

臺北市 109 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽

餐旅職群飲料調製職種實施計畫

壹、依據

臺北市 109 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽實施計畫辦理。

貳、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、藉由國中技藝教育課程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- 三、競賽成績優異學生，依技藝技能優良學生甄審入學高級中等學校專業群科，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向的國中學生參與。

參、辦理單位

- 一、指導單位：教育部
- 二、主辦單位：臺北市政府教育局(簡稱教育局)
- 三、承辦單位：臺北市立松山高級工農職業學校(簡稱松山工農)
- 四、協辦單位：育達學校財團法人臺北市私立普林思頓高級中等學校(簡稱普林思頓高中)

肆、競賽職群職種

餐旅職群飲料調製職種。

伍、報名對象

- 一、凡選讀 109 學年度該職群合作式技藝教育課程或技藝教育專班之國中九年級學生得報名參加，由辦理技藝教育課程之高中職校自行辦理初賽後，擇優選拔選手推薦參賽。
- 二、第 1、2 學期選讀不同職群，且皆被推薦為參賽選手者，由選手擇一職群參賽。

陸、報名日期

- 一、第 1 學期參賽選手推薦報名日期：109 年 12 月 28 日(一)至 12 月 31 日(四)。
- 二、第 2 學期參賽選手推薦報名日期：110 年 3 月 16 日(二)至 3 月 19 日(五)。

柒、報名方式

- 一、由辦理技藝教育課程之高中職校，依推薦報名額度向承辦單位報名。
- 二、請協辦學校至【臺北市國中技藝競賽報名系統】
(<http://192.192.135.61/bing/goweb2/include/index.php>)網站報名。
- 三、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獲獎獎項。

四、為避免出現重複報名之選手，請各協辦單位向選手就讀之國中再次確認。

捌、競賽內容

一、競賽內容應含學、術科，學科部分佔 20%，內容以職群概論為主；術科部分佔 80%，依教育局公布職群課程架構表職群主題為主。

二、競賽試題：學、術科採題庫方式命題並公布於【臺北市國中技藝競賽】網站 (<http://cweb.saihs.edu.tw/web/skillcompetition/default.asp>)。

玖、競賽日期

110 年 4 月 13 日（星期二）。

拾、命題及監評委員

一、由育達高職聘請學科及術科命題委員各 1 位，監評委員 5 位，並由松山工農彙整陳報教育局核備。

二、監評標準：由監評委員依實作狀況訂定之，並依參賽學生總成績之高低順序排定名次錄取。

拾壹、錄取方式

得獎人數以該職群或主題參賽人數 30%為上限(小數點以下無條件進位)，其獎項分為第 1~6 名，各 1 名，共 6 名及佳作(若干名)。

拾貳、成績公告相關事宜

一、競賽成績經教育局核定後，於 110 年 4 月 30 日(五)10:00 後，公告於臺北市國中技藝競賽網站。

二、選手如對成績有異議，請於 110 年 4 月 30 日(五)16:00 前由國中學校以書面傳真(Fax：2723-7995)向承辦單位提出，再委請該職群協辦單位處理，逾期不予受理。

拾參、頒獎表揚

由臺北市私立泰北高級中學統籌辦理。

拾肆、獎勵

一、學生：參與競賽獲獎學生，由教育局頒發獎狀以資鼓勵，於獎狀內註記職群名稱及獲得名次。可輔導分發升讀高中職實用技能學程，或透過「技藝技能優良學生甄審入學高級中等學校專業群科」進入技術型高中或普通型高中附設職業類科就讀。

二、指導教師：凡學生榮獲第 1 名至第 6 名的指導教師(以報名單上之教師為準，每生指導老師至多 2 位)，由教育局頒發獎狀並敘嘉獎 1 次(以不重複為原則)，以資鼓勵。

