

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 競賽手冊



指導單位：教育部國民及學前教育署  
主辦單位：高雄市政府教育局  
競賽服務學校：高雄市私立樹德家商  
競賽日期：113年01月30日(星期二)

# 目 錄

|  |    |
|--|----|
| 一、高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽<br>餐旅職群實施計畫..... | 01 |
| 二、餐旅職群-日程表.....                              | 05 |
| 三、餐旅職群-學科試場座位表.....                          | 07 |
| 四、餐旅職群-學科題庫.....                             | 09 |
| 五、餐旅職群-中餐廚藝製作組/競賽規則/術科試題....                 | 17 |
| 六、餐旅職群-餐飲服務技術組/競賽規則/術科試題....                 | 20 |
| 七、餐旅職群-中餐廚藝製作組/餐飲服務技術組名單...                  | 22 |
| 八、餐旅職群-考場位置圖.....                            | 26 |
| 九、餐旅職群-申訴作業流程圖.....                          | 27 |

# 高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 餐旅職群實施計畫

## 一、依據

- (一) 教育部 97.12.18 台國(四)字第 0970256598 號函修正「國民中學技藝教育學程學生技藝競賽實施要點」。
- (二) 本市國中技藝教育推動小組 100 年 12 月 06 日會議決議辦理。
- (三) 教育部 110 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1100004739 號函發布，並自 110 年 8 月 1 日起實施「國民中學技藝教育課程實施參考指引」。

## 二、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) 培養學生團隊合作、問題解決、跨領域技能等能力，建立學生之自我成就感。
- (三) 藉由國民中學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。
- (四) 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規定升讀高中職學校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向之國民中學學生參與。

## 三、辦理單位

- (一) 指導單位：教育部國民及學前教育署。
- (二) 主辦單位：高雄市政府教育局。
- (三) 執行學校：高英工商
- (四) 服務學校：高雄市私立樹德高級家事商業職業學校。

## 四、參加對象及資格（須符合下列所有資格）

- (一) 本市各國中 112 學年度選讀國中技藝教育之國中九年級學生。
- (二) 由 112 學年度第 1 學期國中技藝教育各核定班承辦學校推薦。
- (三) 以該學生選讀之 112 學年度第 1 學期職群為報名參賽職群(未取得職群修習證明書之學生不得參加)。

## 五、報名方式及報名日期

- (一) 符合報名資格之學生，由各國中技藝教育承辦學校填妥推薦報名表，至本市國中技藝教育資源網報名。
- (二) 報名日期：自 112 年 12 月 25 日（星期一）起至 113 年 1 月 12 日（星期五）止，報名時間截止後，不再受理任何變更事宜。
- (三) 如有特殊生報名應於報名時註明，並一併申請特殊生應考服務。

## 六、特殊生應考服務申請

- (一) 適用對象：
  1. 具身心障礙手冊或身心障礙證明之特教學生。
  2. 經各級主管機關特殊教育學生鑑定及就學輔導會鑑定為身心障礙學生者。

(二) 申請方式：國中學校於報名時一併檢附身心障礙手冊或身心障礙證明之影本、特殊教育推行委員會議紀錄等資料發函至教育局申請。

(三) 審查及通知：

1. 由教育局特殊教育科、國中教育科、高中職教育科組成審查小組，審查考生之應考服務需求。

2. 審查結束後，由教育局通知國中學校審查結果，並副知該職群競賽服務學校。

#### 七、競賽日期及地點

(一) 競賽日期：113 年 01 月 30 日(星期二)。

(二) 競賽地點：高雄市私立樹德高級家事商業職業學校。

#### 八、競賽主題及命題範圍與規劃

(一) 競賽主題及命題範圍：應依教育部 110 年 2 月 19 日臺教授國部字第 1100004739 號函發布，並自 110 年 8 月 1 日起實施「國民中學技藝教育課程實施參考指引」辦理，包含學科及術科，如 112 學年度題庫包含延伸單元且命題範圍與 111 學年度不同者，應於題庫中標示命題範圍。

(二) 學科命題範圍包含各職群概論、各職群專業知識、安全與衛生(含職業道德)，共計命題 50 題，採選擇題型出題。

(三) 餐旅職群規劃為中餐廚藝製作組、餐飲服務技術組二個競賽主題。

(四) 競賽項目含學科測驗及術科實作測驗。

(五) 學科成績佔總成績 30%，術科佔總成績 70%。

(六) 術科競賽題目：

1. 中餐廚藝製作組：第二題-黑胡椒溜雞片，競賽時間為 60 分鐘。

2. 餐飲服務技術組：第二題-長檯布鋪設及口布摺疊暨展示，競賽時間為 15 分鐘。

#### 九、各校參賽人數如下表：

| 競賽主題    | 各校參賽人數  | 參賽總數 |
|---------|---|------|
| 中餐廚藝製作組 | 樹德家商 09 人、三信家商 09 人、中山工商 13 人<br>高英工商 06 人、高苑工商 01 人、華德工家 01 人<br>立志中學 03 人、復華高中 02 人 | 44 人 |
| 餐飲服務技術組 | 樹德家商 09 人、三信家商 09 人、中山工商 13 人<br>高英工商 06 人、高苑工商 01 人、華德工家 01 人<br>立志中學 03 人、復華高中 02 人 | 44 人 |

#### 十、競賽成績計算及公布

(一) 學科測驗佔 30%，術科實作測驗佔 70%。

(二) 各競賽主題於賽前公告學科測驗歷屆試題選擇題 150 題，其中 40% 為安全與衛生(含職業道德)、60% 為該職群概論及專業知識。於競賽前由命題委員自歷屆試題挑選第一

