臺北市108學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽

餐旅職群餐旅服務職種實施計畫

壹、依據

臺北市108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、藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法升讀高中職校，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(以下簡稱教育局)

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：臺北市私立開南高級商工職業學校(簡稱開南商工)

肆、競賽職群

餐旅職群餐旅服務職種。

伍、報名對象：

一、凡選讀108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，另一職群不得接受遞補選手。

陸、報名日期

一、第1學期參賽選手推薦報名日期：109年1月7日(二)至1月9日(四)。

二、第2學期參賽選手推薦報名日期：109年3月24日(二)至3月27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。

柒、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

109年4月22日(星期三)。

拾、命題及監評委員

一、由開南商工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、請各協辦單位於 109 年 5 月 1 日(五)前，將核章後成績表函送承辦單位，另電子檔請 e-mail 至 pra_cor@saihs.edu.tw 信箱。

二、競賽成績經教育局核定後，於 109 年 5 月 8 日(五)10:00 後，公告於臺北市國中技藝競賽網站。

三、選手如對成績有異議，請於公告當日下午 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)術科題目為服務檯布置及口布摺疊，共佔總成績 80%。

(三)學科測試時間：8:40~9:10。

(四)術科測試時間：9:30-14:30。

二、選手報到時間：8:00~8:30；報到地點：開南商工 B1 階梯教室。

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或身分證備查。

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、競賽使用工具，請依術科(實作)注意事項第8項(選手自備工具表)準備(請推薦學校協助準備)。

三、競賽使用材料，由開南商工統籌準備，競賽學生不得攜入。

四、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外場服，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，則以正確性第一比序標準、以流暢性第二比序標準、以衛生第三比序標準、以時間第四比序標準、以服儀第五比序標準。

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	30 分鐘	20%	由公告題庫 範圍命題
術科	服務檯布置 口布摺疊	兩項均考	15 分鐘	80%	題型公告

拾玖、本計畫奉教育局核定後實施。

附件一餐旅職群餐旅服務職種競賽當日流程

時間	項目	地點	備註
08：00~08：30	選手報到	校門口穿堂	
08：30~08：40	學科預備		
08：40~09：10	學科測驗	學科考場階梯教室	30 分鐘：考生
9：20~09：30	第一場　術科報到	餐服教室	抽崗位
9：30~09：50	第一場　術科考試	術科考場	15 分鐘競賽 5 分鐘評分
9：50~10：00	第二場　術科報到	餐服教室	抽崗位
10：00~10：20	第二場　術科考試	術科考場	15 分鐘競賽 5 分鐘評分
10：20~10：30	第三場　術科報到	餐服教室	抽崗位
10：30~10：50	第三場　術科考試	術科考場	15 分鐘競賽 5 分鐘評分
10：50-11：00	第四場　術科報到	餐服教室	抽崗位
11：00-11：20	第四場　術科考試	術科考場	15 分鐘競賽 5 分鐘評分
11：20~11：30	第五場　術科報到	餐服教室	抽崗位
11：30~11：50	第五場　術科考試	術科考場	15 分鐘競賽 5 分鐘評分
中午休息			
13：00~13：10	第六場　術科報到	餐服教室	抽崗位
13：10~13：30	第六場　術科考試	術科考場	15 分鐘競賽 5 分鐘評分
13：30~13：40	第七場　術科報到	餐服教室	抽崗位
13：40~14：00	第七場　術科考試	術科考場	15 分鐘競賽 5 分鐘評分
14：00~14：10	第八場　術科報到	餐服教室	抽崗位
14：10~14：30	第八場　術科考試	術科考場	15 分鐘競賽 5 分鐘評分
全部選手測試完畢／選手離校			
14:30～	成績計算		
14:40～	考場恢復		

