

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽實施計畫

餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)實施計畫

一、依據：

- (一)國民中學技藝教育實施辦法。
- (二)「教育部國民及學前教育署補助辦理國民中學生涯發展教育及技藝教育相關經費作業原則」附件三「直轄市、縣(市)政府辦理國民中學技藝教育學生技藝競賽及成果發表活動計畫」辦理。

二、目的：

- (一)加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- (二)培養學生團隊合作、問題解決、跨領域技能等能力，建立學生之自我成就感。
- (三)藉由國民中學技藝教育課程及技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，以提昇教學品質。
- (四)提供技藝成績優良學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定升讀高中職學校，擴大國中學生進路發展管道，吸引更多具實作性向之國民中學學生參與。

三、辦理單位：

- (一)指導單位：教育部國民及學前教育署。
- (二)主辦單位：新北市政府教育局。
- (三)承辦單位：新北市私立莊敬高級工業家事職業學校。

四、競賽職群(主題)：餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)。

五、參加對象：

- (一)本市各國中選讀技藝教育課程之九年級學生(包含技藝專班、合作式技藝班、自辦式技藝班及技藝教育中心)。
- (二)參賽職群以 114 學年度第 1 學期核定後之「技藝教育班」為單位，每生以報名一職群一主題為限。重複報名者取消參賽資格及得獎獎項，學校須負相關行政責任。
- (三)參賽選手以「技藝教育班」為單位進行報名，並由辦理合作班之高中職、自辦班之國中及技藝教育中心學校辦理初賽篩選擇優推薦報名，並於 114 年 12 月 26 日(星期五)下午 5 時前上傳推薦名單至「新北國中技藝教育資訊平台」(<https://skill.ntpc.app/>)。
- (四)參賽報名競賽具有身心障礙、學習障礙考生，如需特殊協助申請者，應於報名時提出協助申請表(如附表 1)，並檢具相關證明文件正本(查核用)及影本(黏貼用)，未提出申請或證明文件未完備者，視同一般考生，不予提供特殊協助。

六、報名方式：

(一)採網路報名方式，由各國中端於報名期限內至「新北國中技藝教育資訊平台」(<https://skill.ntpc.app>)報名，再列印報名總表(附表 2)核章後，紙本報名資料於**115 年 1 月 14 日(星期三)**前掛號郵寄至「**新北市私立莊敬高級工業家事職業學校餐飲科方政裕組長收**」地址：**【231014】**新北市新店區民生路 45 號，信封(附表 3)請註明「**餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)**」字樣。以郵戳為憑，逾期恕不受理。

(二)本職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)報名名額每班 2 人。

(三)承辦人：餐飲科方政裕組長，聯絡電話：(02)2218-8956 分機 136。

七、報名日期：114 年 12 月 31 日(星期三)至 115 年 1 月 6 日(星期二)。

八、競賽日期：**115 年 3 月 7 日(星期六)**。

九、競賽地點：新北市私立莊敬高級工業家事職業學校(地址：新北市新店區民生路 45 號)。

十、競賽內容：依職群特性採實際操作、創意設計等方式競賽，包含學科及術科。

(一)學科考題內容以職群概論為主，佔 20%。

(二)術科考題依照各職群課程架構及主題命題，佔 80%。

十一、競賽規則與評審標準：

(一)競賽規則與競賽項目等由承辦學校訂之，並事先公布。

(二)競賽分學科筆試及術科實作，成績採合併計算，其分數比例筆試 20%、實作 80%。

十二、評審委員：

(一)由試務中心遴聘評審委員進行評審工作，並陳報教育局核備。

(二)評審委員之聘任，以大專院校教授、非承辦學校教師及非與本市國中合作之高職學校教師及相關群科業界專業人士為原則，並應注意迴避原則。

十三、成績複查時間：**115 年 3 月 10 日(星期二)**中午 12 時至下午 4 時，複查以一次為限，由國中參賽學校承辦人填具成績複查申請書(附表 4) E-mail(skillexamcenter@gmail.com)方式至試務中心學校辦理，逾時提出則不予受理。

十四、成績公告時間：**115 年 3 月 11 日(星期三)**中午 12 時前公告。

十五、頒獎典禮及成果展：另行公告。

十六、錄取名額及獎勵：每一主題各錄取 1 至 6 名各 1 名，佳作數名為原則，總錄取名額佔該主題**實際參賽人數 30%**為上限。獲獎之獎勵如下：

(一)學生：

1. 參與競賽獲獎學生，由本市頒發獎狀，並於獎狀內註記參賽職群名稱、主題及獲得之獎項、名次。凡參加競賽者由本市頒發參賽證明以資獎勵。
2. 獲佳作以上者得依「**基北區 115 學年度國中技藝技能優良學生甄審保送就讀高職及高中附設職業類科作業要點**」規定申請進入高中職就讀。或依據「高中職

實用技能學程輔導分發作業要點」規定輔導分發升讀高中職實用技能學程。

3. 獲佳作以上者，參加本市特色招生專業群科甄選入學書面審查階段，得依其規定採計技藝競賽成績，取得相對應之分數，納入第一階段書面審查成績之計算。

(二)指導教師：

1. 凡學生獲獎第 1 名至第 3 名之指導教師(以報名表上之指導教師為準)，教育局頒發獎狀，市屬學校教師得依據「公立高級中等以下學校教師成績考核辦法」第 6 條第 2 項第 3 款第 7 目規定及「新北市政府所屬各級學校及幼兒園辦理教師敘獎處理原則」附表敘獎項目第 13 項第 4 款第 1 目規定辦理敘獎(指導各項第 1 名者嘉獎 2 次，第 2、3 名者嘉獎 1 次)，非市屬學校建議依上開原則比照辦理。
2. 若為同一指導老師指導多位學生獲獎者，請擇優敘獎。