類 16 題、第二類 24 題，共計 40 題，其餘 10 題（不公告），由命題委員依教育部國民中學技藝教育課程實施參考指引命題，總分 100 分。

(三) 應公告之學、術科題庫於各職群工作規則會議前由教育局公告。

(四) 競賽成績公告方式如下：

1. 學科試題及答案於競賽當日下午 1 時前由競賽服務學校於現場或網頁公告。

2. 學、術科成績各職群公告時間如下：

(1) 餐旅職群：113 年 2 月 2 日（星期五）下午 5 時前公告。

(2) 上開成績同步公告於教育局局網、國中技藝教育資源網及執行學校高英工商網頁。

3. 競賽獲獎名次以教育局公告為準。

(五) 教育局將擇訂日期公開頒獎，得獎者及有特殊情形者，請評審加註評語（例如作品未完成、食物不熟者）。

十一、競賽期間參賽學生，如有下列情形者，依照規定予以扣分：

(一) 有下列各款情事之一者，總成績（即學科加計術科成績）以 0 分計算，並取消參賽資格：

1. 冒名頂替。

2. 持用偽造或變造之應檢證件。

3. 其他不軌情事經命題及評判委員認定者。

(二) 有下列各款情事之一者，該科成績（學科或術科成績）以 0 分計算：

1. 不繳交試題、答案卡、作品。

2. 在桌椅、文具、肢體、准考證或其他處所，書（抄）寫有關文字、符號。

3. 競賽時間截止，未立即停止動作者。

4. 凡遲到 10 分鐘不得進場，視同棄權以 0 分計算。

(三) 有下列各款情事之一者，扣該科成績（學科或術科成績）20 分：

1. 傳遞、夾帶、窺視他人操作或與他人談話者。

2. 未經命題及評判委員許可，擅自離開或變動作業位置者。

3. 學科競賽結束後，發現誤坐他人座位誤用他人答案卡作答。

4. 術科競賽結束後，發現誤坐他人崗位。

(四) 有下列各款情事之一者，扣該科成績（學科或術科成績）10 分：

1. 大聲喧嘩者。

2. 提前翻閱試卷或作答者。

3. 學科競賽中，發現誤坐他人座位致誤用他人答案卡作答，並即時更正。

4. 離場後，未經命題及評判委員許可，再進入試場。

5. 不得隨身攜帶、配戴或使用行動電話、電子穿戴式裝置(如智慧手錶手環等)或其他具有資訊傳輸、感應、拍攝或記錄功能之器具、設備，須關機且須放置於教室前後方，未遵守前述規定經命題及評判委員發現者。

6. 攜帶不符規定之用品、用具參賽。

7. 故意損壞試場設備者，另命題及評判委員得視情形嚴重程度加重扣分，最嚴重者分數得以 0 分計。

8.不接受命題及評判委員勸導，擾亂試場內外秩序者，另命題及評判委員得視情形嚴重程度加重扣分，最嚴重者分數得以 0 分計。

(五) 倘各主題競賽規則扣分與上開規定不同者，優先適用各主題競賽規則規定。

(六) 上開情形倘有未盡事宜，依各主題競賽規則規定辦理之。

十二、參賽學生對其技藝競賽過程或成績有疑義者，應依下列方式依限提出異議及申訴：

(一) 異議：參賽學生如對於競賽試題及競賽過程等有疑義，於該競賽主題競賽結束 1 小時內以書面方式（如附表 2）向競賽服務學校提出，逾期不予受理，並以 1 次為限，由命題及評判委員當場處理回復。

(二) 成績複查：參賽學生如對學科成績或術科成績有疑義，得於 113 年 2 月 15 日（星期四）至 113 年 2 月 19 日（星期一）下午 5 時前以書面方式向執行學校高英工商提出成績複查，逾期不予受理，並以 1 次為限（如附表 3）。

(三) 申訴：

1. 參賽學生如對異議處理結果不服，得於 113 年 2 月 15 日（星期四）至 113 年 2 月 19 日（星期一）下午 5 時前以書面方式向執行學校高英工商提出申訴，逾期不予受理，並以 1 次為限（如附表 4）。

2. 如未於競賽當日提出異議，不得提出申訴。

(四) 各職群於競賽前召開各競賽主題之工作規則會議，敬請各訓練、指導老師或相關辦理人員，務必出席參與會議，針對競賽試場設備或相關配置，提出疑問或建議，各競賽主題召集人得於會議中進行相關說明，競賽當日若有相關疑問及建議，提供下一年度參酌。

(五) 執行學校彙整申訴案件後提報教育局，並由教育局邀集中訴審議小組召開會議檢視申訴案件內容。

(六) 上開受理案件如經評估有請學生、培訓單位指導教師陳述意見之必要，申訴審議小組將召開第 2 次會議並邀請前揭人員列席陳述意見。

(七) 審議結果由教育局函復申訴學生就讀之國中學校並副知其培訓單位。

(八) 異議、成績複查及申訴作業流程如附表 5。

十三、獎勵：獎項分為第一名至第六名（以不超過 6 人為限）及佳作，得獎總數以該主題實際參賽人數 30% 為上限（採無條件進位），獲獎之獎勵如下：

(一) 學生：參與競賽獲獎學生，由教育局頒發獎狀，並於獎狀內註記職群、競賽主題名稱及獲得之獎項、名次。

(二) 指導教師：參與競賽獲獎之學生，其指導教師乙名由教育局頒發獎狀乙紙。前項指導教師依競賽手冊登錄之姓名核發。

(三) 辦理本項競賽有功人員，由主辦單位依相關辦法予以敘獎。

十四、經費：本案所需經費由教育部國民及學前教育署、教育局編列預算補助。

十五、差假：當日參加競賽之帶隊教師核予公（差）假登記，所遺課務派代由學校人事相關經費支應。

十六、本計畫經本局核定後實施，修正時亦同。

# 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】日程表

競賽日期:113 年 1 月 30 日(星期二)

| 時間          | 競賽項目/場次                 | 競賽場地               | 備註                                       |
|-------------|-------------------------|--------------------|--|
| 08:30-09:00 | 裁判會議                    | 第二會議室              | 檢查試場設備                                   |
|             | 選手報到                    | 學生活動中心             | 1.領隊報到<br>2.選手報到<br>(憑學生證辦理)<br>3.術科崗位抽籤 |
| 09:00-09:10 | 學科劃卡說明                  |                    | 由服務學校說明                                  |
| 09:10-09:20 | 學科測驗進場                  |                    | 全體選手攜帶學術<br>科測試必備文具、<br>工具及廚師服           |
| 09:20-09:50 | 學科測驗                    | 力學樓 B201 教室        | 電腦閱卷                                     |
| 09:50-10:00 | 第一場術科競賽<br>崗位號碼 A01~A24 | 力學樓 B201 教室        | 點名、進場                                    |
|             | 崗位號碼 B01~B20            |                    | 暫留學科測驗試場                                 |
| 10:00-10:20 | 第一場術科競賽<br>崗位號碼 A01~A24 | 4 樓中餐教室            | 播放錄音檔                                    |
|             | 1.術科試場規則<br>3.術科之扣分     | 2.試場違規事項<br>4.清點材料 |  |
| 10:20-11:20 | 第一場術科競賽                 | 4 樓中餐教室            |  |
| 11:20-11:50 | 換 場                     |                    |  |
| 11:50-11:55 | 第二場術科競賽<br>崗位號碼 B01~B20 | 力學樓 B201 教室        | 點名、進場                                    |
| 11:55-12:15 | 第二場術科競賽<br>崗位號碼 B01~B20 | 4 樓中餐教室            | 播放錄音檔                                    |
|             | 1.術科試場規則<br>3.術科之扣分     | 2.試場違規事項<br>4.清點材料 |  |
| 12:15-13:15 | 第二場術科競賽                 | 4 樓中餐教室            |  |
| 13:15-      | 術科評分、評審會議               |                    |  |