臺北市108學年度國中技藝競賽餐旅職群餐旅服務職種學科題庫

選擇題共 100 題

(A)1.西餐中此刀為

(A)牛排刀　(B)奶油刀　(C)魚刀　(D)水果刀。

(A)2.下列何者是西餐食用生蠔時，使用的餐具　(A)牡蠣叉　(B)沙拉叉　(C)餐叉　(D)魚叉。

(A)3.筷子的擺設應平直架於筷架上，標誌一般朝　(A)上　(B)下　(C)內　(D)外

(A)4.西餐餐具使用順序是　(A)由外往內　(B)由內往外　(C)由中間向外　(D)客人使用方便就行。

(C)5.桌卡的放置應　(A)打開背對客人　(B)打開斜對客人　(C)打開面對客人　(D)闔上平放桌上。

(B)6.正式包廂中餐圓桌，一桌有幾個公杯？　(A)四個　(B)六個　(C)八個　(D)十二個。

(A)7.包廂中，餐的佐料壺應放在牙籤盅的　(A)右側　(B)右上方　(C)左側　(D)左上方

(A)8.客人點用義大利麵，餐叉應放置在客人哪一邊？　(A)右邊　(B)右上方　(C)左邊　(D)左上方。

(A)9.下列何者餐點較容易控制食物成本？　(A)套餐　(B)單點　(C)自助餐　(D)組合餐點。

(A)10.西餐餐刀中最不鋒利是　(A)奶油刀　(B)魚刀　(C)餐刀　(D)牛排刀。

(D)11.餐巾在清朝稱為　(A)懷兜　(B)口布　(C)席金　(D)懷擋。

(D)12.此種餐巾摺疊法稱為

(A)筒帽型　(B)蓬帳型　(C)蠟燭型　(D)濟公帽型。

(C)13.西餐中八吋的盤子稱為　(A)主菜餐盤　(B)中間菜盤　(C)點心盤　(D)麵包盤

(B)14.下列何者非餐巾的別稱？　(A)席巾　(B)桌巾　(C)茶巾　(D)口布。

(C)15.下列何者非餐巾摺疊的原則？　(A)高雅　(B)衛生　(C)複雜　(D)清潔。

(C)16.獨木舟餐巾如圖，摺好須如何放置在展示盤上？

(A)倒立　(B)平放　(C)直放　(D)橫放。

(B)17.西式餐桌擺設，通常餐叉係擺在展示盤的哪一邊？　(A)右邊　(B)左邊　(C)上方　(D)下方。

(C)18.西餐餐具當中，有銳利鋸齒之刀具是　(A)奶油刀　(B)魚刀　(C)牛排刀　(D)水果刀。

(D)19.中式筵席12人桌擺設定位點，初學者用骨盤最好以何者為標的？　(A)偶數座位　(B)奇數座位　(C)學資深人員用「目測」　(D)12.3.6.9 點鐘座位。

(A)20.當西餐餐桌擺設時，通常湯匙係擺在下列哪個位置？　(A)餐刀右邊　(B)餐叉右邊　(C)