- (三)承辦學校有功人員依公立高級中等以下學校校長成績考核辦法及公立高級中等以下學校教師成績考核辦法規定給予敘獎，敘獎額度參照「新北市政府所屬各級學校及幼兒園辦理教師敘獎處理原則」，附表第 13 項第 4 款第 2 目規定給予工作人員(含校長)嘉獎 1 次以 7 人為限，含主辦 1 人嘉獎 2 次。

十七、競賽須知：

(一)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(如附件 1)。
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，若總成績皆相同，則以術科成績較高者優先。若術科成績相同則以調製過程為第一比序標準，成品評鑑為第二比序標準，善後處理為第三比序標準，前置作業為第四比序標準，儀態為第五比序標準，依此決定名次標準。

(二)學、術科競賽規則：如附件 2。

(三)個人工具表暨試場配置圖：如附件 3。

(四)當日流程與時間分配表：如附件 4。

(五)個人評分表及成績總表：如附件 5。

(六)地理位置與交通動線圖：如附件 6。

- 十八、因故如需臨時更換競賽選手，請務必於**115年1月14日(星期三)**前通知教育局技職教育科吳明義科員(2960-3456分機2734)，並備妥更換選手專用報名表(如附表 5)及放棄推薦聲明書(如附表 6)，正式行文至教育局，經核准後，始能進行選手更換。

- 十九、如有申訴，應由國中參賽學校領隊或承辦人於競賽當日結束後 2 小時內向新北市私立莊敬高級工業家事職業學校實習處以書面提出申訴(如附表 8)，並請參賽學生、領隊或承辦人簽章(如以傳真(02)8667-3146 方式申請，應向該校總務處(02)2218-8956 分

機 222 確認收訖)，倘未向該校確認或逾時提出，則不予受理。如承辦學校收受申訴案件，應於競賽結束至隔日中午 12 前(含例假日)，將申訴處理單以電子郵件回覆國中，倘國中參賽學校仍不服，應於競賽當日起第 3 日(即後日)中午 12 時前，向新北市政府教育局提出再申訴處理(如附表 9)，未向教育局確認收訖或逾時提出，則不予受理，相關原則及表件另行公布。

二十、經費：由教育部相關經費補助及市府相關經費項下支應，相關籌備會議經費由市府相關經費支應。

二十一、本計畫奉核後實施，修正時亦同。

【附件 1】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)

術科競賽題目及術科競賽須知

- 一、 術科題目有 A、B 題組二抽一，各題組內有 1 及 2 兩道題目須各需要完成製作，A 題組競賽時間；B 題組競賽時間共計 15 分鐘。

【術科題目 A】 術科題目 A-1-維也納冰咖啡【須製作一杯】

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
A-1	維也納冰咖啡	20 公克 深焙咖啡粉 加滿泡沫鮮奶油	直接注入法	25ml 糖水	可林杯/咖啡過濾杯/咖啡濾紙/ 長柄咖啡匙/ 香甜酒杯/古典杯/ 吧叉匙/杯墊/沖壺

【術科題目 A】 術科題目 A-2 - 柳橙玉兔盤【須製作一盤】

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
A-2	柳橙玉兔盤(單耳兔)	2 顆 柳橙 (各分八等份)	水果拼盤 (底座柳橙應從尾部切開)	紅櫻桃	圓盤/三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/ 水果夾/砧板

【術科題目 B】 術科題目 B-1-維也納冰咖啡【須製作一杯】

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
B-1	維也納冰咖啡	20 公克深焙咖啡粉 加滿泡沫鮮奶油	直接注入法	25ml 糖水	可林杯/咖啡過濾杯/咖啡濾紙/長柄咖啡匙/香甜酒杯/古典杯/吧叉匙/杯墊/沖壺

【術科題目 B】 術科題目 B-2 -【須製作蘋果塔兩個】

題序	飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
B-2	蘋果塔	0.5 顆 紅皮蘋果 (長度 7-9 公分， 切成 5 層，寬度 2.5~3cm 之間)			圓盤/三角尖刀(或水果刀)/小圓盤/水果夾/砧板