# 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-餐飲服務技術組】日程表

競賽日期:113 年 1 月 30 日(星期二)

| 時間          | 競賽項目/場次                      | 競賽場地        | 備註                                       |
|-------------|------------------------------|-------------|--|
| 08:30-09:00 | 裁判會議                         | 第二會議室       | 檢查試場設備                                   |
|             | 選手報到<br>(請穿著術科競賽服裝報到)        | 學生活動中心      | 1.領隊報到<br>2.選手報到<br>(憑學生證辦理)<br>3.術科崗位抽籤 |
| 09:00-09:10 | 學科劃卡說明                       |             | 由服務學校說明                                  |
| 09:10-09:20 | 學科測驗進場                       |             | 選手攜帶學術科測試<br>必備文具及工具                     |
| 09:20-09:50 | 學科測驗                         | 力學樓 B202 教室 | 電腦閱卷                                     |
| 09:50-10:05 | 1. 術科試場規則 2. 試場違規事項 3. 術科之扣分 |             | 評審委員說明                                   |
| 10:05-10:15 | 第一場：崗位 A01~09                | 第一會議室       | 點名、進場                                    |
|             | 第二、三、四、五、六場                  | 力學樓 B202 教室 | 暫留學科測驗試場                                 |
| 10:15-10:30 | 第一場術科競賽                      | 第一會議室       | 崗位號碼 A01~A09                             |
| 10:30-10:55 | 評 分 換 場                      |             |  |
| 10:55-11:10 | 第二場術科競賽                      | 第一會議室       | 崗位號碼 B01~B09                             |
| 11:10-11:35 | 評 分 換 場                      |             |  |
| 11:35-11:50 | 第三場術科競賽                      | 第一會議室       | 崗位號碼 C01~C09                             |
| 11:50-12:15 | 評 分 換 場                      |             |  |
| 12:15-12:30 | 第四場術科競賽                      | 第一會議室       | 崗位號碼 D01~D09                             |
| 12:30-12:55 | 評 分 換 場                      |             |  |
| 12:55-13:10 | 第五場術科競賽                      | 第一會議室       | 崗位號碼 E01~E08                             |
| 13:10-      | 術 科 評 審 會 議                  |             |  |

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】

學 科 試 場 座 位 表

准考證號碼：001~044（計 44 人）

測驗地點：力學樓 2 樓-(B201)

|     |     |     |     |              |     |     |
|-----|-----|-----|-----|--------------|-----|-----|
|     |     | 032 | 025 | 准考證<br>後 3 碼 |     |     |
| 044 | 038 | 031 | 024 | 018          | 012 | 006 |
| 043 | 037 | 030 | 023 | 017          | 011 | 005 |
| 042 | 036 | 029 | 022 | 016          | 010 | 004 |
| 041 | 035 | 028 | 021 | 015          | 009 | 003 |
| 040 | 034 | 027 | 020 | 014          | 008 | 002 |
| 039 | 033 | 026 | 019 | 013          | 007 | 001 |

講 台

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-餐飲服務技術組】

學 科 試 場 座 位 表

准考證號碼：001~044（計 44 人）

測驗地點：力學樓 2 樓-(B202)

|     |     |     |     |              |     |     |
|-----|-----|-----|-----|--------------|-----|-----|
|     |     | 032 | 025 | 准考證<br>後 3 碼 |     |     |
| 044 | 038 | 031 | 024 | 018          | 012 | 006 |
| 043 | 037 | 030 | 023 | 017          | 011 | 005 |
| 042 | 036 | 029 | 022 | 016          | 010 | 004 |
| 041 | 035 | 028 | 021 | 015          | 009 | 003 |
| 040 | 034 | 027 | 020 | 014          | 008 | 002 |
| 039 | 033 | 026 | 019 | 013          | 007 | 001 |

講 台

# 高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

## 【餐旅職群】技藝競賽學科題庫

### 一、職業安全衛生、工作倫理職業道德(60 題)

- ( C ) 下列何者是火災時會造成休克的元兇？  
(A)臭氣 (B)二氧化碳 (C)一氧化碳 (D)氫氣
- ( B ) 下列何者是最重要的個人衛生習慣？  
(A)一年體檢兩次 (B)經常洗手 (C)隨時戴手套操作 (D)戒菸
- ( B ) 有關當油鍋著火燃燒時，下列的緊急應變處理方法何者為錯？  
(A)關閉燃料開關，以免造成更大的危險 (B)以水灌救，避免繼續燃燒  
(C)蓋上鍋蓋，以阻隔空氣 (D)不得已時以乾粉滅火器滅火
- ( A ) 安全門或緊急出口平時應維持何狀態？  
(A)門應關上但不可上鎖 (B)與一般進出門相同，視各樓層規定可開可關  
(C)門可上鎖但不可封死 (D)保持開門狀態以保持逃生路徑暢通
- ( D ) 如發生瓦斯漏氣之狀況，下列何種處理方式較為合適？  
(A)開抽風機 (B)開電風扇 (C)開抽油煙機 (D)開門窗
- ( D ) 下列哪些食品，屬於肉毒桿菌毒素中毒風險較高者？  
(A)花生等低酸性罐頭  
(B)加亞硝酸鹽的香腸與火腿  
(C)真空包裝冷藏素肉、豆干等  
(D)自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品
- ( D ) 下列何者貯存於室溫容易有食品安全衛生疑慮？  
(A)米 (B)糖 (C)鹽 (D)鮮奶油
- ( C ) 有關食物之保溫與復熱，下列敘述何者正確？  
(A)保溫應使食物中心溫度不得低於 50°C  
(B)保溫時間以不超過 6 小時為宜  
(C)具潛在危害性食物，復熱中心溫度至少達 74°C/15 秒以上  
(D)使用微波復熱中心溫度要求與一般傳統加熱方式一樣
- ( B ) 下列有關餐飲從業人員的敘述，何者有誤？  
(A)女性須著淡妝且可噴淡雅的香水  
(B)男性可佩戴貼耳式的耳環  
(C)男性的雙手食指要求潔淨，且指甲長度不得超出指肉為宜  
(D)女性的頭髮要求，是以整齊短髮不過肩，過肩則盤成髮髻
- ( A ) 下列哪一項不是防治食品中毒的基本原則？  
(A)添加防腐劑 (B)冷藏或加熱  
(C)清潔與迅速 (D)避免交叉污染
- ( C ) 下列關於不同食材之清洗處理方式何者正確？  
(A)乾貨僅需浸泡即可 (B)清潔度較低者先處理  
(C)清洗順序：蔬果→豬肉→雞肉 (D)同一水槽同時一起清洗
- ( D ) 下列何者為服務客人時，應有的態度？  
(A)接聽私人電話 (B)閉目養神 (C)藉機玩手機 (D)隨時注意客人的需要
- ( A ) 為避免產生食物中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高？  
(A)雞肉 (B)碎牛肉 (C)豬肉 (D)魚肉
- ( B ) 清洗玻璃杯時，通常使用下列何種消毒液殺菌？  
(A)清潔藥水 (B)漂白水 (C)清潔劑 (D)肥皂粉
- ( A ) 下列有關餐具消毒的敘述，何者正確？  
(A)以熱水 80°C 浸泡 2 分鐘 (B)以漂白水浸泡 1 分鐘  
(C)以熱水 60°C 浸泡 2 分鐘 (D)以 100pp 氯液浸泡 2 分鐘
- ( C ) 下列何者是安全衛生檢查的主要目的？  
(A)協助廠商提高生產效率  
(B)防止設備損壞及偷竊事件發生  
(C)消除不安全的環境及糾正不安全的作業方式