展示盤上方　(D)麵包盤上。

(C)21.下列各式刀具中，哪一種最為銳利？　(A)沙拉刀　(B)魚刀　(C)牛排刀　(D)奶油刀。

(A)22.中式筵席所使用的大菜盤其尺寸為　(A)16～14吋　(B)12～10 吋　(C)8～6 吋　(D)6 吋以下。

(A)23.西餐主菜盤的尺寸，其直徑至少應為多少吋以上？　(A)10 吋　(B)9吋　(C)8吋　(D)6 吋。

(A)24.西餐餐桌擺設時，通常餐刀的刀口係朝下列哪一個方向？　(A)向左朝展示盤　(B)向右朝外側　(C)向上方　(D)向下方。

(D)25.西餐餐桌擺設時，通常以下列哪項餐具作為定位用？　(A)杯皿　(B)刀具　(C)湯碗　(D)口布。

(C)26.中餐餐桌擺設，通常以下列哪種餐具先置放？　(A)味碟　(B)筷架　(C)骨盤　(D)湯碗。

(C)27.通常中餐酒席擺設的餐位係以多少人為標準？　(A)8人　(B)10 人　(C)12 人　(D)16 人。

(A)28.一般中餐餐桌擺設，味碟的位置係在骨盤的哪一方？　(A)右上方　(B)右下方　(C)左上方　(D)左下方。

(C)29.持托盤自工作檯拿取餐具時，為使托盤保持平衡，餐具放置時應先放置托盤上何處？　(A)左邊　(B)右邊　(C)正中央　(D)前方。

(D)30.菜單上不須具備哪一種項目？　(A)價目　(B)菜名　(C)是否加服務費　(D)成本。

(C)31.不吃牛肉豬肉等肉類，此項禁忌規定係屬於下列何種宗教的餐食　(A)摩門教　(B)回教　(C)印度教　(D)猶太教。

(C)32.套餐菜單之特色　(A)菜色繁多，任君選擇　(B)價格昂貴，菜色固定　(C)提供數量有限的菜色，價格固定　(D)可單點餐食，給顧客更大選擇空間。

(C)33.不吃一切肉類，甚至奶類、蛋類，以上敘述是屬於下列何種的餐食？　(A)摩門教　(B)回教　(C)素食者　(D)印度教。

(B)34.菜單最好是清晰易懂，例如「魚香茄子」一菜中，A.可說明本菜使用材料是茄子；B. 魚香代表其原料之一；C.魚香代表烹調方式；D.可看出其份量有多少，以上敘述何者正確？ (A)AB (B)AC (C)AD (D)BD。

(A)35.安排菜單之原則，下列何者為非？　(A)重覆的烹調方法與單一的配菜　(B)注重菜餚本身之色香味　(C)先出海鮮後出禽肉類　(D)重口味後於淡口味。

(D)36.洗手盅的主要用途係供客人　(A)在餐前　(B)在餐後　(C)在吃牛排時　(D)在吃帶殼海鮮時　的一種洗手用餐具。

(B)37.西餐中美酒與佳餚之配合，習慣上考慮菜與酒的特性，傳統上　(A)白肉配紅酒　(B)白肉配白酒　(C)白肉配香檳酒　(D)紅肉配高粱酒。

(B)38.西餐中同時喝多種酒時，必須　(A)先喝甜的，再喝不甜的　(B)先喝白酒，再喝紅酒　(C)先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒　(D)先喝酒精濃度高的酒，再喝酒精濃度低的酒。

(A)39.提供給客人之佐餐酒之順序，最好是　(A)先喝淡酒，再喝烈酒　(B)先喝紅酒，再喝白酒　(C)先喝陳年的酒，再喝年份較少的酒　(D)先甘甜後辛辣。

(A)40.紅酒杯容量比白酒杯　(A)大　(B)小　(C)一樣　(D)不一定。

(B)41.中餐擺設時，筷子均置於筷架上，擺在骨盤的　(A)前方　(B)右側　(C)左側　(D)骨盤上方。

(C)42.餐具中哪一種不屬於金屬類？　(A)餐刀　(B)餐叉　(C)餐巾　(D)餐匙。

(B)43.當顧客提出湯匙尺寸過大不適合幼小顧客喝湯使用時,服務人員較佳的應變方法是　(A)建議顧客繼續使用，維護西餐國際禮儀　(B)更換尺寸較小的湯匙方便顧客使用　(C)建議更換菜單　(D)報告上司留待主管後續處理。

(C)44.西餐餐具中，點心盤的直徑為　(A)6吋　(B)7吋　(C)8吋　(D)9吋。

(C)45.中餐服務時，分菜員的位置在主人的　(A)左方　(B)前方　(C)右方　(D)全部皆可

(B)46.上咖啡杯時，應將咖啡杯把手置於客人之　(A)左方向　(B)右方向　(C)前方向　(D)全部皆可。

(A)47.餐具中點心盤尺寸比麵包盤為　(A)大　(B)小　(C)一樣　(D)任何尺寸都可以。

(C)48.水杯應擺在紅酒杯的　(A)正上方　(B)正下方　(C)左上方　(D)右上方。

(D)49.西餐餐桌擺設時，奶油刀通常應置於　(A)餐盤上　(B)與其他刀並列　(C)與其他叉並列　(D)麵包盤上。

（B）50.西式餐桌擺設，通常餐刀擺在展示盤的哪一邊？　(A)左邊　(B)右邊　(C)上方　(D)下方。

(C)51.通常中餐供食魚類佳餚用的盤子是　(A)圓形盤　(B)方形盤　(C)橢圓形盤　(D)三角形盤。

(D)52.對於展示盤的敘述何者錯誤？　(A)英文是Service Plate／Show Plate　(B)直徑約30~32公分　(C)西式餐桌擺設時用來定位　(D)正式上菜時用來盛裝主菜