二、術科競賽須知：其評分標準如下

儀態	術科測驗 (20 分鐘)			成品評鑑
10%	前置作業 20%	調製過程 30%	善後處理 20%	20%
服儀與姿態	操作台鋪設 器具拿取 裝飾物製作	操作流暢度 時間掌控	善後處理	依個人操作檯 成品區擺設
1. 頭髮、指甲不符合衛生標準。 2. 服儀規定請參照術科競賽規則附件 2。	<p>1. 違反安全、衛生相關事項者(依項次扣分)(1)未預先鋪設紙巾(2)未洗手即取物(3)未能正確持用托盤運送物品(4)未檢視處理杯器皿及清潔(5)清潔後之杯器皿未將外部擦拭乾淨(6)使用潮濕容器取用乾燥材料者(7) 將冰鏟(冰夾)放置冰桶中(8) 砧板及三角尖刀使用完畢未立即清洗(9)水果未放置於圓盤上(10)持杯時手碰觸杯口(11)未正確使用砧板造成汙染(12)其他。</p> <p>2. 運送物件時打翻、掉落或破損者。</p> <p>3. 紙巾使用原則:(1)用於古典杯、成品杯的擦拭(2)用於手部的擦拭(3)用於鋪設工作區(限單張)(4)其餘物品擦拭,依環保、節約原則使用。</p> <p>4. 服務巾使用原則:(1)需褶疊整齊,與抹布分開放置於操作夾層(2)服務巾僅限於善後處理時,擦拭洗淨後之器皿。</p> <p>5. 未按試題佈置個人操作檯。</p> <p>6. 未將材料或器皿商標或標籤正面朝前方。</p> <p>7. 取用不當的器皿或材料,造成他人不敷使用者(依項次扣分):(1)材料(2)杯皿(3)器具(4)其他。</p> <p>8. 未正確清潔、切割搾取果汁</p>	<p>1. 違反安全、衛生相關事項者(依項次扣分)(1)未於操作前洗淨、擦乾雙手(2)操作時,液體材料或冰塊溢出(3)放置裝飾物時,直接以手抓取裝飾物(4)裝飾物掉落(5)量取液體材料未於工作區上方進行(6)將未清潔過的器皿放置於瀝水墊上(7)其他。</p> <p>2. 冰鏟(夾)放置於冰桶中。</p> <p>3. 操作流程不當,未於正確步驟加入材料或操作器皿。</p> <p>4. 調製飲料時冰塊未於適當時機加入。</p> <p>5. 持杯時手碰觸杯口。</p> <p>6. 未能正確取用材料(以±20%為基準)(熱水除外)。</p> <p>7. 萃取咖啡時,水量使用不當(超過±30ml);或萃取時間不當(不足或過度)。</p> <p>8. 直接注入法應使用吧叉匙而未使用。</p> <p>9. 成品完成後,再倒回重複製作。</p> <p>10. 未能正確操作機具設備者。如自行調整磨豆機刻度。</p> <p>11. 水果拼盤違反下列事項(1)切割水果拼盤時,未先洗淨、擦乾雙手(2)切割時,傷害或污染果肉(3)未依正確方式切割水果,致使果肉過少。</p> <p>12. 製作蘋果塔時,未於砧板上製作者。</p> <p>13. 蘋果塔之厚寬度大或小於 2.5~3 公分。</p> <p>14. 製作完整蘋果塔時成品斷裂(依層次扣,缺層視為未完成)。</p> <p>15. 蘋果塔層次、厚薄不均勻。</p> <p>16. 蘋果塔超過 5 層者。</p>	<p>1. 違反安全、衛生相關事項(得重複扣分):(1)抹布使用後未清洗(2)違反服務巾使用原則(3)將未清潔過的器皿放置於吧檯瀝水墊上(4)其他。</p> <p>2. 持杯時手碰觸杯口。</p> <p>3. 未能正確操作托盤運送物件或打翻、掉落、破損。</p> <p>4. 取用物料量超過規定 1/4 造成浪費。</p> <p>5. 未能確實清理及擦拭乾淨。</p> <p>6. 未能處理垃圾、廚餘及水的分類。(廚餘:茶葉)。</p> <p>7. 未確實清理</p>	<p>1. 未將成品置於成品區之杯墊上。</p> <p>2. 未將裝飾物品與成品組合。</p> <p>3. 未依成品參考圖呈現裝飾物。</p> <p>4. 成品未按試題配方:(1)成份、杯器皿取用。(2)調製法操作。(3)裝飾物、操作與題意有重大不符且會影響口感。</p> <p>5. 成品不均勻或含雜質。</p> <p>6. 成品量未達八分滿或超過九分滿或剩餘量達 30ml 以上。</p> <p>7. 成品中無冰塊。</p> <p>8. 時間到,未完成成品者或無成品。</p> <p>9. 直接注入法應使用吧叉匙而未使用者。</p> <p>10. 口感偏離題意,未達要求,例如:(1)咖啡萃取時間不足或過度(2)咖啡</p>

	<p>或裝飾物之水果(如柳橙，含去蒂頭、去除標籤)。</p> <p>9. 未依正確方式操作，致使受傷，或受傷未立即包紮者</p> <p>10. 持題卡取物。</p>	<p>17. 製作好之蘋果塔未浸泡於古典杯內淡鹽水或時間截止前未取出者。</p> <p>18. 未製作或未完成(含未推展開)、重作蘋果塔者。</p> <p>19. 時間截止時，仍繼續作業者。</p>	<p>杯器皿。</p> <p>8. 未將堪用材料歸回。</p> <p>9. 時間到仍持續操作者。</p>	<p>沖泡水溫不足</p> <p>(3)材料、水量、冰塊取量過多或過少(4)其他</p> <p>11. 呈現之成品，應有冰塊而未含冰塊或冰塊已融化者。</p> <p>12. 前置作業有拿取，成品未放置長柄咖啡匙。</p> <p>13. 水果拼盤之成品未依成品參考圖擺設。</p> <p>14. 水果拼盤之等份數或切割方法與成品參考圖不符。</p> <p>15. 切割錯誤、丟棄、重新取用材料製作。</p> <p>16. 時間截止仍未完成成品。</p>
--	--	---	--	---

【附件 2】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽 餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)