拾伍、經費

教育部補助經費及教育局編列預算支應。

拾陸、參賽須知

一、競賽分學、術科

(一)學科題目由題庫中命題，選擇題 50 題，每題 2 分。學科佔總成績 20%。

(二)術科題目為冰奶蓋紅茶，共佔總成績 80%。

(三)學科測試時間：8:40~9:10。

(四)術科測試時間：9:30-12:30。

二、選手報到時間：8:00~8:30；報到地點：育達高職 家聲樓 112 教室。

三、選手請於規定時間報到，競賽開始時間逾 10 分鐘仍未到場者，取消參賽資格。

四、競賽當日流程詳如附件。

五、參賽學生請攜帶學生證備查。

六、選手須自備 2B 鉛筆、橡皮擦及黑筆或藍筆作答。

拾柒、競賽規則

一、參加競賽學生請於時間內完成報到。

二、競賽使用材料，由育達高職統籌準備，競賽學生不得攜入。

三、競賽期間參加競賽學生，如有下列情形者，依照規定予以扣分：

(一)傳遞、夾帶、窺視他人操作或與他人談話者，均分別扣總成績 20 分。

(二)未經監評委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣總成績 20 分。

(三)行動電話、呼叫器等通訊器材必須關機且須放置於教室前後方，不得隨身攜帶，
若經監評人員發現，則扣該科分數 10 分。

(四)其它情事，經監評委員共同認定者，應予扣分。

(五)違反考場規則情節重大者，經監評委員認定，得令其出場，取消競賽資格。

四、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分。試題及競賽場地供應之工具、物品與材料等，均不得攜出場外。

五、學科競賽：參賽學生可先行換穿調酒服，以利入場應試術科競賽，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。

六、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，則以調製過程第一比序標準、以成品評鑑第二比序標準、以前置作業第三比序標準、以儀態第四比序標準、以善後處理第五比序標準。

拾捌、命題規範

項目	命題範圍	測驗題型	測驗時間	成績比例	備註
學科	公告命題題庫 (選擇題 100 題)	選擇 50 題	40 分鐘	20%	由公告題庫 範圍命題
術科	冰奶蓋紅茶	實作	25 分鐘	80%	題型公告

拾玖、本計畫奉教育局核定後實施。

附件 餐旅職群飲料調製職種競賽當日流程

競賽日期：110 年 4 月 13 日(星期二)

項目	時間	地點	備註
選手報到	08：00 ~ 08：30	家聲樓 112 教室	
學科預備	08：30 ~ 08：40		
學科測驗	08：40 ~ 09：10	學科考場-家聲樓	30 分鐘
術科評審會議	09：10 ~ 09：30	飲調專業教室	20 分鐘
第一場術科報到	09：30 ~ 09：45	家聲樓 112 教室	15 分鐘(服儀檢查)
第一場術科競賽	09：45 ~ 10：10	飲調專業教室	25 分鐘
第一場術科評分	10：10 ~ 10：20	飲調專業教室	10 分鐘
第二場術科報到	10：10 ~ 10：25	家聲樓 112 教室	15 分鐘(服儀檢查)
第二場術科競賽	10：25 ~ 10：50	飲調專業教室	25 分鐘
第二場術科評分	10：50 ~ 11：00	飲調專業教室	10 分鐘
第三場術科報到	10：50 ~ 11：05	家聲樓 112 教室	15 分鐘(服儀檢查)
第三場術科競賽	11：05 ~ 11：30	飲調專業教室	25 分鐘
第三場術科評分	11：30 ~ 11：40	飲調專業教室	10 分鐘
第四場術科報到	11：40 ~ 11：55	家聲樓 112 教室	15 分鐘(服儀檢查)
第四場術科競賽	11：55 ~ 12：20	飲調專業教室	25 分鐘
第四場術科評分	12：20 ~ 12：30	飲調專業教室	10 分鐘
全部選手測試完畢／選手離校			
成績計算			
考場恢復			
備註：預計 11:00 發放國中中午午餐。選手於學科教室進行用餐			