- (D)提升產品及服務品質
17. ( D ) 下列何種法定傳染病須在二十四小時之內通報主管單位？  
(A)梅毒 (B)百日咳 (C)結核病 (D)登革熱
18. ( B ) 下列何者是指將所有細菌完全殺滅，使成為無菌狀態？  
(A)消毒 (B)滅菌 (C)巴斯德殺菌 (D)商業滅菌
19. ( A ) 如罹患或感染下列何種肝炎，於期間內不得從事食品及餐飲相關工作？  
(A)A型 (B)B型 (C)C型 (D)D型
20. ( B ) 根據規定，餐廳廚房作業場所內的二氧化碳濃度，應控制在多少以下？  
(A)0.10% (B)0.15% (C)0.25% (D)1.0%
21. ( A ) 冷凍庫的溫度應保持在多少°C以下？ (A)-18°C (B)-4°C (C)0°C (D)7°C
22. ( B ) 餐飲服務工作本身需要高度專業技術及知識，在面對客戶服務時下列態度何者正確？  
(A)不用理會顧客的意見 (B)保持親切、真誠、客戶至上的態度  
(C)若價錢較低，就敷衍了事 (D)以專業機密為由，不用對客戶說明及解釋
23. ( A ) 廚房工作檯及調理檯面的照明光線，至少應保持多少燭光以上？  
(A)200米 (B)150米 (C)100米 (D)50米
24. ( A ) 有關職場新鮮人剛進公司時，所需具備的工作態度，下列何者正確？  
(A)多觀察、多學習，了解企業文化和價值觀  
(B)多打聽哪一個部門比較輕鬆，升遷機會較多  
(C)多探聽哪一個公司在找人，隨時準備跳槽走人  
(D)多遊走各部門認識同事，建立自己的小圈圈
25. ( C ) 較常發生於廚房的火災多屬於哪一類火災？  
(A)普通火災 (B)電器火災 (C)油類火災 (D)金屬火災。
26. ( A ) 餐飲從業人員正確洗手步驟為「濕、洗、刷、搓、沖、乾」，下列有關「刷」的敘述何者正確？  
(A)使用乾淨的刷子把指尖和指甲刷乾淨  
(B)使用乾淨的刷子把手心刷乾淨  
(C)使用乾淨的刷子把手肘刷乾淨  
(D)使用乾淨的刷子把洗手台刷乾淨
27. ( C ) 關於廚房硬體設施的規劃原則，下列敘述何者錯誤？  
(A)照明設施所使用之光源應不致於改變食品之顏色  
(B)截油槽通常設置在排水溝出口  
(C)為方便清理，排水溝應不加蓋  
(D)廁所門不可直接面對調理場所
28. ( C ) 下列何種消毒酒精的濃度適合用來消毒手部？  
(A)90~100% (B)80~90% (C)70~75% (D)50~60%
29. ( D ) 下列有關肉毒桿菌之敘述，下列何者正確？  
(A)是肉條發霉 (B)是肉腐敗所產生之細菌  
(C)是肉變臭之前兆 (D)是會產生神經毒素
30. ( A ) 以下哪項工作內容，不可在廚房的汙染區進行？  
(A)配膳 (B)前處理區 (C)清洗區 (D)材料驗收
31. ( B ) 下列哪一種化學物質會造成類過敏的食品中毒？  
(A)食品添加物 (B)組織胺 (C)黴菌毒素 (D)麻痺性貝毒
32. ( C ) 燒燙傷急救第三步驟「泡」，是將患部持續浸泡在冷水中多久的時間？  
(A)約1~1.5小時 (B)45分鐘~1小時 (C)15~30分鐘 (D)約10~15分鐘
33. ( A ) 有關燙傷時的處理方法，下列何者正確？  
(A)儘快沖冷水 (B)塗抹醬油 (C)塗抹麻油 (D)以乾淨紗布蓋好，以免被汙染
34. ( B ) 下列哪一種細菌容易產生在保存不當的熟米飯之中？  
(A)沙門氏菌 (B)仙人掌桿菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)大腸桿菌
35. ( B ) 下列何者不是造成食物中毒之原因？  
(A)食品加熱不當 (B)迅速處理食物  
(C)冷凍冷藏溫度不夠 (D)不當使用食品添加物