(A)53.對於圓盤(B. B. Plate)的敘述何者錯誤？　(A)英文是Bread and Beverage Plate／Side Plate　(B)直徑約16～18公分　(C)西式餐桌擺設時放在客人左側　(D)盛裝麵包用又稱為麵包盤。

(B)54.胡椒研磨棒的英文是　(A)Pepper Bowl　(B)Pepper Mill　(C)Pepper Holder　(D)Pepper Stand。

(C)55.檯心布又稱　(A)檯布　(B)口布　(C)頂檯布　(D)墊布。

(A)56.服務巾又稱　(A)臂巾　(B)桌巾　(C)口布　(D)檯布。

(A)57.擦拭玻璃杯時，須對著光源看，是為了　(A)檢查杯子是否乾淨　(B)使杯子水份快速散去　(C)展示杯子的造型　(D)多此一舉。

(C)58.服務人員在端送熱食時所用的布巾是　(A)口布　(B)桌巾　(C)服務巾　(D)廚房用布巾。

(C)59.甲：沙拉盤；乙：展示盤；丙：麵包盤；丁：主菜盤，依大小順序排列為　(A)甲＞乙＞丙＞丁　(B)乙＞甲＞丙＞丁　(C)乙＞丁＞甲＞丙　(D)丙＞甲＞乙＞丁。

(B)60.甲：餐刀；乙：咖啡杯；丙：點心叉；丁：湯杯，哪些餐具是屬於扁平餐具？　(A)甲、乙　(B)甲、丙　(C)丙、丁　(D)乙、丁。

(B)61.甲：大蓮花；乙：餐具袋；丙：濟公帽；丁：步步高升，以口布的功能而言，哪些是屬於顧客用的？　(A)甲、乙　(B)丙、丁　(C)甲、丙　(D)乙、丁。

(D)62.在高級的西餐中被作為裝飾而不真正用來裝盛菜餚的餐盤是　(A)麵包盤　(B)沙拉盤　(C)主餐盤　(D)展示盤。

(A)63.在餐桌擺設時，下列何者並不適用於定位的是　(A)味碟　(B)口布　(C)骨盤　(D)展示盤。

(C)64.下列哪一種杯子的容量最小？　(A)白蘭地杯　(B)水杯　(C)香甜酒杯　(D)白酒杯。

(A)65.下列何者為平底酒杯？　(A)可林杯　(B)香檳杯　(C)雞尾酒杯　(D)白蘭地杯。

(A)66.餐廳內最常使用方桌尺寸為90×90公分，宜使用何種尺寸的檯布？　(A)150×150公分　(B)110×110公分　(C)100×100公分　(D)90×90公分。

(B)67.若要鋪設直徑150公分大圓桌，宜使用何種尺寸之檯布？　(A)250×250公分　(B)210

×210公分　(C)200×200公分　(D)190×190公分。

(B)68.一般餐桌桌面的高度大多為　(A)55公分　(B)75公分　(C)95公分　(D)115公分。

(C)69.一般椅子椅面高度大多為　(A)35公分　(B)55公分　(C)45公分　(D)65公分。

(C)70.餐桌桌面與椅面間的距離以多少公分為宜？　(A)10　(B)20　(C)30　(D)40。

(A)71.檯布的最佳垂下長度為　(A)30公分　(B)40公分　(C)50公分　(D)60公分。

(B)72.下列西式餐桌擺設的步驟，請選出排序正確的選項　甲、擺放口布或展示盤　乙、擺放餐刀與餐叉　丙、擺放杯子　(A)乙→甲→丙　(B)甲→乙→丙　(C)丙→乙→甲　(D)乙→丙→甲。

