

國立恆春高級工商職業學校 觀光事業科

『餐旅全方位菁英賽』科內技藝競賽實施要點

一、依據：

依據「高職優質化輔助方案 108-5(B3)專業發展技藝昇華計畫」辦理。

二、計畫目標：

透過辦理「餐旅全方位菁英賽」科內技藝團體競賽，培養學生在餐飲方面的技術提昇，藉此增進小組團隊合作之默契，提高學生對技能方面的興趣；讓學生達到全方位的菁英，深化學生對於專業課程的技術與知識上的提升。

三、辦理單位：

(一) 主辦單位：本校觀光事業科

(二) 協辦單位：本校實習處

四、競賽時間：110年04月14日(三) 午休 - 16:10。

五、術科題目：**口布摺疊、創意水果擺盤、托盤競賽。**

六、活動對象：觀光科全體學生，並以**二人為一組**方式報名。

七、報名方式：線上填寫報名表，網址為 <https://reurl.cc/mqdOZY>

報名截止日為110年03月24(三)，**每組報名需繳交100元**

保證金，確實參賽隊伍將退還保證金(遲到、未到者不予退費)。



八、競賽辦法：

(一) 複賽術科考試內容：

1.術科範圍：口布摺疊(20款抽15款，限時15分鐘)30%，派一人參加。

(1) 口布折疊款式：

(1) 星光燦爛



(2) 短靴



(3) 雨後春筍



(4) 西裝



(5) 和服



(6) 帆船



(7) 玫瑰花



(8) 天鵝



(9) 主教帽



(10) 野玫瑰



(11) 三明治



(12) 小蓮花



(13) 無蓋麵包籃



(14) 有蓋麵包籃



(15) 蠟燭



(16) 圓錐帽



(17) 花蝴蝶



(18) 火花



(19) 立扇



(20) 土地公帽



2.創意水果拼盤(四種水果)30%，限時十五分鐘，派一人參加。

試場提供四種水果，分別為奇異果、蘋果、香蕉、柳丁，自行切割且必須去籽，並於時間內完成創意擺盤。

3.端托盤行走 S 型路線，並以兩位同學接力方式，限時三分鐘。

托物內容：紅酒、礦泉水、高腳水杯、紅酒杯、平底水杯。

備註：第一關成員與第二關成員不得相同，若競賽當日有一位無法出席則視同棄賽。

(二) 評分細項：

第一小題(30%)：

整體美觀 50%、熟練度 20%、專業信心 20%、安全衛生 10%

第二小題(30%)：

整體美觀 40%、創意 30%、刀工 20%、安全衛生 10%、

第三小題(40%)：

托盤姿勢及平穩度 40%、正確度 20%、服裝儀態 15%、安全衛生 15%、完成時間 10%

*成績計分方式為學科佔30%，術科佔 70%，兩科成績總分比較；若同分，則採學科分數較高者。

(三) 選手自備：

- 服技服每人1套(請符合餐飲服務檢定之規定)
- 白手套1雙-口布摺疊用
- 三角尖刀(水果刀)2把-水果切割用(請提前跟科上借用)
- 服務巾2條-托盤競走用(請提前跟科上借用)

九、獎勵方式：

第 1 名：現金 600 元、獎狀 1 只。

第 2 名：現金 500 元、獎狀 1 只。

第 3 名：現金 400 元、獎狀 1 只。

第 4 名：現金 300 元、獎狀 1 只。

第 5 名：現金 200 元、獎狀 1 只。

凡全程參加且表現良好的參賽人員，皆給予嘉獎乙支鼓勵。