂	
學科預備	09:00~09:10	352教室	
學科測驗 (領隊會議)	09:10~10:00	352教室	50分鐘
		領隊會議-創意教學教室	
第一場術科報到	10:00~10:10	考場一報到地點：253教室 考場二報到地點：254教室	
第一場術科測驗	10:10~11:50	考場一(地點：烘焙二教室)	100分鐘
		考場二(地點：多功能廚藝教室)	
第二場術科報到	11:30~12:00	考場一報到地點：253教室	
第二場術科測驗	12:00~13:40	考場一(地點：烘焙二教室)	100分鐘

備註：1. 成績由新北市政府教育局統一公告。
2. 各場次時間得依現場狀況修正，考生應隨時準備。

穀保家商地理位置





謝謝各位聆聽
歡迎來穀保家商