學、術科競賽規則

- 一、參賽學生請於指定時間攜帶學生證報到，如未於時間內報到，以棄權論，不得異議；未帶證件者，另簽具選手身分切結書(附表 7)及拍照方式存查以備查驗。術科順序由承辦單位亂數排定並事先公告，報到當日，於比賽前開始 10 分鐘開始報到，比賽開始 10 分鐘後，不得再報到；比賽如因故延誤，得由評審議決後重新訂定。
- 二、學科競賽：參賽學生請穿著各校制服(運動服)參加學科筆試準時入場應試，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。(第一場術科考生可穿著飲料調製專業服裝應考)
- 三、術科競賽：請穿著飲料調製專業服裝(服裝儀容標準同飲料調製丙檢定規定辦理) **選手應達到下列標準：**
 1. 頭髮：梳理整齊，髮長觸及衣領或過肩者須往後綁成髻並戴上髮網，額前頭髮不得長及眼睛。
 2. 顏面：不蓄鬍鬚，不可濃妝艷抹，不可佩戴飾品(例如：耳環、鼻環等)。
 3. 領結或領帶：不限樣式，顏色一律黑色。
 4. 手：不得留長指甲(超出指肉者謂之)、不擦指甲油；雙手潔淨，不戴飾物(含手錶)，手部受傷或患有皮膚疾病，應全程配戴乳膠手套。
 5. 白襯衫：長袖(不可捲、摺)並以扣子扣住領口及袖口，長度至手腕。
 6. 背心：西服背心，長度至腰際，顏色一律黑色。
 7. 長褲：一律深黑或深藍色，有褲耳者需繫皮帶，褲襠不得短及露出肚臍；褲長達鞋面。
 8. 襪子：著全黑色素面襪子(不限材質)，襪子長度須超過腳踝。
 9. 皮鞋(前、後及兩側全包)：需為黑色並須擦拭乾淨，鞋跟不得超過 5 公分。
 10. 服裝之材質以棉或混紡之西服布料為準(不可著牛仔褲或緊身褲)。服儀不合格者，依規定扣術科總分 10 分，不得異議；入場比賽，不得攜帶任何食材，每場考試時間應包含清潔收拾完成共 20 分鐘，逾時完成者，術科總成績予以扣分。
- 四、競賽之設備、工具、材料均由術科測試辦理單位提供，唯選手須自備：
 - (一)職場專業服裝儀容(服裝儀容標準同飲料調製丙檢規定辦理)。
 - (二)廚房紙巾一卷(盒)；服務巾(白色、全棉、長寬 55cm± 3cm，不可有髒汙 1 條)。
 - (三)可自備同型刀具 12~15cm(不含柄)。(進考場時 須給評審老師檢查同意)
- 五、競賽所需材料，由承辦單位提供，不得攜帶任何材料入場應試，違者該科不予計分。
- 六、競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定扣分：
 - (一)大聲喧嘩，扣總分 10 分。
 - (二)與其他參賽者談話者，扣總分 20 分。
 - (三)未經評審同意，擅自更換器具，扣總分 20 分。

- (四)競賽須在規定時間內完成，在監評長宣布「時間截止」時，應請立即停止操作，否則不予計分。
- 七、參賽選手於競賽時，如因故需離開試場，需經評審同意，並由承辦單位派人陪同，時間繼續計算，不另折計。
- 八、比賽會場遇有重大事故，由評審議決處理之，承辦單位協助。
- 九、競賽時間截止時，即應立即出場，違者該術科不予計分。
- 十、競賽成品，需置於個人操作檯成品區擺設，不得攜出。
- 十一、各校領隊、指導教師或參賽同學不得在試場外逗留窺探，違者該組(校)不予計分。
- 十二、競賽結束後，其成品不論完成與否均不得要求攜回，並請處理個人操作檯後，始離開競賽現場。
- 十三、競賽使用器具設備，除非有損壞，不得要求更換。並請依承辦學校所提供之機具、設備及材料確認清點，如有短少或損壞，立即請場地管理人員補充或更換；競賽中損壞之機具、設備及材料經監評人員釐清責任後，若為人為因素則於競賽結束後由競賽選手負責賠償之。
- 十四、選手應詳閱試題，若有疑問應於競賽開始二分鐘前提出，監評長宣布「開始」競賽口令後，不得提出，違者不以計分。
- 十五、競賽中，術科試題題卡必須放置於操作檯處，選手不可攜帶至公共材料區。
- 十六、競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定令其出場，取消資格：
- (一)冒名頂替。
 - (二)故意損壞機具、設備。
 - (三)擾亂試場內外秩序不聽勸阻。
 - (四)未經評審同意，中途離場或自行變換檢定崗位。
 - (五)有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形。
 - (六)除礦泉水、包裝飲用水外，攜帶任何食物或其他物件入場。
 - (七)經評審認定有重大不法情事或危及其他參賽學生安全或權益者。
- 十七、若在規定時間內提早完成者，舉右手大聲喊「完成」，靜待工作人員拍照後，聽指示兩側走道離場。競賽須在規定時間內完成，在監評長宣布「時間截止」時，應請立即停止操作，否則不予計分。
- 十八、進入競賽場後，應將所有電子通信設備關閉，以免影響比賽場秩序，違者違者該術科不予計分。
- 十九、競賽不得使用 AI 人工智慧工具協助競賽，違者該術科不予計分。

【附件 3】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)