臺北市 109 學年度國中技藝競賽餐旅職群飲料調製職種學科題庫

選擇題共 100 題

1. (B) 以下何種茶含有豐富的維生素，帶有酸味及花果香 (A)花茶 (B)果粒茶 (C)烏龍茶 (D)綠茶
2. (B) 關於一般品茶的方式，下列何者錯誤？ (A)看乾茶外觀 (B)嚼茶葉 (C)評茶湯滋味和香氣 (D)看茶湯水色
3. (D) 操作義式咖啡機的奶泡時，若有像噴射機轟隆的聲音是表示 (A)水溫太高 (B)水溫太低 (C)蒸氣管離杯底太高 (D)蒸氣管離杯底太近
4. (C) 調製碳酸飲料，是採用下列那一種方法調製？ (A)搖盪法(Shaking) (B)攪拌法(Stirring) (C)直接注入法(Building) (D)電動攪拌法(Blending)
5. (A) 負責吧檯操作的人員英文稱為 (A)Bartender (B)Sommelier (C)Waiter (D)Waitress
6. (D) 有經驗的飲務員，通常在打烊後之後標準作業流程為 (A)結帳→填寫日報表→開立領貨單→檢查水、火、電等之安全 (B)檢查水、火、電等之安全→填寫日報表→開立領貨單→清點存貨 (C)清點存貨→填寫日報表→檢查水、火、電等之安全→開立領貨單 (D)清點存貨→填寫日報表→開立領貨單→檢查水、火、電等之安全 後才會離去
7. (C) 製作水果茶時，一般不使用哪種水果 (A)奇異果 (B)蘋果 (C)酪梨 (D)柳橙
8. (A) 吧檯作業準備時，不需要 (A)研磨咖啡豆 (B)製作裝飾物 (C)檢視物料新鮮度 (D)擦拭杯皿。
9. (A) 可可樹是熱帶常綠植物，果實為莢狀，香氣濃郁，剝開果肉後取出可可豆後，可加工製成? (A)巧克力 (B)即溶咖啡 (C)花草茶 (D)果粒茶
10. (C) 草莓聖代不會使用下列哪種材料 (A)鮮奶油 (B)櫻桃 (C)蘋果 (D)冰淇淋
11. (A) 擦拭食器、工作檯及酒瓶 (A)應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨 (B)為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭 (C)以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 (D)擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯
12. (A) 一本好的飲料單目錄，在設計上除了精美印刷之外，還須具備哪些基本要件，下列何者為非 (A)銷售成本 (B)掌握潮流 (C)市場調查分析 (D)消費心理
13. (C) 下列那一種咖啡調製時會加入少許的檸檬皮 (A)美國式 (B)英國式 (C)義大利式 (D)巴西式
14. (A) 茶葉製作過程中，不需經過萎凋處理是 (A)綠茶 (B)紅茶 (C)烏龍茶 (D)包種茶
15. (C) 義大利式咖啡(Espresso)所使用的咖啡豆是 (A)摩卡豆 (B)巴西豆 (C)綜合豆 (D)藍山豆
16. (A) 電動攪拌機(Blender)之使用時應注意事項，下列何者為非 (A)儘量使用大一點的冰塊 (B)不要將有核之水果丟入 (C)使用前後皆應清洗，且要定期保養 (D)不可加入有氣之飲料
17. (A) 工作檯上，應設有一處重要的地方提供服務人員傳送飲料，這個地方稱之為 (A)Server Pick-up Area (B)Take Out Area (C)Service Account (D)Cashier
18. (D) 下列有關綠茶之說明何者錯誤 (A)不揉捻 (B)不萎凋 (C)不發酵 (D)不烘焙
19. (D) 每月飲料盤存作業應由： (A)會計室人員執行 (B)外場經理執行 (C)吧檯人員執行 (D)會計人員會同吧檯人員執行

20. (A)下列哪一種咖啡是以玻璃杯盛裝 (A)愛爾蘭咖啡 (B)爪哇式咖啡 (C)貴夫人咖啡 (D)Espresso 咖啡
21. (C)高酸性飲料不能置於 (A)紙製容器 (B)陶瓷容器 (C)銅製容器 (D)玻璃容器
22. (B)台灣最早種植咖啡的地區是 (A)台北縣 (B)雲林縣 (C)台南縣 (D)花蓮縣
23. (C)大型的吧檯，常設有專供給蘇打飲料的器具，其英文名稱為 (A)Draft Beer Dispenser (B)Speed Gun (C)Soda Gun (D)Syrup Container
24. (D)雪克杯(Shaker)應每天清洗幾次？ (A)每天 1 次 (B)每天 2 次 (C)每天 3 次 (D)每次用完即清洗
25. (B)下列哪種品種是最常用的咖啡品種？ (A)Robusta (B)Arabica (C)Liberica (D)Java
26. (D)調製飲料供給顧客飲用時，所產生的開銷是指 (A)飲料類毛利 (B)庫存報表 (D)飲料類材料
④飲料類成本
27. (C)下列那一種的咖啡豆特性最酸？ (A)藍山 (B)曼特寧 (C)摩卡 (D)巴西
28. (C)人的舌頭味覺分佈是 (A)舌尖苦兩邊甜舌根酸 (B)舌尖甜兩邊苦舌根酸 (C)舌尖甜兩邊酸、鹹舌根苦 (D)舌尖酸兩邊甜舌根苦
29. (D)各種不同的製造過程會造就完全不同的風味與茶品，下列何者不是影響茶葉品質的製作基本過程 (A)焙火 (B)揉捻 (C)發酵 (D)榨乾
30. (A)半自動義式咖啡機旁的研磨機粗細刻度，下列何者為最佳調整時機 (A)更換豆子或每次清潔後皆需調整 (B)一週一次即可 (C)二週一次即可 (D)每月調整一次即可
31. (B)吧檯砧板的材質最好採用 (A)木質砧板 (B)塑膠砧板 (C)竹質砧板 (D)樹根製砧板
32. (B)調製飲料時若需加入 120cc 之柳橙汁，在配方上不會出現哪種標示方法 (A)4oz (B)0.12L (C)12cl (D)120ml
33. (B)下列何者不含咖啡因飲料？ (A)咖啡 (B)水果醋 (C)綠茶 (D)可可
34. (C)下列哪種咖啡煮器適合中研磨的咖啡粉 (A)單孔濾杯 (B)煮沸法 (C)濾袋式 (D)水滴式
35. (C)對人類健康有益，經濟又實惠的飲料是 (A)茶 (B)果汁 (C)水 (D)咖啡
36. (A)義式咖啡機須在什麼時間開機較適當 (A)作業準備時 (B)前一天晚上 (C)要用時再開機 (D)不用關機
37. (C)於每日工作前之敘述，下列何者為非 (A)檢查工作環境有無異樣 (B)檢查是否有蟑螂、老鼠的排泄物 (C)發現製冰機有水，只要把水清乾淨即可 (D)檢查可樂機開關
38. (D)依據 CNS 規定，製作冰淇淋至少應含有多少比例之鮮奶油乳脂肪 (A)2% (B)4% (C)6% (D)8%
39. (C)以下何種花茶不是常見的飲用花茶 (A)玫瑰花茶 (B)紫羅蘭花茶 (C)鬱金香花茶 (D)檸檬草
40. (C)一般於飯店吧檯之酒水轉帳到別的單位，通常開立內部轉帳單其英文為 (A)Food Store Requisition Form (B)External Form (C)Internal Transfer Form (D)House Use Slip
41. (C)酒吧工作手冊是酒吧工作人員的書面作業指導，其英文稱之為？ (A)Bar Menu (B)Requisition