36. ( A ) 有關餐飲從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確？  
 (A)不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中  
 (B)指甲應留長以利剝除蝦殼  
 (C)應擦指甲油保持手部的美觀  
 (D)指甲剪短就可以不用洗手
37. ( B ) 有關餐飲從業人員的健康管理，下列敘述何者正確？  
 (A)只要食材及環境衛生良好，即使人員感染上食媒性疾病也不會汙染食品  
 (B)食品從業人員應每日注意健康狀況，遇有身體不適應避免接觸食品  
 (C)只有發燒沒有咳嗽就可以放心處理食品  
 (D)腹瀉只要注意每次如廁後把雙手洗乾淨就可處理食品
38. ( D ) 下列有關杜絕蟑螂孳生的方法，何者錯誤？  
 (A)立即清除掉落作業場所之任何食品 (B)工作檯面保持乾淨  
 (C)收藏好已開封的食品 (D)使用紙箱作為防滑墊
39. ( B ) 有關砧板的消毒方式，下列何者不適合？  
 (A)氯水 (B)洗衣粉 (C)紫外線 (D)日光
40. ( D ) 火災發生時的處理方式，下列何者錯誤？  
 (A)若火勢不大應立即撲滅  
 (B)油鍋起火時，可用鍋蓋或溼布覆蓋滅火  
 (C)廚房內發生油類火災時，應以乾粉或泡沫滅火器將其撲滅  
 (D)工作人員應盡速引導顧客搭乘電梯逃生
41. ( B ) 有關餐飲從業人員手部指甲的衛生，下列敘述何者正確？  
 (A)定期擦指甲油以維持美觀 (B)定期修剪指甲避免藏污納垢  
 (C)留長指甲以利服務的進行 (D)美化指甲使客人留下良好印象
42. ( A ) 如餐廳因電線走火引起火災時，要使用下列哪一種滅火器比較適合？  
 (A)甲乙丙類(ABC型)乾粉滅火器 (B)泡沫滅火器 (C)水 (D)滅火彈
43. ( C ) 當廚師因工作發生重大意外傷害時，同事應如何處理比較適當？  
 (A)自行處理 (B)不用處理 (C)填寫意外傷害記錄並送醫 (D)視生意量而定。
44. ( B ) 有關食物中毒的急救之敘述，下列何者錯誤？  
 (A)保暖，但不要讓患者有出汗現象  
 (B)將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物丟棄並毀滅  
 (C)病人清醒者，給予食鹽水  
 (D)立刻送醫急救
45. ( A ) 下列哪一種處理方式，可以有效防止諾羅病毒所引起的食品中毒？  
 (A)將食物煮熟 (B)冷藏 (C)冷凍 (D)生食
46. ( B ) 安排宴會中座位時優先考量的原則為何？  
 (A)有錢沒錢 (B)長幼、尊卑 (C)賓客間彼此感情的親疏 (D)服飾。
47. ( C ) 下列何者不屬於「第一類法定傳染病」？ (A)鼠疫 (B)天花 (C)霍亂(D)狂犬病
48. ( D ) 有關食用發芽的馬鈴薯時，應注意下列何項？  
 (A)可增加口味 (B)可增加顏色 (C)可增加香味 (D)可能發生中毒
49. ( B ) 下列何者不是避免工作時跌傷的適當方式？  
 (A)工作場所的走道要保持暢通 (B)剛打完蠟的地板不需放置警示牌  
 (C)延長線應集中放在固定位置 (D)地板不可有油汙或積水
50. ( C ) 勞工服務對象若屬特殊高風險族群，如酗酒、藥癮、心理疾患或家暴者，則此勞工較易遭受下列何種危害？  
 (A)中樞神經系統退化 (B)聽力損失 (C)身體或心理不法侵害 (D)白指症
51. ( B ) 乾料庫房內的金屬置物架，最底層需離地面多少公分以上？  
 (A)5~10 (B)15~20 (C)5~15 (D)25~30 公分
52. ( D ) 下列何者是造成死亡比率最高的細菌所引起的食品中毒？  
 (A)金黃色葡萄球菌 (B)腸炎弧菌 (C)沙門氏菌 (D)肉毒桿菌
53. ( B ) 如何有效去除海鮮魚類、貝類產品上的腸炎弧菌？  
 (A)泡雙氧水 (B)大量清水沖洗 (C)泡漂白水 (D)泡鹽水

54. ( D ) 下列何者不是有效防範有害物食入之方法？  
 (A)有害物與食物隔離 (B)不在工作場所進食或飲水  
 (C)常洗手、嗽口 (D)穿工作服
55. ( B ) 下列何者是安全衛生檢查的主要目的？  
 (A)協助廠商提高生產效率 (B)消除不安全的環境及糾正不安全的作業方式  
 (C)防止設備損壞及偷竊事件發生 (D)提升產品及服務品質
56. ( C ) 有關專業工作人員應該秉持的正確態度，下列何者正確？  
 (A)只聽老闆的話，不用理會客戶意見 (B)利益為先，專業其次  
 (C)注重專業形象及敬業精神 (D)堅持己見，不必理會他人的意見
57. ( C ) 下列何種環境為微生物容易生長的條件？  
 (A)高酸度 (B)乾燥 (C)水分環境 (D)高溫
58. ( C ) 下列哪一種溫度範圍最適合一般細菌生長？  
 (A)-18~0°C (B)70~90°C (C)7~60°C (D)5°C以下
59. ( A ) 對於維護工作環境的整潔與安全，下列何者較為正確？  
 (A)選擇適當的機具及正確方法減少公害的發生  
 (B)選擇低成本快速方法完成工作  
 (C)將工作環境的整潔及安全只交付給安全管理人員負責  
 (D)以達成工作任務優先，公共安全可以暫不考量。
60. ( A ) 依職業安全衛生法規定，事業單位勞動場所發生死亡職業災害時，雇主應於多少小時內通報勞動檢查機構？  
 (A)8 (B)12 (C)24 (D)48

## 二、專業知識 (90 題)

61. ( C ) 西餐餐具當中，有銳利鋸齒之刀具是下列何者？  
 (A)奶油刀 (B)魚刀 (C)牛排刀 (D)水果刀
62. ( D ) 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)前方 (D)正中央
63. ( D ) 下列何者不是餐桌服務的操作原則？  
 (A)右手右側及左手左側原則 (B)合併收拾及服務原則  
 (C)左右手互為傳遞原則 (D)跨越原則
64. ( D ) 餐盤正面印有商標者，則商標應對齊於幾點鐘的位置？ (A)3 (B)6 (C)9 (D)12
65. ( D ) 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
66. ( C ) 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)湯匙匙面向上 (D)水杯置於叉子上方。
67. ( A ) 西餐餐桌擺設時，通常餐刀的刀口是朝下列哪一個方向擺放？  
 (A)向左朝展示盤 (B)向右朝外側 (C)向上方 (D)向下方
68. ( D ) 下列何種造型服務巾，是用來放置於「冰桶」底下，用來防止滑動？  
 (A)帳篷 (B)星光燦爛 (C)雨後春筍 (D)蓮花座
69. ( A ) 紅酒杯容量比白酒杯 (A)大 (B)小 (C)一樣 (D)不一定
70. ( D ) 服務人員感謝客人的最佳方式為下列何者？  
 (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
71. ( A ) 宴會席次擺設之原則，下列何者為非？  
 (A)強調主賓桌 (B)考慮桌(人)數與場地大小  
 (C)場地動線安排 (D)餐桌擺設與佈置符合主題
72. ( D ) 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
73. ( A ) 西式餐飲服務，下列那些餐點係由客人左側供應？  
 (A)麵包 (B)牛排 (C)咖啡 (D)水果
74. ( A ) 一般中餐餐桌擺設，味碟的位置係在骨盤的那一方？  
 (A)右上方 (B)右下方 (C)左上方 (D)左下方