(A)73.中餐餐具在桌菜時，通常每隔幾道菜更換骨盤　(A)2～3道　(B)4～5道　(C)5～6道　(D)6～7 道。

(C)74.擺設餐刀時，刀刃應朝　(A)上　(B)下　(C)左　(D)右。

(C)75.餐具的擺設工作應由誰負責？　(A)餐務部門人員　(B)廚房工作人員　(C)餐廳服務人員　(D)房務部門人員。

(A)76.餐盤正面印有商標者，則商標應對齊於幾點鐘的位置？　(A)12　(B)3　(C)6　(D)9

(A)77.在中餐餐具擺設中，下列哪類餐具不會事先擺在餐桌上？　(A)飯碗　(B)口湯碗　(C)味碟　(D)骨盤。

(B)78.下列何者不屬於服務檯(Servicestation)必備的物品？　(A)服務巾　(B)保溫鍋　(C)餐刀、餐叉　(D)點心叉、匙。

(C)79.通常在高級餐廳的套餐餐桌擺設中，點心叉及甜點匙係擺在展示盤的哪一邊？　(A)右邊　(B)左邊　(C)上方　(D)下方。

(B)80.上菜時，除飲料自客人右側供應外，其餘菜餚均自左側供食，此種服務方式係指　(A)英式服務　(B)美式服務　(C)法式服務　(D)俄式服務。

(D)81.通常餐廳若要供應咖啡給客人，應在上完下列哪道菜之後？　(A)主菜　(B)前菜　(C)湯　(D)甜點。

(A)82.當食物須自客人右側供食時，試問服務員通常以哪一手端送食物較方便？　(A)右手　(B)左手　(C)雙手　(D)不一定。

(B)83.通常客房餐飲服務供應一人份早餐所附之咖啡量約為多少？　(A)一杯　(B)二杯　(C)三杯　(D)四杯。

(C)84.西餐服務流程中，當主人主菜用完時在尚未上點心前，服務員應該　(A)倒茶水　(B)端上咖啡　(C)收拾餐具整理桌面　(D)準備帳單。

(C)85.下列西餐餐具擺設方式何者為正確？　(A)刀口向右　(B)叉齒向下　(C)湯匙心向上　(D)水杯置於湯匙右方。

(C)86.請選出中餐廳服務流程正確之順序　1.熱情迎客　2.接受點菜　3.結帳　4.開單下廚　5.上茶　6.禮貌送客　7.按序上菜　8.整理桌面　(A)12546738　(B)12457683　(C)15247368　(D)14523768。

(A)87.請選出法式服務流程正確之順序　1.領引入席就座　2.接受點菜　3.結帳　4.供應飲料　5.在客人面前完成最後烹調　6.餐食端入餐廳　(A)124653　(B)126534　(C)123456　(D)142653。

(D)88.服務人員感謝客人的最佳方式為　(A)說「謝謝」　(B)用感激的眼神望著他　(C)給折扣　(D)以最誠摯的心服務他。

(B)89.菜式在廚房內由廚師裝飾在大銀盤上，服務員端到餐廳後，從客人左側呈上，供客人自行取用，並預先擺於其前的餐盤上，這種服務方式稱為 (A)美式服務　(B)法式服務　(C)義式服務 (D)中式服務。

(D)90.所有菜盤皆同時間出菜並置放於餐桌正中央，由客人自行分菜，這種服務方式稱為　(A)美式服務　(B)法式服務　(C)義式服務　(D)中式服務。

(C)91.在類似的展示台上供應全部的菜單項目，並且由客人自行取用，這種服務方式稱為　(A)美式服務　(B)法式服務　(C)自助餐式服務　(D)中式服務。

(D)92.美式服務中殘盤殘杯　(A)以左手從客人左側收拾　(B)以左手從客人右側收拾　(C)以右手從客人左側收拾　(D)以右手從客人右側收拾。

(D)93.英式服務中杯子　(A)以左手從客人左側送上　(B)以左手從客人右側送上　(C)以右手從客人左側送上　(D)以右手從客人右側送上。

(C)94.英式服務中食物　(A)以左手從客人左側　(B)以左手從客人右側　(C)以右手從客人左側　(D)以右手從客人右側　為客人夾菜上主桌盤。

(C)95.就餐飲服務技巧而言，下列何者為是？ (A)收拾餐具可發出刺耳的聲音 (B)不管客人是否用餐完畢，可強行收拾餐具 (C)服務時避免碰觸到客人，手臂不要越過客人面前 (D)隨時在客人桌前巡走，藉機催促客人結帳。