Form (C)Bar Manual (D)Inventory Sheet

42. (B)世界咖啡生豆期貨最大的交易地點位於 (A)倫敦 (B)紐約 (C)東京 (D)巴黎
43. (A)有「茶中香檳」之稱的是 (A)大吉嶺紅茶 (B)阿薩姆紅茶 (C)莫斯科紅茶 (D)台灣紅茶
44. (B)後發酵茶又稱為 (A)不發酵茶 (B)重發酵茶 (C)部分發酵茶 (D)輕度發酵茶
45. (C)在台灣有「檳榔咖啡」之稱的產地位於 (A)雲林縣 (B)台南縣 (C)屏東縣 (D)花蓮縣
46. (C)一杯售價是 \$200 元，成本為 \$40 元的飲料之成本率為 (A)2% (B)10% (C)20% (D)25%
47. (C)下列哪一種吧檯器具設備，不需要每天清洗 (A)吧叉匙 (B)量酒器 (C)製冰機 (D)咖啡機
48. (D)酒會的準備工作以哪一份資料之內容來準備 (A)Banquet Order (B)Drinks Order (C)Special Order (D)Function Order
49. (D)以下的敘述何者錯誤？ (A)泡沫茶品是以各式茶品為基茶，添加果糖調製而成，如泡沫紅茶、綠茶等 (B)加味茶品是以紅茶或綠茶為基茶，添加梅子、薄荷、蜂蜜等調配，如梅子綠茶、薄荷綠茶等 (C)泡沫果茶是以紅茶或綠茶為基茶，添加各式果汁，如葡萄柚綠茶、百香果綠茶等 (D)泡沫奶茶是以綠茶為基茶，添加奶粉調製而成，如伯爵奶茶等
50. (B)以國內的作業，吧檯的現金結帳作業是何人負責 (A)飲務員 (B)出納 (C)服務員 (D)領班
51. (D)關於乳製品的儲存，以下何者為非 (A)乳製品極易吸收氣味，冷藏時應將瓶蓋蓋好 (B)乳製品不可暴露在陽光或燈光下，光線會破壞乳製品中的維生素 (C)溫度過低對乳製品有不良影響，結冰的乳製品，營養成分會受破壞 (D)保久乳、煉乳儲存於陰涼、乾燥，且日光直射的地方
52. (B)下列何者飲料不含咖啡因 (A)阿華田 (B)汽水 (C)咖啡 (D)巧克力
53. (D)台灣的港口茶主要產地在 (A)台北縣 (B)宜蘭縣 (C)高雄縣 (D)屏東縣
54. (B)必須使用較高水溫沖泡的是那一種茶？ (A)綠茶 (B)鐵觀音 (C)青茶 (D)白毫烏龍
55. (B)由冰淇淋加上牛奶打成，稱為 (A)蛋蜜汁 (B)奶昔 (C)聖代 (D)百匯
56. (C)吧檯飲料操作步驟，以下何者最佳？ (A)認識配方→準備裝飾→取用冰塊→量取用酒 (B)準備杯皿→認識配方→量取用酒→取用冰塊 (C)認識配方→準備杯皿→準備裝飾→準備材料 (D)準備材料→量取用酒→取用冰塊→準備杯皿
57. (A)吧檯打烊時，何種開罐後的物料不須放回冰箱 (A)萊姆汁 (B)蕃茄汁 (C)柳橙汁 (D)鳳梨汁
58. (A)Reach-in Refrigerator 是吧檯必備的設備，其中文稱？ (A)一般的冷藏冰箱 (B)可推車進去的冷藏冰箱 (C)低溫冷凍庫 (D)冰啤酒專用冰箱
59. (A)飲料成本是屬於： (A)變動成本 (B)半變動成本 (C)固定成本 (D)視情況而定
60. (C)調製一杯飲料，內含有雞蛋及牛奶，應以何種方法調製最恰當？ (A)直接注入法(Building) (B)攪拌法(Stirring) (C)搖盪法(Shaking) (D)霜凍法(Frozen)
61. (D)調製蛋蜜汁時，最後加入蛋黃的原因是因為 (A)比較香 (B)顏色較鮮艷 (C)去除蛋腥味 (D)蛋黃不易凝固
62. (A)吧檯的砧板(Cutting Board) 的主要用途 (A)切水果及製作裝飾品 (B)可放在吧檯上調酒的工作檯且會止滑 (C)偶而也製作三明治或火腿類的食物 (D)可直接在上面調製飲料