個人工具表暨試場配置圖

一、個人工具表：考場提供器具設備與材料

【術科題目 A-1-維也納冰咖啡 和 術科題目 A-2 - 柳橙玉兔盤盤】

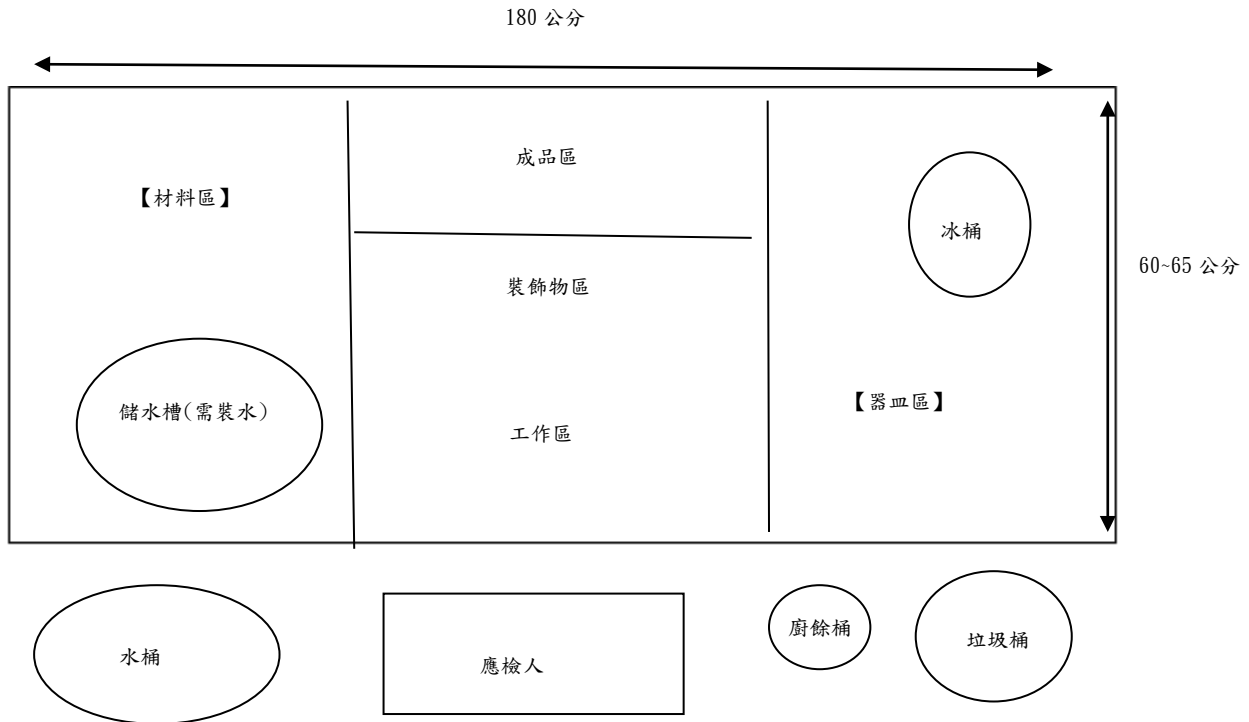
器具設備	材料	雜項
圓托盤(直徑 35cm 止滑) 1 個	深焙咖啡粉	抹布 1 條(白色)
三角尖刀 12~15cm 1 支	糖水	海綿刷 1 支(長柄)
水果刀(18~22cm) 1 支	泡沫鮮奶油	垃圾桶 1 個(10~15 公升 塑膠製)
小圓盤(直徑 15~18cm) 2 個	柳橙(丁) 2 顆(依季節 性調整)	水源桶 1 個(每箱 5 加侖, 附出水控制開關)
圓盤(直徑 22~24cm) 2 個	紅櫻桃	廚餘桶 1 個(2 公升以上)
冰桶(附冰鏟/冰夾) 1 組		砧板(45x30x1cm 塑膠製) 1 個
水果夾 1 支		開飲機 10 公升以上
香甜酒杯 1 個		水桶 45 公升以上
可林杯(Collins) 1 個		咖啡豆量匙(塑膠製)
古典杯 1 個		電子磅秤
吧叉匙(32~34cm) 1 支		儲冰槽 4 個
量酒器(30ml/15ml) 1 個		冰鏟(緊鄰儲冰槽) 4 個
長柄咖啡匙(19~20cm) 1 支		吧檯濾水墊 30cm X 40cm 以上
咖啡過濾杯(壓克力材質) 1 個		咖啡濾紙
沖壺(600~1000ml) 1 個		
杯墊 1 個		

【術科題目 B-1-維也納冰咖啡 和 術科題目 B-2 - 蘋果塔兩個】

器具設備	材料	雜項
圓托盤(直徑 35cm 止滑) 1 個	深焙咖啡粉	抹布 1 條(白色)
三角尖刀 12~15cm 1 支	糖水	海綿刷 1 支(長柄)
水果刀(18~22cm) 1 支	泡沫鮮奶油	垃圾桶 1 個(10~15 公升 塑膠製)
小圓盤(直徑 15~18cm) 2 個	紅皮蘋果 0.5 顆	水源桶 1 個(每箱 5 加侖, 附出水控制開關)
圓盤(直徑 22~24cm) 1 個		廚餘桶 1 個(2 公升以上)
冰桶(附冰鏟/冰夾) 1 組		砧板(45x30x1cm 塑膠製) 1 個
水果夾 1 支		開飲機 10 公升以上
香甜酒杯 1 個		水桶 45 公升以上
可林杯(Collins) 1 個		咖啡豆量匙(塑膠製)
古典杯 2 個		電子磅秤
吧叉匙(32~34cm) 1 支		儲冰槽 4 個
量酒器(30ml/15ml) 1 個		冰鏟(緊鄰儲冰槽) 4 個
長柄咖啡匙(19~20cm) 1 支		吧檯濾水墊 30cm X 40cm 以上
咖啡過濾杯(壓克力材質) 1 個		咖啡濾紙
沖壺(600~1000ml) 1 個		鹽水
杯墊 1 個		