(B)96.服務兩對男女客人時，先服務　(A)男主人　(B)男主人右側女賓　(C)男主人左側女賓　(D)男主人對面男賓。

(B)97.拿著空托盤的方法是　(A)放在指尖上旋轉　(B)像送餐點的方式托著　(C)夾在手臂上靠著身體　(D)把它丟在最近的空桌上。

(A)98.客房餐飲服務中，客人所點的餐食以下列哪種為多？　(A)早餐　(B)午餐　(C)晚餐　(D)下午茶。

(A)99.西式餐飲服務，下列哪些餐點係客人左側供應？　(A)麵包　(B)牛排　(C)咖啡　(D)水果。

(A)100.中餐中的「冷盤」應何時上菜？　(A)首道菜　(B)最後一道菜　(C)高興甚麼時候上就甚麼時候上　(D)上湯之後。

臺北市108學年度國中技藝競賽餐旅職群餐旅服務職種術科試題

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：長髮者需綁包頭髻髮網+白襯衫+背心或西裝外套+領結+黑色短裙或褲+膚色絲襪+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5分及衛生20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 競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定扣分：。

⑴ 大聲喧嘩，扣總分 10 分。。

⑵ 傳遞、夾帶或與其他參賽者談話者，扣總分 20 分。

⑶ 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。

⑷ 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。

6 術科考場準備之器皿設備：

設備器皿	規格	數量
長檯布	270*150cm	8
長方托盤	個	8
桌裙	條	8
圖釘	盒	8
大頭針	盒	8
長方桌	180*60cm	8
口布	55*55cm	80
服務巾		8
圓托盤	標準品	8