63. (D) 以下何者不是芒果的主要產區 (A)屏東縣 (B)高雄縣 (C)台南縣 (D)花蓮縣
64. (C) 調製咖啡時，咖啡匙應在何時保溫 (A)前一天晚上 (B)作業準備時 (C)調製過程時 (D)善後處理時
65. (B) 為方便切割及止滑，一般會於砧板下方墊上 (A)乾抹片 (B)微溼抹布 (C)菜瓜布 (D)紙巾
66. (C) 以下敘述何者不正確 (A)飲務員作業前需洗淨雙手 (B)飲務員上班前，最好先洗澡以去除個人體味 (C)飲務員上班前，應擦點香水以帶給顧客好氣味 (D)飲務員應該隨時保持整潔的儀容
67. (D) 下列那一種茶的維生素 C 含量最多？ (A)茉莉花茶 (B)桂花茶 (C)菊花茶龍 (D)井綠茶
68. (C) 吧檯的杯子很多，為了節省時間，經常將使用後的杯子，推進吧檯裡的 (A)Cloth Washer (B)Dish Washer (C)Glass Washer (D)Glass Hanger 中清洗
69. (D) Seltzer Water 是一種碳酸水，如果用完了，由下列何種可代替？ (A)Ginger Ale (B)7-Up (C)Tonic Water (D)Club Soda
70. (B) 西元 1884 年(清光緒 10 年)英國人引入咖啡，在台灣哪裡種植 (A)桃園 (B)三峽 (C)淡水 (D)木柵
71. (C) 可可飲用時覺得有點苦苦的，其原因是 (A)受潮 (B)過期 (C)含生物鹼 (D)發霉
72. (A) 顧客預訂綜合水果盤，並要求主體水果的圖形，吧檯師傅應於何時完成？ (A)作業準備前 (B)上班前 (C)調製過程時 (D)看水果形狀再隨機應變
73. (A) 義式咖啡(Espresso)表層中央，若有白色圓圈形狀，表示咖啡中的咖啡因和苦味油脂 (A)太多 (B)太少 (C)恰到好處 (D)完全沒有
74. (B) 香蕉船是一種冰品，一般不會使用下列哪種材料 (A)冰淇淋 (B)布丁 (C)鮮奶油 (D)夾心酥
75. (D) 皇家咖啡(Cafe Royal)加入下列何種糖類？ (A)冰糖 (B)特級砂糖 (C)二級砂糖 (D)方糖
76. (C) 下列何者不是盤存的目的？ (A)防止失竊 (B)確定存貨出入的流動率 (C)了解常客的名字 (D)查明銷售流量不高的酒類以便處理
77. (C) 吧檯補充飲料（領貨）的最佳時段為 (A)早上 (B)下午 (C)上班前 (D)下班後
78. (B) 常溫中，較容易產生果蠅的是哪種水果 (A)西瓜 (B)鳳梨 (C)柳丁 (D)檸檬
79. (D) 以下何者不是無酒精飲料的英文名稱 (A)Soft Drinks (B)Virgin Drinks (C)Mocktail (D)Hard Drinks
80. (A) 工作檯(Bar Station)邊的一個放冰塊槽，稱為： (A)Ice Bin (B)Sink (C)Ice Cooler (D)Ice Bucket
81. (C) 成本率的計算公式為 (A)售價÷成本 (B)售價×成本 (C)成本÷售價 (D)成本+售價
82. (C) 下列何者比較不常用在雞尾酒之裝飾品 (A)櫻桃 (B)檸檬 (C)小黃瓜 (D)橄欖
83. (D) 冰淇淋應保存在幾°C 才算恰當 (A)0°C (B)-5°C (C)-10°C (D)-18°C
84. (A) 國內對礦泉水的規定，所含礦物質應低於多少以下 (A)100 毫克/公升 (B)300 毫克/公升 (C)500 毫克/公升 (D)1100 毫克/公升。
85. (B) 吧檯的清洗設備應設置三格水槽，下列何者為非 (A)沖洗槽 (B)光槽 (C)消毒槽 (D)洗刷槽