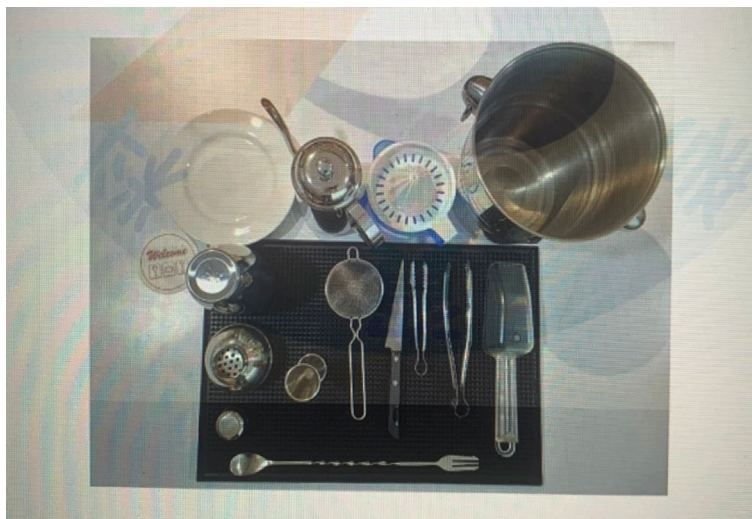
二、試場配置圖：

(一)操作檯平面圖：長方會議桌(長 180 公分、寬 60~65 公分)，由承辦學校決定考試場地設置。



說明：

1. 器皿區及材料區可左右調換位置。
2. 廚餘桶放置於垃圾桶左前方。
3. 冰桶及吧檯瀝水墊可調換位置。
4. 操作檯器皿區擺放參考圖如下：



(二) 試場配置圖：



寬921cm

第 20 崗位

第 19 崗位

第 18 崗位

第 17 崗位

第 16 崗位

第 15 崗位

第 14 崗位

第 13 崗位

第 12 崗位

第 11 崗位

評審桌

機具	機具
設備	設備
材料	材料
材料	材料
器材	器材
杯具	杯具

第 10 崗位

第 9 崗位

第 8 崗位

第 7 崗位

第 6 崗位

第 5 崗位

第 4 崗位

第 3 崗位

第 2 崗位

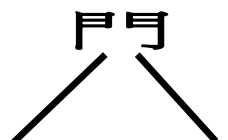
第 1 崗位

評審桌

播音

工作人員準備區

長1960cm



【附件 4】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)

當日流程與時間分配表

競賽日期：115 年 3 月 7 日(星期六)

項目	時間	地點	備註
選手報到	08：30 ~ 09：00	學科教室(考生休息教室)	
學科預備	09：00 ~ 09：10		
學科測驗/領隊會議	09：10 ~ 09：50		40 分鐘
監評會議	09：10 ~ 10：00	監評委員會議室	50 分鐘
第一場術科報到	10：00 ~ 10：10	學科教室	服儀檢查
術科測試說明	10：10 ~ 10：20	飲調專業教室	
第一場術科測驗	10：25 ~ 10：40	飲調專業教室	15 分鐘
術科評分	10：40 ~ 10：50		
第二場術科報到	10：40 ~ 10：50	學科教室	
術科測試說明	10：50 ~ 11：00	飲調專業教室	
第二場術科測驗	11：05 ~ 11：20	飲調專業教室	15 分鐘
術科評分	11：20 ~ 11：30		
第三場術科報到	11：20 ~ 11：30	學科教室	
術科測試說明	11：30 ~ 11：40	飲調專業教室	
第三場術科測驗	11：45 ~ 12：00	飲調專業教室	15 分鐘
術科評分	12：00 ~ 12：10		
午餐	12：00 ~ 12：30	學科教室(考生休息教室)	30 分鐘
第四場術科報到	12：30 ~ 12：40	學科教室	
術科測試說明	12：40 ~ 12：50	飲調專業教室	
第四場術科測驗	12：55 ~ 13：10	飲調專業教室	15 分鐘
術科評分	13：10 ~ 13：20		
第五場術科報到	13：10 ~ 13：20	學科教室	
術科測試說明	13：20 ~ 13：30	飲調專業教室	
第五場術科測驗	13：35 ~ 13：50	飲調專業教室	15 分鐘

術科評分	13：50 ~ 14：00		
第六場術科報到	13：50 ~ 14：00	學科教室	
術科測試說明	14：00 ~ 14：10	飲調專業教室	
第六場術科測驗	14：15 ~ 14：30	飲調專業教室	15 分鐘
術科評分	14：30 ~ 14：40		
第七場術科報到	14：30 ~ 14：40	學科教室	
術科測試說明	14：40 ~ 14：50	飲調專業教室	
第七場術科測驗	14：55 ~ 15：10	飲調專業教室	15 分鐘
術科評分	15：10 ~ 15：20		
第八場術科報到	15：10 ~ 15：20	學科教室	
術科測試說明	15：20 ~ 15：30	飲調專業教室	
第八場術科測驗	15：35 ~ 15：50	飲調專業教室	15 分鐘
術科評分	15：50 ~ 16：00		

備註：1. 成績由新北市政府教育局統一公告。

2. 競賽時間得依現場狀況修正，考生應隨時準備。

3. 因參賽選手較多，故無成品展示時間。

【附件 5】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)

個人評分表

應考日期	115 年 3 月 7 日(星期六) 8:30 ~ 16:10
應考生編號	
考場	
工作檯組	
場次	
學科 20%	
術科 80%	
總分	

術科評分表

術科評分標準	儀態	前置作業	調製過程	善後處理	成品評鑑	總分
	10%	20%	30%	20%	20%	100%
術科						
總分						
80%						

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)

成績總表

學生姓名	就讀學校	競賽成績		總成績 (100%)	名次
		學科(20%)	術科(80%)		
					1
					2
					3
					4
					5
					6
					佳作
					佳作
					佳作
					佳作
					佳作
					佳作
					佳作
					佳作
					佳作