75. ( B ) 中餐擺設時，筷子均置於筷架上，並擺在骨盤的哪一個位置？  
(A)前方 (B)右側 (C)左側 (D)上方
76. ( D ) 下列何者不屬於客用之口布？  
(A)立扇 (B)金武士 (C)土地公 (D)蠟燭
77. ( A ) 倒水服務時應注意事項，下列何者錯誤？  
(A)倒水服務時，應該將水杯端起，才可以避免滴落  
(B)杯內水量剩下不足 1/3 時，即需位賓客添加  
(C)服務倒水時，若造成賓客不便，應表示歉意  
(D)倒水服務應持續至賓客離開為止
78. ( A ) 西式餐飲服務，下列那些餐點係由客人左側供應？  
(A)麵包 (B)牛排 (C)咖啡 (D) 水果
79. ( B ) 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。
80. ( A ) 西餐食用生蠔時，使用的餐具為下列何者？  
(A)牡蠣叉 (B)沙拉叉 (C)餐叉 (D)魚叉
81. ( C ) 西餐餐具中，點心盤的直徑為 (A)6 吋 (B)7 吋 (C)8 吋 (D)9 吋
82. ( B ) 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
83. ( A ) 餐旅服務引導禮儀中，行走遇到轉彎處，該如何才是最正確？  
(A)服務人員走外側，讓客人走內側  
(B)服務人員走內側，讓客人走外側  
(C)服務人員與客人之間沒規定都可  
(D)服務人員走在前，讓客人走在後
84. ( B ) 下列何者不屬於服務檯(Service station)必備的物品？  
(A)服務巾 (B)保溫鍋 (C)餐刀、餐叉 (D)點心叉、匙
85. ( B ) 一般的介紹禮儀，下列何者錯誤？  
(A)將位低者介紹給位高者 (B)將團體介紹給個人  
(C)將年輕者介紹給年長者 (D)將男士介紹給女士
86. ( B ) 中餐的圓桌直徑超過 150 公分者，必須在桌上放置下列何項物品？  
(A)Tray Stand (B)Lazy Susan (C)Poster Stand (D)Reception Desk。
87. ( B ) 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。
88. ( A ) 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)都可以。
89. ( C ) 何者不是醒酒(Decant)的主要目的？  
(A)去除沉澱物 (B)加速紅酒的呼吸，散發酒香  
(C)倒酒方便 (D)有秀酒的用意，有助用餐氣氛。
90. ( B ) 所謂鍍銀餐具，一般是以下列何種材質為基底，並在外層鍍銀使餐具增添光亮？  
(A)木質 (B)不鏽鋼 (C)玻璃 (D)銅
91. ( A ) 古時所稱的懷擋是指(A)餐巾 (B)桌巾 (C)服務巾 (D)毛巾
92. ( C ) 檯心布又稱 (A)檯布 (B)口布 (C)頂檯布 (D)墊布
93. ( B ) 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
94. ( B ) 將經過精心設計的菜單張貼在餐廳內的佈告欄或是飯店內的電梯或公用看板，  
達到宣傳的效果，此種菜單形式稱為？  
(A)夾頁式 (B)海報式 (C)摺疊式 (D)立架式菜單
95. ( C ) Show Plate 的主要功能為下列何者？  
(A)裝湯用 (B)當沙拉盤  
(C)在正式用餐中作為襯托主餐盤的底盤 (D)當麵包盤使用
96. ( D ) 甲：主菜盤；乙：麵包盤；丙：展示盤；丁：沙拉盤，依其大小順序排列下列  
何者正確？  
(A)甲>乙>丙>丁 (B)乙>丁>甲>丙 (C)乙>丁>甲>丙 (D)丙>甲>丁>乙。

97. ( D ) 走姿的要領，下列何者正確？  
 (A)步伐過大，拖泥帶水 (B)雙腳呈「外八」或「內八」  
 (C)過度晃動肩膀，左右搖擺上身 (D)上半身挺直，肩膀放鬆
98. ( C ) 口布造型的種類，可分為盤花與杯花兩種，下列何者屬於盤花？  
 (A)花蝴蝶 (B)天堂鳥 (C)野玫瑰 (D)火花
99. ( C ) 服務人員在端送熱食時所用的布巾是下列何者？  
 (A)桌巾(B)口布 (C)服務巾 (D)廚房用布巾
100. ( C ) 吃生蠔最適合搭配下列何種酒？  
 (A)香甜酒 (B)紅葡萄酒 (C)清淡型白葡萄酒 (D)米酒
101. ( D ) 下列何者不是屬於顧客用的口布摺疊？  
 (A)星光燦爛 (B)雨後春筍 (C)法國摺 (D)麵包籃
102. ( C ) 服務叉匙的使用，最早是使用於下列何種服務？  
 (A)旁桌服務 (B)派夾麵包 (C)英式服務的分菜 (D)中餐分菜服務
103. ( D ) 請問 90 公分乘以 90 公分的方桌，使用之檯布的尺寸應為下列何者？  
 (A)90 公分乘以 110 公分 (B)90 公分乘以 120 公分  
 (C)120 公分乘以 150 公分 (D)150 公分乘以 150 公分
104. ( C ) 餐廳外場從業人員的工作職責之中，Sommelier 是指下列何者？  
 (A)領班 (B)接待員 (C)葡萄酒侍酒師 (D)餐廳經理
105. ( C ) 要表示吃完不再回座，刀叉應如何擺設？  
 (A)架在餐盤與桌面間 (B)放在餐盤上側 (C)平行並擺擺放 (D)上下分開擺放
106. ( C ) 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
107. ( C ) 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
108. ( C ) 通常中餐供食魚類佳餚用的盤子是下列哪一個？  
 (A)圓形盤 (B)方形盤 (C)橢圓形盤 (D)三角形盤
109. ( D ) 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為下列何者？  
 (A)麵包盤 (B)沙拉盤 (C)主餐盤 (D)展示盤
110. ( B ) 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)以上皆可
111. ( A ) 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
112. ( C ) 下列哪一種杯子的容量最小？  
 (A)白蘭地杯 (B)白酒杯 (C)香甜酒杯 (D)高飛球杯
113. ( B ) 下列哪一種杯子最適合用來堆疊香檳塔？  
 (A)Champagne Flute (B)Champagne Saucer  
 (C)Champagne Tulip (D)Champagne Trumpet
114. ( C ) 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
115. ( A ) 關於食物中毒的敘述，下列何者正確？  
 (A)過量食用非法食品添加物有引起食物中毒的疑慮  
 (B)食用發芽的馬鈴薯有可能會引起過敏性食物中毒  
 (C)只要有一人因感染腸炎弧菌死亡，即可列為食物中毒事件  
 (D)醫療院所應在 48 小時內將確診為食物中毒的病患通報衛生單位
116. ( A ) 能正確迅速地將餐飲端送給顧客，並且必須注意顧客所點用的菜餚、份數，屬於下列何者的職責？  
 (A)Waiter (B)Captain (C)Supervisor (D)Restaurant Manager
117. ( D ) 紅茶杯(TeaCup)；乙、咖啡底盤(Saucer)；丙、主餐叉(Dinner Fork)；丁、點心叉(Dessert Fork)以上四種器皿中，哪些是屬於扁平餐具類(Flatware)？  
 (A)甲、乙 (B)乙、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁
118. ( C ) 關於餐飲服務禮儀之敘述，下列何者正確？  
 (A)進行介紹禮儀時，應將女士介紹給男士，以符合女士優先的通則  
 (B)抬頭挺胸、小腹放鬆、收臀、眼睛直視，為餐廳服務人員標準的站姿  
 (C)在引導顧客方向時，應站在顧客斜前方，輔以手勢指引，並隨時留意顧客