86. (D) 下列哪個國家最早種植咖啡豆 (A)巴西 (B)哥倫比亞 (C)印尼 (D)印度
87. (B) 吧檯專業術語中「Fill Up」中文之意為？ (A)不加冰 (B)加滿 (C)一半份量 (D)不加客人指示之酒水
88. (A) 作業準備前，乾冰要 (A)放在冷凍庫 (B)放在冷藏室 (C)放在沒曬到太陽的地方 (D)浸泡在水中
89. (C) 多為低脂乳或脫脂乳，有添加其他營養成分之鮮奶是 (A)低脂鮮乳 (B)脫脂鮮乳 (C)強化鮮乳 (D)保久乳
90. (C) 玻璃杯洗杯機應維持衛生、清潔，每天必須清理一次，清理時間是 (A)營業前 (B)營業中 (C)營業後 (D)不定時
91. (A) 飲料的調配成本應如何控制 (A)按標準配方調製 (B)依定價調配 (C)依經理指示調配 (D)依自己方式調配
92. (C) 由餐廳服務人員點單(Order)，再由餐廳服務人員將調製好的飲料送至顧客餐桌上，此種供應飲料之吧檯型態稱之為： (A)Front Bar (B)Open Bar (C)Service Bar (D)Lounge
93. (B) 有關成本控制概念，下列何者敘述錯誤？ (A)隨時關掉不用的電燈 (B)為節省能源，營業時少開幾盞燈 (C)能遵守每次調飲都能使用量酒器的規定 (D)調飲時，能照公司規定的配方做
94. (D) 以下何者不為茶葉的功效 (A)提神醒腦、消除疲勞 (B)抗菌作用 (C)強化微血管 (D)幫助睡眠
95. (B) 沖泡大量冰咖啡，宜選用何種沖泡方式 (A)濾紙沖泡法 (B)濾布沖泡法 (C)虹吸式咖啡壺沖泡法 (D)濾壓壺沖泡法
96. (D) 下列何者咖啡有薄荷的味道 (A)愛爾蘭咖啡 (B)亞歷山大咖啡 (C)維也納咖啡 (D)貴夫人咖啡
97. (B) 咖啡豆最適合種植於哪種環境 (A)全日照地區 (B)半日照地區 (C)無日照地區 (D)雨林中
98. (B) 每天打烊後，清理清潔用具、杯皿和器具後如何處理？ (A)等待下一班處理 (B)歸位 (C)清洗後放置托盤即可 (D)晾乾即可
99. (C) 吧檯打烊時，哪一種電器設備不需拔掉插頭 (A)果汁機 (B)咖啡機 (C)製冰機 (D)磨豆機
- 100.(C) 咖啡果實在成熟時，在尚未去皮及加工過程時，呈現什麼顏色 (A)綠色 (B)白色 (C)紅色 (D)黃色