承辦人：

單位主管：

校長：

備註：1.報名人數總計_____人，實際參賽人數總計_____人。

2.總成績算到小數點第二位。

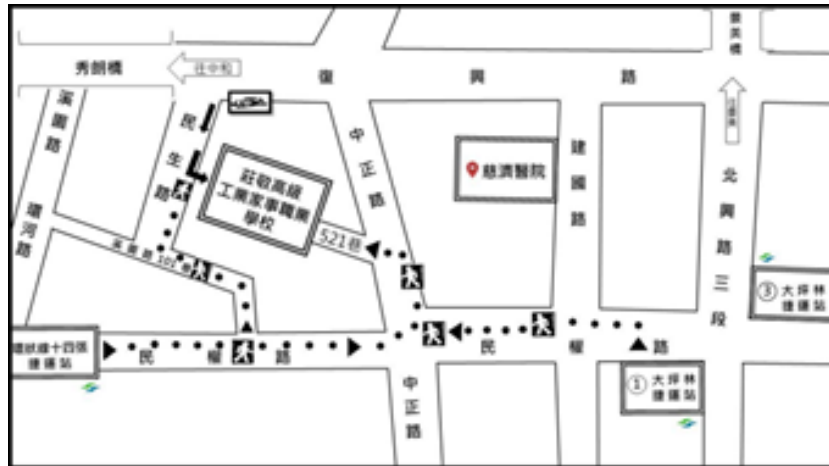
3.本表若不敷使用可自行影印。

3.請各職群競賽主題承辦學校核章後免備文寄教育局，另請
E-mail(AO0370@ntpc.gov.tw) 至教育局技職教育科吳明義科員，以便公告成績。

【附件 6】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)

地理位置與交通動線圖



公車路線	<p>1. 於中正路下車(莊敬高職站及遠東工業區站下車)： ----新店客運(905、906、綠 2、綠 6) ----欣欣客運(290) 下車後，再由中正路 521 巷進入</p> <p>2. 於復興路下車(秀朗橋站下車)： ----新站客運(綠 3、綠 5) ----台北客運(10) ----指南客運(918) 下車後，再由中正路 521 巷進入</p>
捷運	<p>1. 捷運新店線大坪林站 1 號出口(步行約 15 分鐘)，如標示，中正路 521 巷進入。</p> <p>2. 捷運環狀線十四張站，由民權路往民生路方向，步行約 10 分鐘。新店線大坪林站 1 號出口步行 15 分鐘；環狀線十四張站</p>

◎ 本校無提供停車位

【附表 1】

**新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
身心障礙、重大傷病及突發傷病者協助申請表**

報 考 人 基 本 資 料	學校：	姓名：	身分證統一編號：
	聯絡方式：(日)	(手機)	(E-mail)
	競賽主題名稱：		
	障礙類別	<input type="checkbox"/> 聽障 <input type="checkbox"/> 視障 <input type="checkbox"/> 學習障礙 <input type="checkbox"/> 其他_____	
請 依 照 實 際 需 求 勾 選	<input type="checkbox"/> 學科需協助項目(請勾選)		
	<input type="checkbox"/> 陪考人陪同進入考場,原因: _____ <input type="checkbox"/> 輔助設備(考生自備,需經檢查後使用) <input type="checkbox"/> 放大鏡 <input type="checkbox"/> 擴視機 <input type="checkbox"/> 點字機 <input type="checkbox"/> 助聽器 <input type="checkbox"/> 醫療器材 <input type="checkbox"/> 其他_____ <input type="checkbox"/> 延長作答時間 20 分鐘(由休息時間扣除) <input type="checkbox"/> 放大試卷(字體放大成 24 號標楷體字為原則,如有特殊需求請加註說明:_____) <input type="checkbox"/> 代讀試卷(由監試人員代讀) <input type="checkbox"/> 代謄答案卡(由監試人員將答案代謄至原答案卡;下列 1 至 4 項僅得擇一) <input type="checkbox"/> 1. 考生在影印放大 1.5 倍之答案卡劃記 <input type="checkbox"/> 2. 考生在試卷上填入答案 <input type="checkbox"/> 3. 考生以點字機點出答案 <input type="checkbox"/> 4. 考生唸出答案(本項考生須經面談審查) <input type="checkbox"/> 說明規則及特別提醒 <input type="checkbox"/> 安排在一樓或設有電梯之試場 <input type="checkbox"/> 特殊桌椅(請說明所需設備及規格): _____		
核 定	<input type="checkbox"/> 學科全部核准 <input type="checkbox"/> 學科不核准項次: _____		
黏貼身心障礙手冊、身心障礙證明、學習障礙…等 13 項符合特殊教育法第 3 條障礙類別之鑑定證明影本或鑑輔會證明影本 【正反面影本】 【不分障別一律延長學科 20 分鐘】 【非屬本表所列障礙別者另視實際狀況給予協助】 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 本申請表未黏貼身心障礙手冊、身心障礙證明、學習障礙…等 13 項符合特殊教育法第 3 條障礙類別之鑑定證明或鑑輔會證明,視同一般學生不予提供特殊協助。 </div>			

備註：競賽選手於網站報名後填寫本申請表，並經核章後寄至競賽承辦學校辦理。

國中學校承辦人核章：

單位主管：

校長：

高中職承辦學校核章：

單位主管：

校長：

【附表 2】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽○○職群(○○○○主題)報名總表

編號	學校名稱	班級	姓名	性別	出生年月日	身分證字號	學號	第 1 學期 選修職群	第 2 學期 選修職群	實際指導 老師姓名	指導老師 服務單位	代訂便當
01	○○國中	901	王小明	男	94.01.01	A123456789	355001	電機與電子	餐旅	張冠軍	○○高職	<input checked="" type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
02	○○國中小											
03	○○高中(國 中部)											
04	以下空白											
05												
06												
07												
08												
09												
10												