步伐

(D)當顧客為女性時，服務人員不宜主動與其握手；顧客為男性時，則可主動與其握手以表熱忱

119. ( C ) 客人用完帶殼龍蝦主菜後，提供其清洗手指用之器皿稱為？  
(A)Finger Ball (B)Finger Boat (C)Finger Bowl (D)Finger Box
120. ( C ) 在介紹禮儀，其介紹順序，下列何者錯誤？  
(A)將位低者介紹給位高者 (B)將年輕者介紹給年長者  
(C)將主人或主管介紹給賓客 (D)將男士介紹給女士
121. ( D ) 下列餐廳從業人員之主要工作內容，何者原則上與其他三者截然不同？  
(A)Greeter (B)Hostess (C)Receptionist (D)Runner
122. ( C ) 有關「介紹禮儀」的敘述，下列哪些正確？  
甲、將位高者介紹給位低者；乙、將男士介紹給女士；丙、將主人介紹給賓客  
丁、將年少者介紹給年長者；戊、將團體介紹給個人  
(A)丙丁 (B)甲戊 (C)乙丁 (D)甲丙
123. ( D ) 小美在忙碌時，突然接到第一桌客人的客訴，他了解情況後馬上前往處理，請問在餐廳裡，小美的職務應為？  
(A)服務生 (B)領檯員 (C)服務員 (D)領班
124. ( B ) 以下服勤禮儀之敘述，何者不恰當？  
(A)上餐服務時，不得打擾顧客談話 (B)非主賓離席時仍可上餐  
(C)不可碰觸客人身體或四肢 (D)不冒然插入客人間的談話
125. ( C ) 關於口布摺疊的款式，下列何者最不适合直接放置於 Show Plate 之上？  
(A)西裝 (B)法國摺 (C)花蝴蝶 (D)星光燦爛
126. ( D ) 下列何者不屬於餐廳服勤時常用的布巾種類？  
(A)檯心布 (B)服務巾 (C)口布 (D)桌裙
127. ( A ) 有關擦拭水杯的擦拭步驟，下列何者正確？  
(A)杯內緣→杯口→杯身→杯底 (B)杯底→杯身→杯口→杯內緣  
(C)杯口→杯內緣→杯身→杯底 (D)杯身→杯口→杯內緣→杯底
128. ( C ) 有關擦拭器皿之敘述下列何者錯誤？  
(A)擦拭刀子時，刀刃應朝向左邊，避免刀刃劃傷手指  
(B)擦拭湯匙時，匙面要朝上以便確認匙面之潔淨度  
(C)擦拭餐盤的順序為：盤底、盤內、盤緣  
(D)擦拭水杯時應檢視杯子是否有破損，避免在擦拭過程中發生割傷的意外
129. ( D ) 顧客在餐廳用餐時，食用到不新鮮的海產所導致的食品中毒，是由下列何種細菌所引起？  
(A)肉毒桿菌 (B)大腸桿菌 (C)仙人掌桿菌 (D)腸炎弧菌
130. ( C ) 下列何者的功能主要是用來擺放餐廳營業中經常使用到的備品、殘杯、殘盤，並可以提升服務員服勤的工作效率？  
(A)酒類服務車 (B)托盤架 (C)服務檯 (D)烤肉切割車
131. ( D ) 下列何者屬於服勤用口布摺疊？  
(A)雨後春筍 (B)野玫瑰 (C)步步高升 (D)麵包籃
132. ( A ) 服務員做攤口布的服務時，下列敘述何者是錯誤的？  
(A)攤開口布的動作應在客人身後為之  
(B)右手在前，左手在後置於客人腿上  
(C)口布之正面朝上  
(D)不可觸碰到客人身體
133. ( B ) 有關宴會禮儀，下列何者錯誤？  
(A)參加宴會須等賓客到齊，女主人攤開餐巾後，賓客才能攤開餐巾  
(B)宴會速度可隨自己的節奏，不用配和女主人或女主賓  
(C)用餐中暫時離開，應將餐巾放在椅子上  
(D)菜餚應由男主人開動後，其他人才能開動
134. ( D ) 一般用於端送大量餐食、盤碟、及客房餐飲服務時，是使用下列何種托盤？  
(A)圓托盤 (B)橢圓托盤 (C)銀盤 (D)長方形托盤

135. ( B ) 下列何者不是西餐席次安排原則？  
 (A)尊右原則 (B)夫婦同坐 (C)男女分坐 (D)華洋分坐
136. ( B ) 下列關於西餐餐桌禮儀的描述，何者錯誤？  
 (A)食用麵包時，須使用餐叉左側的麵包  
 (B)切割食物時，應採取全部切成一小塊一小塊後，慢慢享用  
 (C)餐巾最主要的功能是防止食物沾污衣物，也可以拿來擦拭嘴角  
 (D)依照菜餚上菜的順序，由外而內取用餐具；點心餐具則是由內往外取用
137. ( D ) 口布的主要用途為何？  
 (A)擦拭玻璃杯與餐具  
 (B)鋪於桌面與檯布中間，以避免檯布滑動  
 (C)又稱臂巾，為服務人員於服務工作時使用  
 (D)提供給客人擦拭或防止弄髒衣服
138. ( A ) 有關餐桌上所擺放的餐具，客人使用時的原則下列何者正確？  
 (A)由外而內 (B)由內而外 (C)由上而下 (D)由下而上
139. ( B ) 下列西餐餐具擺設順序何者正確？  
 (A)由外往內 (B)由內往外 (C)由中間向外 (D)顧客使用方便就行
140. ( A ) 下列何種杯皿附有把手？  
 (A)Beer Mug (B)Champagne Flute (C)Champagne Tulip (D)Pilsner Glass
141. ( A ) 中餐中的「冷盤」應何時上菜？  
 (A)首道菜 (B)最後一道菜 (C)高興什麼時候上就甚麼時候上 (D)上湯之後
142. ( C ) 通常在高級餐廳的套餐餐桌擺設中，點心叉及甜點匙擺在展示盤的哪一邊？  
 (A)右邊 (B)左邊 (C)上方 (D)下方
143. ( C ) 西餐服務流程中，當主人主菜用完時在尚未上點心前，服務員應該進行下列何項工作？  
 (A)倒茶水 (B)端上咖啡 (C)收拾餐具整理桌面 (D)準備帳單
144. ( D ) 進行西餐餐桌擺設時，奶油刀通常應置於下列何處？  
 (A)餐盤上(B)與其他刀並列 (C)與其他叉並列 (D)麵包盤上。
145. ( C ) 西餐餐具中，主菜盤的直徑為下列何者？  
 (A)6吋 (B)8吋 (C)10吋 (D)12吋
146. ( B ) 關於西餐麵包服務與其食用的禮儀，下列敘述何者正確？  
 (A)服務人員應從顧客的正前方服務麵包  
 (B)服務人員宜於點完餐後再進行派送麵包的動作  
 (C)麵包宜先抹上奶油，再以奶油刀切成小塊食用  
 (D)麵包盤與奶油刀宜在上主菜之前撤除，以淨空桌面讓顧客享用菜餚
147. ( B ) 在西餐的菜單中，下列何者不具有清除前道菜的口味，準備品嚐下一道菜的作用？  
 (A)麵包(Bread) (B)沙拉(Salad) (C)水(Water) (D)冰砂(Sherbet)
148. ( B ) 下列口布造型不適合做為客用使用是何者？  
 (A)西裝 (B)蓮花座 (C)帳篷 (D)法國褶
149. ( D ) 服務人員進行正式西餐服務時，原則上必須站在顧客左側提供的服務為何？  
 甲：為顧客倒水 乙：遞送酒單供顧客點選  
 丙：手持醬料盅服務主菜醬汁 丁：手持麵包屑斗清理桌上的麵包屑  
 (A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁
150. ( C ) 在西式宴會用餐過程中，若要暫時離席，餐刀、餐叉應如何放置以符合禮儀？  
 (A)放回原來位置 (B)簡單擦拭後，擺放於麵包盤上  
 (C)分別斜靠於盤緣的左右兩側，呈八字形 (D)以平行或交叉方式橫擺於盤中

