

中華民國第 56 屆全國技能競賽
北中南分區賽 初賽試題

中華民國第 56 屆全國技能競賽 - 北中南分區賽—初賽試題

餐飲服務職種命題人：陳文聰

08:00~08:10 自備工具檢查

08:10~08:20 選手抽籤

08:20~08:30 試題說明與判讀

08:30~16:00 術科試題：

①展示桌圍鋪、紙箱及口布摺疊

②水果切割

③酒精飲料認識

④咖啡製作

⑤鱸魚切割

⑥混合飲料調製

⑦火焰鳳梨桌邊烹調

⑧正式餐桌擺設

⑨酒精飲料辨識

16:00~16:30 善後工作

公開試題將有可能因應競賽現況而作30%的微調更變

時程	競賽內容
08:00~08:30	自備工具檢查、選手抽籤、競賽試題說明及判讀
08:30~09:05	【試題一】展示桌圍鋪、紙箱及口布摺疊(請參考Additional Inof.1) -事前準備工作時間 3 分鐘 -限時22分鐘 -請依大會所提供之檯布將展示桌以2條方檯布與2條長檯布進行圍鋪，再將郵局3號紙箱運用方檯布圍鋪妥善。 -再請完成現場抽籤之口布款式共五款，每款三件。
09:15~09:50	【試題二】水果切割 -事前準備工作時間 3 分鐘 -限時 15 分鐘 -大會公告 水果參考品項 如下： 香蕉、蘋果、香吉士、葡萄柚、鳳梨、奇異果、哈密瓜、小蕃茄、葡萄。 -請選手完成2人份水果拼盤，成品呈現之水果品項須5種，其中3種水果為指定使用，其餘2種依現場提供之水果品項中自行挑選。完成後放置於桌上供評審評分。
10:00~10:10	【試題三】酒精飲料認識- (請參考 Additional Info. 2) -限時 10 分鐘 -認識大會所提供的 12 種酒精性飲料

時程	術科試題
10:15~11:45	【試題四】咖啡製作 -限時 10分鐘 -二位選手為一梯次，共六梯，每位選手皆單獨使用一台咖啡機 -於限定時間內製作 2 杯 Cappuccino（需以圖形一致的拉花方式呈現）與 2 杯Iced Espresso
11:50~12:00	【試題五】鱸魚分割 -事前準備工作時間 3 分鐘 -限時 8 分鐘 -鱸魚切割成品不可帶皮.骨.刺，完成兩人份，成品完成後放置於工作檯上供裁判評分
12:00~13:00	選手午餐休息時間
13:10~14:10	【試題六】混合飲料調製- （請參考 Additional Info 4） -限時 15 分鐘 -每四位選手為一梯次進行，共分為三梯次 -於限定時間內調製出指定的混合飲料款式與杯數，題目於現場抽出，每個調製法各一款，杯數則為Build(Layer)*1 杯、Stir*1 杯、Shake*2 杯。
14:20~15:10	【試題七】火焰鳳梨桌邊烹調- （請參考 Additional Info. 3） -事前準備工作 3 分鐘 -限時 12分鐘 -每六位選手為一梯次進行，共分為兩梯次 -請依 Gueridon Service 之方式製作 2 人份火焰鳳梨，完成後

	次放置於桌上供評審評分。
15:20~15:45	【試題八】正式餐桌擺設 -限時 15 分鐘 -請依大會指定之菜單，完成4人份餐桌擺設
15:50~16:00	【試題九】酒精飲料辨識 -限時 10 分鐘 請選手聞香並辨識大會所提供之酒精性飲料，同時將正確的酒單號碼填寫於答案卷上。
16:00~16:30	善後收拾工作 請選手完成清理工作，並配合場地負責人，協助恢復場地原狀與整潔。

Additional Info 1: 口布試題將從以下A、B、C、D題組中各自抽出款式

A題組：抽出1款

牛角	小蓮花	立式西裝
----	-----	------

B題組：抽出1款

金魚	花蝴蝶	公蝴蝶
----	-----	-----

C題組：抽出1款

星光燦爛	飛機	女鞋
------	----	----

D題組：抽出2款

雨後春筍	野雁	濟公帽	長鶴
帆船	大星光	立扇	立式和服

Additional Info. 2：酒精飲料辨識將從以下 12 款酒中挑選出 10 款作為測試題目

1. Brandy	2. Vodka	3. Cointreau	4. Scotch Whisky
5. White Rum	6. Cognac	7. Irish Whiskey	8. Canadian Whiskey
9. Calvados	10. Tequila	11. Dark Rum	12. Bourbon Whisky

Additional Info. 3 以下為火焰鳳梨所提供之材料

火焰鳳梨 Flambe
Butter
Sugar
Half lemon
Orange juice
Fresh Pineapple
Cointreau
Dark Rum

Additional Info.4：依以下酒譜為標準，於競賽當日現場抽出考試試題

飲料名稱	成 分	調製法	裝飾物	杯器皿
Salty Dog	45 ml Vodka Top with Fresh Grapefruit Juice	Build	Salt Rimmed	Highball Glass
B-52 Shot	1/3 Kahlua 1/3 Bailey' s Irish Cream 1/3 Grand Marnier	Layer		Shot Glass
White Russina	45 ml Vodka 15 ml Crème de Café 30 ml Cream	Build Float		Old Fashioned Glass
Gin & It	45 ml Gin 15 ml Rosso Vermouty	Stir	Lemon Peel	Martini Glass
Rob Roy	45 ml Blended Scotch Whisky 15 ml Rosso Vermouth Dash Angostura Bitters	Stir	Cherry	Martni Glass
Rusty Nail	45 ml Blended Scotch Whisky 30 ml Drambuie	Stir	Lemon Peel	Cocktail Glass
Captain Collins	30 ml Canadian Whiskey 30 ml Fresh Lemon Juice 10 ml Sugar Syrup Top with Soda Water	Shake	Lemon Slice Cherry	Collins Glass
Silver Fizz	45 ml Gin 15 ml Fresh Lemon Juice 15 ml Sugar Syrup 15 ml Egg White Top with Soda Water	Shake	Lemon Slice	Highball Glass
Egg Nog	30 ml Brandy 15 ml White Rum 135 ml Milk 15 ml Sugar Syrup 1 Egg Yolk	Shake	Nutmeg Powder	Highball Glass

選手自備工具

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1.	工作手套	白色	副	1	布質
2.	口布	尺寸 54~56cm*54~56cm	條	20	不可上漿
3.	小刀	不拘	把	3	鋒利
4.	大刀	不拘	把	1	鋒利
5.	工作圍裙	不拘	條	1	
6.	透明無粉手套	不拘	副	1	吧台用
7.	原子筆	藍色或黑色	支	1	
8.	小筆記本	不拘	本	1	內頁無書寫 不得註記資料
9.	餐廳服勤制服	正式餐廳制服	套	1	乾淨挺直
10.	深色皮鞋/跟鞋	素面無裝飾物	雙	1	

備註：選手請依規定準備，競賽日報到時進行自備工具檢查，不得攜帶超出公告之工具與數量