◎共計：_____人

承辦組長：

主任：

校長：

◎聯絡電話：分機：_____

◎請依各職群競賽主題分別建立表單並經核章後，郵寄各競賽承辦學校。

◎本報名總表請影印一份交予高職端合作學校，並請再次檢視資料之正確性，以避免疏漏(若無高職合作學校則免)。

【附表 3】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽餐旅職群(現代調飲工藝師-飲料調製實務主題)報名資料-郵寄信封封面

寄件單位：新北市立 00 國中輔導處 00 組

地址：(231014) 新北市 00 區 00 路 0 段 00 號

聯絡電話：(02)0000-0000 分機 000

莊敬高職餐飲科

(231014)新北市新店區民生路 45 號

方政裕組長 收

【附表 4】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽成績複查申請書

收件編號： (申請學校勿填)

就讀學校		申請學生	
申請類別	職群	主題	選手編號：
學校聯絡人	職稱： 姓名：	聯絡方式	(電話) (傳真)
原始成績	總分：	學科分數：	術科分數：
備註			

承辦人：

單位主管：

校長：

請於 **115 年 3 月 10 日(星期二)** 中午 12 時至下午 4 點前，核章後 E-mail(skillexamcenter@gmail.com)

試務中心正德國中進行成績複查申請。

【附表 5】更換選手專用報名表

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽○○職群（○○○○主題）報名表		
校名	新北市立○○國民中學(學校全銜)	
名稱	原學生	新學生
班級		
姓名		
性別		
出生年月日	年 月 日	年 月 日
身分證號碼		
學號		
114 學年度 第 1 學期 選修職群	○○職群	○○職群
114 學年度 第 2 學期 選修職群	○○職群	○○職群
指導教師	指導教師 (限填寫實際指導之教師 1 人) 教師姓名： 服務單位：	指導教師 (限填寫實際指導之教師 1 人) 教師姓名： 服務單位：
<p>注意事項：</p> <p>1. 本表請國中核章後，<u>115 年 1 月 14 日(星期三)</u>前正式行文，同時以電子郵件方式(E-mail：AO0370@ntpc.gov.tw)逕向教育局技職教育科<u>吳明義</u>科員(2960-3456 分機 2734)及各職群競賽主題承辦學校辦理報名手續(詳見各職群主題競賽實施計畫)。</p> <p>2. 請附更換選手之相關證明文件(例：公立醫院證明)。</p>		

承辦組長：

主任：

校長：

【附表 6】放棄推薦聲明書

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽○○職群 (○○○○主題)

校名

新北市立○○國民中學(學校全銜)

本人_____，因另有學習規劃，放棄新北市 114 學年度國民中學技藝競賽推薦資格，特立此書，以茲切結。

立書人(學生)簽章：

家長(監護人)簽章：

中 華 民 國 1 1 5 年 月 日

承辦人：

單位主管：

【附表 7】選手身分切結書

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽○○職群 (○○○○主題)

校名

新北市立○○國民中學(學校全銜)

本人_____，確實參加新北市 114 學年度國民中學技藝競賽，因未攜帶學生證參賽，以此切結書證明本人身分。如有不實情況，當即放棄參賽權且不得列入排名，並願負相關連帶法律責任，特立此書為憑。

立書人(學生)簽章：

身分證字號：

領隊(或指導)老師：

中華民國 115 年 月 日

【附表 8】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽申訴申請書

填表日期：115 年 月 日

申請學校 (參賽國中)		申請人 (領隊或承辦人)	
聯絡電話		聯絡人 E-mail	
參賽職群主題		競賽日期	
參賽學生姓名		崗位編號	
申 訴 原 因 說 明	(請以條列式簡述)		
切 結 書	<p>本人(競賽學生)_____已詳讀實施計畫，所提申訴內容均屬實，如有不實，本人願意負相關法律責任，特立此書，以茲切結。</p> <p>參賽學生簽章：</p> <p>領隊或承辦人簽章：</p>		
備註	<p>由國中參賽學校領隊或承辦人於該主題競賽當日結束後 2 小時內 (含例假日)，向各職群競賽主題承辦學校提出本申訴申請書，以書面方式(含紙本、電子郵件、傳真等方式，請參閱各校實施計畫)申請(以送達時間為準，非郵戳為憑)，並應向承辦學校確認收訖。倘未向承辦學校確認、資料不齊或逾時提出，則不予受理。</p>		

*表格如不敷使用，請自行列印增列

【附表 9】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽再申訴申請書

填表日期：115 年 月 日

再申請學校 (參賽國中)		申請人 (承辦人)	
聯絡電話		聯絡人 E-mail	
參賽職群主題		競賽日期	
參賽學生姓名		崗位編號	
再 申 訴 原 因	(請以條列式簡述)		
切 結 書	本人(競賽學生)_____已詳讀實施計畫，所提申訴內容均屬實，如有不實，本人願意負相關法律責任，特立此書，以茲切結。		
備註	由國中參賽學校承辦人於該主題競賽當日結束競賽日起第 3 日(即後日)中午 12 時前(若視逢例假日得順延至上班日)，向本局提出本再申訴申請書，以電子郵件(A00370@ntpc.gov.tw)方式申請，並應向本局確認收訖。倘未向本局確認、核章不齊全或逾時提出，則不予受理。		

承辦人：

處室主任：

校長：