臺北市 109 學年度國中技藝競賽餐旅職群飲料調製職種術科試題

壹、術科（實作）注意事項：

1. 參賽學生請於指定時間攜帶學生證報到，如未於時間內報到或未帶證件，以棄權論，不得異議。術科順序由承辦單位亂數排定並事前公告，報到當日於每場比賽前 10 分鐘開始報到，各場次比賽開始 3 分鐘後，不得再報到；各場比賽如因故延誤，得由評審決議後重新訂定。
2. 術科競賽：參賽學生一律穿著餐廳外場服勤制服(女生：長髮者需髻髮網綁包頭+白襯衫+背心或西裝外套+領結+黑色長褲+黑襪(黑襪過腳踝)+黑色素面包鞋；男生：白襯衫+背心或西裝外套+領結+黑色西裝褲+黑襪+黑色皮鞋)，違反者依規定扣服儀分數 10 分，不得異議。
3. 競賽使用器具設備，由協辦單位提供，除非有損壞，不得要求更換。
4. 競賽所需材料與器具，由承辦單位提供，並由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶任何材料與器具入場應試，競賽時間內亦不得自場外補送任何物品進場給競賽學生，違者該科不予計分。
5. 請選手自備廚房紙巾一卷（盒）
6. 競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定扣分：。
 - (1) 大聲喧嘩，扣總分 10 分。。
 - (2) 傳遞、夾帶或與其他參賽者談話者，扣總分 20 分。
 - (3) 未經評審同意，擅自更換器具或調換作業位置者，扣總分 20 分。
 - (4) 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，得令其出場，取消資格。

7. 術科考場準備之器皿設備：

器具設備	材料	雜項
圓托盤-防滑 1 個	阿薩姆紅茶葉	抹布 1 條(白色)
吧檯濾水墊 1 個	鹽巴	海綿刷 1 支(長柄)
冰桶(附冰鏟/冰夾) 1 組	糖水	垃圾桶 1 個(10~15 公升 塑膠)
可林杯(Collins) 1 個	無糖液態鮮奶油	水源桶 1 個(每箱 5 加侖 附出水控制開關)
古典杯 1 個		廚餘桶 1 個(2 公升)
吧叉匙(Bar Spoon) 1 支		冰桶一個(45 公升以上，塑膠製)
沖壺 1 個		開飲機
沖茶器 1 個		杯墊 1 個
濾茶器 1 個		

搖酒器 1 組		
量酒器(Jigger) 1 個		
公杯 1 個		

貳、術科題目：

(一)試題

術科題目- 冰奶蓋紅茶：【須製作一杯】

飲料名稱	成 份	調製法	杯器皿
冰奶蓋紅茶	6 公克阿薩姆紅茶葉 30ml 糖水 鹽巴少許 45ml 無糖液態鮮奶油 (需搖盪)	直接注入法 -漂浮法	*可林杯 /沖壺/沖茶器/古 典杯/公杯 *搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾 茶器/杯墊