貳、術科題目：

一、競賽時間內完成服務檯鋪設及指定口布四款的摺疊。

二、客用口布：

指定口布一組：和服、三明治、鐵甲武士、西裝。

和服　　三明治

鐵甲武士　　西裝

三、競賽時間：每場次計 15 分鐘。

四、術科評分標準說明：

(一)依據此國中技藝競賽規範及試題規則進行。

(二)在規定時間內模擬餐廳作業流程完成指定題目，評審依正確性、流暢性、衛生、服儀、時間等項目評分。

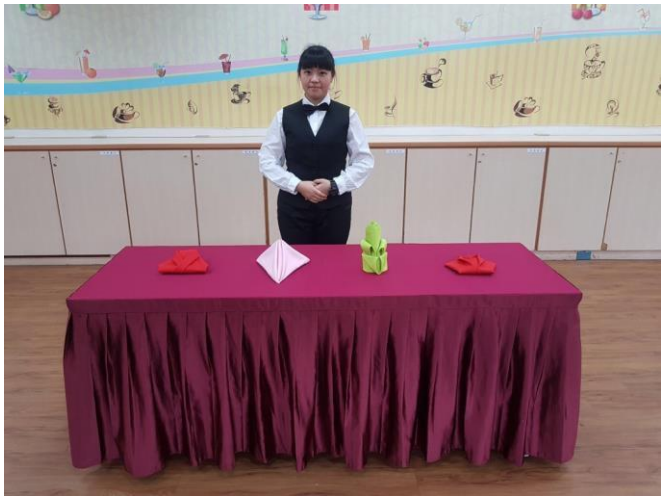
(三)其他事項：其他未及備載之違規事項，依評審人員研商決議處理。

(四)其他規定：現場說明。

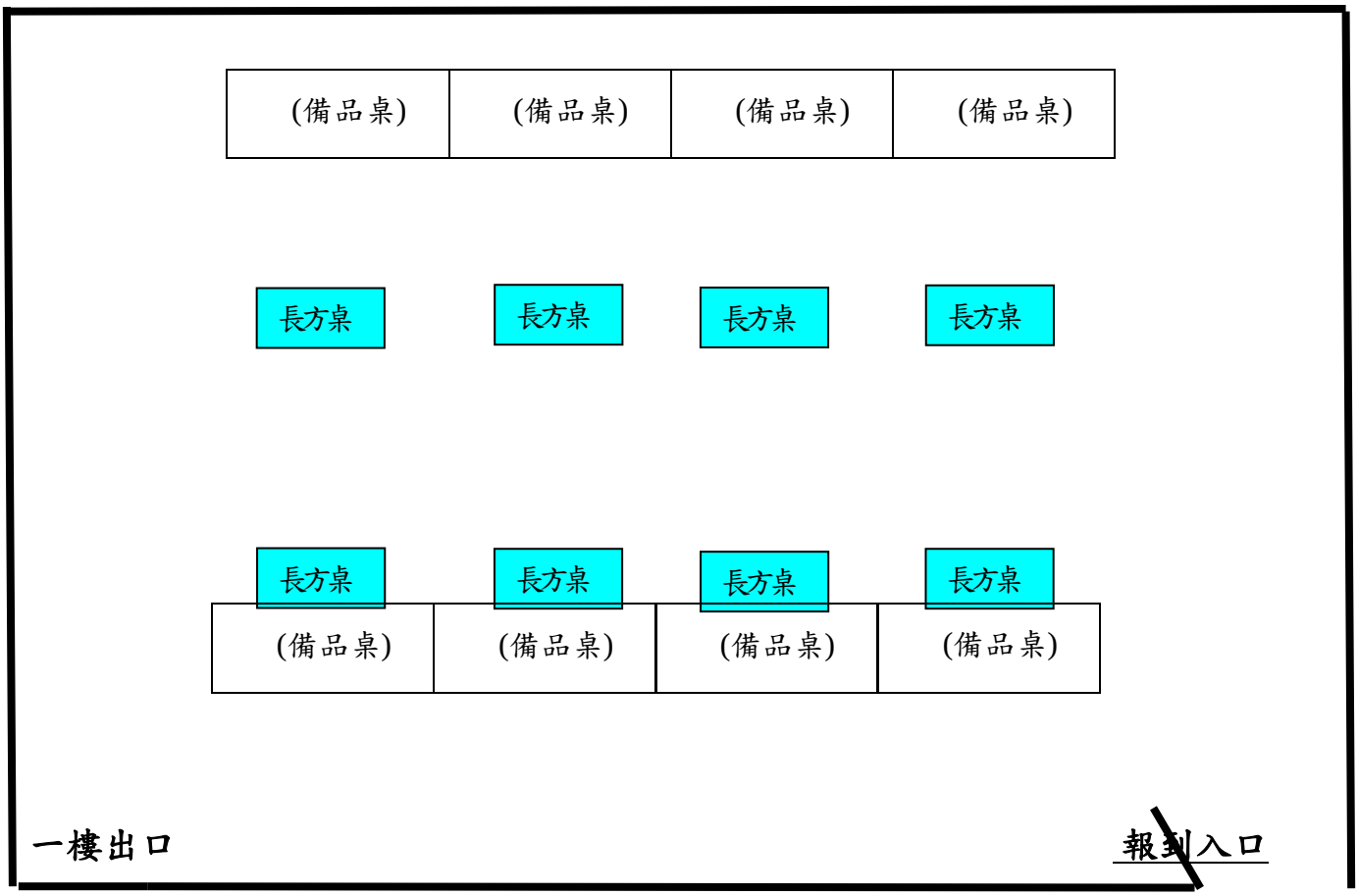
(五)評分項目如下：

正確性	流暢性	衛生	服儀	時間
40%	30%	20%	5%	5%

完成示意圖：



五、術科試場配置圖


(備品桌)
(備品桌)
(備品桌)
(備品桌)
長方桌
長方桌
長方桌
長方桌
長方桌
長方桌
長方桌
長方桌
(備品桌)
(備品桌)
(備品桌)
(備品桌)
一樓出口
報到入口