高雄市112學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽
餐旅職群-中餐廚藝製作組、餐飲服務技術組競賽工作規則會議紀錄

會議時間：112年12月22日(星期三)下午1:30

會議地點：樹德家商第一會議室　　紀錄: 江巧智

主　　席：中餐廚藝製作組-方幸君評判長、餐飲服務技術組-陳佳妏評判長

出席人員：如簽到表

主席致詞：(略)

壹、服務學校報告:

一、高雄市112學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽，實施計畫業於112年11月30日函文各校，請各參賽學校依規定配合辦理。

二、工作規則會議重要事項宣導，內容如(附件一)，各參賽學校依規定配合辦理。

貳、議案討論:

案由一：高雄市112學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽，餐旅職群「競賽規則」、「學科題庫」、「術科題庫」、「日程表」等相關事宜，提請討論。

說　明:

一、餐旅職群「競賽規則 」、「學科題庫」、「術科題庫」、「日程表」如(附件)。

二、有關競賽相關規定如有異動，得以高雄市技藝國民中學技藝教育資源網/國中技藝教育學生技藝競賽/樹德家商/餐旅職群網站連結公告內容為主。

三、服務學校當天中午提供參賽學生及帶隊老師每人一份午餐，11:20起至考生及帶隊老師休息室領取。

決　議：會議所提出之建議，修改後如附件，其餘照案通過。

參、職召補充報告:

一、中餐廚藝製作組

(一)送成品時，因各組工作檯距離成品室的路途不一，故以菜餚在盤子上要端出去的時間為終止時間，只要時間結束前有做到上述動作就不會扣分，但如果菜餚是在鍋子內還沒盛盤那就是逾時。

(二)菜刀上不能有任何可供辨識之記號，包含刻度，但如果是本來菜刀的廠牌不在侷限範圍內。

(三)評分項衛生佔15%,裡面有一點是包含清潔整理完整度，如果成品已繳交，但善後不完整或不乾淨會從這邊酌以扣分。

(四)比賽最後倒數 10 分鐘、5 分鐘、1 分鐘都需提醒選手。

(五)公共調味料會依據考場三間，共設立三區公共調味料區，公共調味料不公告廠牌。

(六)服儀規定襪子沒規定顏色，但需過腳踝。

(七)關於第一題的五味炸肉條，此命名是根據技藝教育課程所訂定，但更貼切地說是要請選手製作「五香」口味的炸肉條。

1. 要五香不要五味醬。
2. 盤飾跟菜餚放置在同一盤即可。
3. 盤飾可以川燙或是用減菌處理均可。
4. 材料單內提供的蒜頭是不帶皮的。
5. 材料單內的蔥、薑、蒜頭只能用於醃製。
6. 紅辣椒可做盤飾但不列入分數。
7. 炸肉條只要單純的麵衣，可做乾性調味不做也可，不要調味醬，不能加辛香料。
8. 關於第二題的黑胡椒溜雞片，西洋芹是單支發放，雞胸肉依據考場單位購買為主，如果 1 份有 400g 以上，那就給半副雞胸肉，一定會符合材料單上所規定的(雞胸肉帶骨帶皮，約 180g1 份)

二、餐飲服務技術組

(一)麵包籃帶蓋或是不帶蓋都可以

(二)二錐以課本上的二錐為主，不是金字塔

(三)考場會提供 IBM 長桌、長檯布、口布、水杯、紅酒杯、白酒杯、麵包籃

肆、主席結論：

高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽餐旅職群，依上述議案決議辦理後續相關事宜。

伍、參觀術科試場：

場地提供與會師長拍照，與疑義解析，下午 3:20 就地解散。

陸、散會：下午 3 時 20 分。