(二)操作檯平面圖

【器皿區擺放參考圖】長 180 公分 寬 60 公分



註：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。

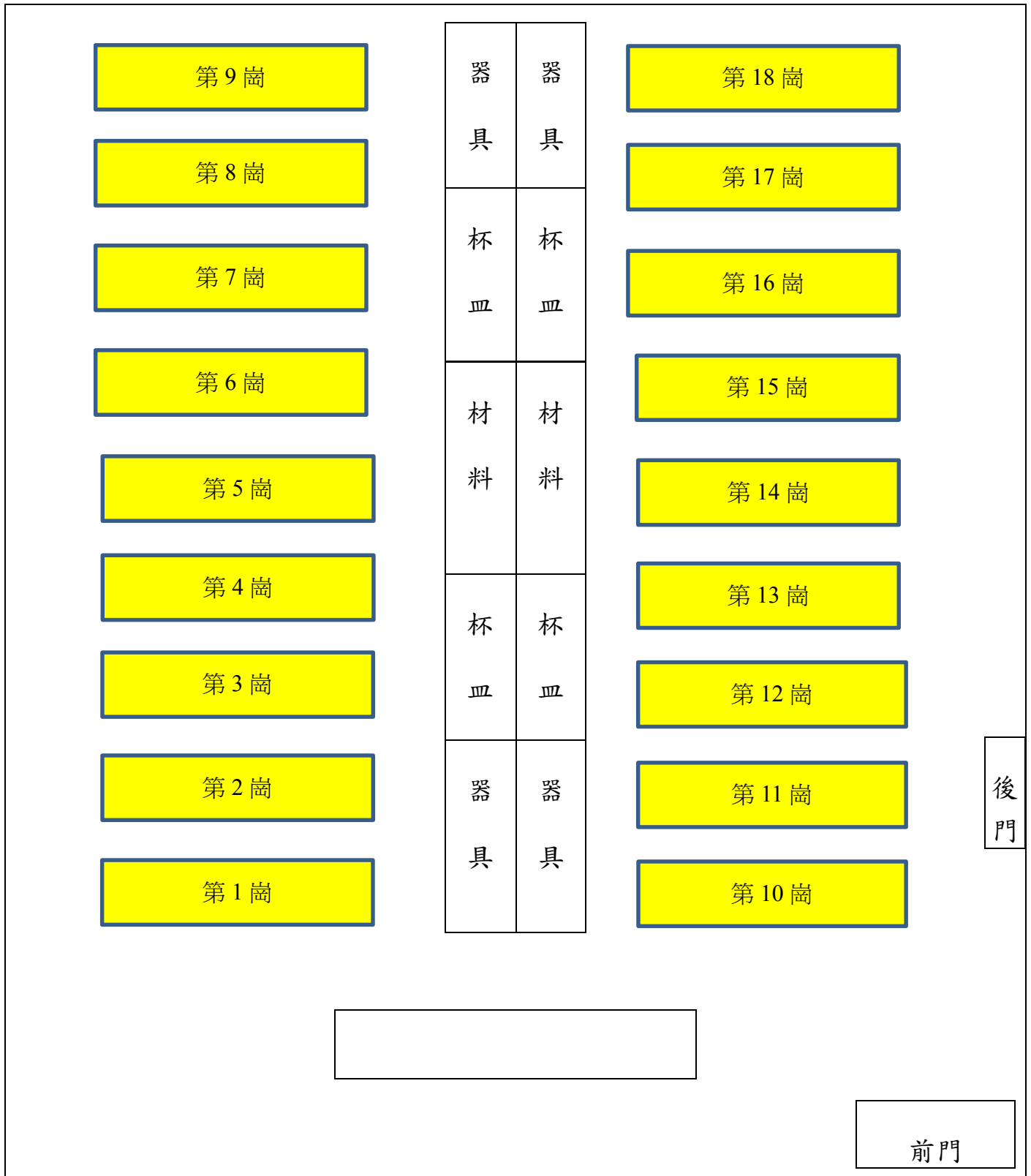
3. 冰桶及吧檯瀝水墊可調換位置。

(三)競賽時間：每場次計 25 分。

(四)術科評分項目與標準

儀態	術科測驗 (25 鐘)			成品評鑑
10%	前置作業 20% (10 分鐘)	調製過程 30% (7 分鐘)	善後處理 20% (8 分鐘)	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	擺設外觀符合 規定
<p>1.頭髮、指甲不符合衛生標準。</p> <p>2.服儀規定請參照術科競賽規則。</p>	<p>1.未按試題佈置個人操作台及取用不當的材料或器具。</p> <p>2.未使用抹布擦拭工作檯面及夾層。</p> <p>3.操持托盤運送物件時，器皿掉落、打翻、破損者。</p> <p>4.未預先鋪設紙巾或將冰鏟(冰夾)放置冰桶中。</p> <p>5.違反安全、衛生相關事項。</p> <p>6.未檢視、處理杯器皿之破損與清潔。</p>	<p>1.違反安全、衛生相關事項。</p> <p>2.冰鏟(夾)放置於冰桶中。</p> <p>3.未依配方順序調製飲料。</p> <p>4.調製飲料時冰塊未於適當時機加入。</p> <p>5.量取液體材料，未於工作區上方進行或溢出。</p> <p>6.操作沖茶器時，把手未能放置正確位置。</p> <p>7.直接注入法應使用吧叉匙而未使用者。</p> <p>8.未能正確取用材料，或使用沖茶器時，未能正確測量水量以致過多或過少。</p> <p>9.搖酒器杯口朝外或外部未結霜。</p> <p>10.未正確製作奶蓋。</p> <p>11.成品完成後再到回重複製作。</p> <p>12.調製時間截止仍未完成成品者。</p>	<p>1.違反安全、衛生相關事項(得重複扣分)。</p> <p>2.持杯時手碰觸杯口。</p> <p>3.未能正確操持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 1/3 造成浪費。</p> <p>5.未能確實清理及擦拭乾淨。</p> <p>6.成品中無冰塊。</p> <p>7.未能處理垃圾、廚餘及水的分類。(廚餘:茶葉)。</p> <p>8.未確實清理杯器皿。</p> <p>9.未將堪用材料歸回。</p> <p>10.時間到持續操作者。</p>	<p>1.未將成品置放於成品區上。</p> <p>2.未將成品置放於成品區之杯墊上。</p> <p>3.層次不分明。</p> <p>4.成品不均勻或含雜質。</p> <p>5.成品量未達八分滿或超過九分滿。</p> <p>6.鮮奶油搖盪調製之成品，未見其頂端一層泡沫。</p> <p>7.口感偏離題目配方，未達要求。</p>

(五)術科試場配置圖



飲調專業教室