# 高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

## 【餐旅職群-中餐廚藝製作組】競賽規則

- 一、各參賽學生必須依照日程表所規定之競賽時間準時報到，不得無故缺席。
- 二、參加競賽學生必須穿國中校服或國中運動服(長褲)，倘若國中端沒有長褲，則可穿黑色長褲或素色長褲(不得為牛仔褲)、襪子及包鞋(不可穿著拖鞋)，競賽當日請佩戴編號牌於左胸前，並攜帶學生證，以備檢驗(中餐廚藝製作組：請自備白色連身圍裙、廚帽；兩者外觀皆不可有校徽及姓名等其他可辨識參賽者之文字或圖案)。
- 三、未攜帶學生證到場者。如經帶隊老師證明係參賽學生本人無誤，則由參賽學生填寫切結書後准予應考且不予扣分。
- 四、參賽者不得隨身攜帶、配戴或使用行動電話、電子穿戴式裝置(如智慧手錶手環等)或其他具有資訊傳輸、感應、拍攝或記錄功能之器具、設備，須關機且須放置於教室前後方，未遵守扣該科成績 10 分。
- 五、競賽進行中，各校指導老師不得進入競賽場地。
- 六、學科測驗：
  - (一)學科測驗採電腦閱卷，參賽學生請自備 2B 鉛筆、橡皮擦應考，本校不提供相關文具。
  - (二)參加競賽學生應於學科測驗預備時間進入考場，凡遲到十分鐘以上者，視同棄權以 0 分計算。
  - (三)參加競賽學生請按編號入座，不得私自更換座位。
  - (四)作答前先校對試卷上編號是否與自己編號牌上的號碼相同。
  - (五)考試鈴聲響時才可開始動筆，考試結束鈴響時立即停止作答，待工作人員收回考卷後，依指示安靜離開考場。
- 七、術科競賽：
  - (一)凡遲到 10 分鐘不得進場，視同棄權以 0 分計算。
  - (二)競賽使用之工具，由競賽組依編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具，則請於競賽前自行準備妥備，刀具由主辦單位提供，亦可自備。
  - (三)競賽學生除規定自備之工具外，不得夾帶其他工具入場。
  - (四)競賽所需之材料，由承辦學校統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。
  - (五)競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場。
  - (六)選手冒名頂替者，經查證屬實取消競賽資格。
  - (七)服裝未符合規定者，扣術科該項競賽總分 3 分。
  - (八)競賽時間參加競賽學生，如有下列情事之一者，依照規定予以扣分：
    1. 發出不當聲響及高聲喊叫者，扣總成績 10 分。
    2. 未經評審、監場委員許可，擅自離開或變動作業位置，扣總成績 20 分。
    3. 故意破壞試場器具、設備或故意阻擋他人使用者，扣總成績 10 分。
    4. 其他不軌情事，經評審、監場委員共同認定，得令其出場，取消競賽資格。
- 八、競賽過程中如有疑義，得原地舉手發問，但所耗時間不予扣除。
- 九、參賽學生於競賽過程中，如因故須離開試場時，須經評審委員核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 10 分鐘，並不予折計。
- 十、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位提供之工具物品及材料等，不得攜出場外。
- 十一、本規則如有未盡事宜，依「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」之規定辦理。
- 十二、本規則經高雄市國民中學技藝競賽規則說明會議通過後實施，修正時亦同。

# 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】術科題庫

一、題目名稱：【第二題】黑胡椒溜雞片

二、競賽時間：60 分鐘(含清潔整理)

三、試題說明：請依題目及說明在規定時間內製作出一道菜(含自訂盤飾)，並切合題意。

(一) 外觀：成品整齊美觀，盤底無過多餘汁或餘油，並搭配自訂盤飾呈現。

(二) 刀工：雞胸肉需去骨、皮及修除肥油，切長 4~6 公分、寬 2~4 公分、厚 0.4~0.6 公分之片狀(需佔成品 60%以上)；主料及配料大小應求近似。

(三) 火候：烹調法以「滑溜」為主，芡汁稍濃而少；雞肉務必全熟，以氽燙或過油皆可，且肉質不得過老乾硬。

(四) 調味：雞片需上漿，且菜餚調味適中，依調味料自選合宜使用。

(五) 衛生：製作過程及成品需符合衛生標準程序。

四、試題材料：

(一) 個人材料(每人份)：

| 編號 | 名稱   | 規格                      | 數量  | 備註  |
|----|------|-------------------------|-----|-----|
| 1. | 雞胸肉  | 帶骨帶皮，約 180 公克以上/份       | 1 份 |     |
| 2. | 西洋芹  | 單支發放，約 80 公克以上/份        | 1 份 |     |
| 3. | 洋蔥   | 飽滿無潰爛、無黑心，約 60 公克以上/份   | 1 份 |     |
| 4. | 蒜頭   | 飽滿無發芽、無潰爛，約 10 公克以上/份   | 1 份 |     |
| 5. | 紅辣椒  | 表面平整不皺縮、無潰爛，約 10 公克以上/條 | 1 條 |     |
| 6. | *大黃瓜 | 表面平整不皺縮、無潰爛，約 6 公分長/塊   | 1 塊 | 盤飾用 |

備註：「\*」僅做為盤飾使用。

(二) 各組調味料：鹽、白砂糖、味精、白胡椒粉、沙拉油。

(三) 公共調味料：醬油、米酒、白醋、番茄醬、香油、太白粉、粗黑胡椒粉。

五、評分項目：

(一) 評分標準：

1. 外觀 25%：包括盤飾應用、色澤配色、菜餚質量及整體觀感。

2. 刀工 20%：依題意切配合宜的切割規格、取量與形狀。

3. 火候 20%：適宜的烹飪技法進行烹調程序，使成品需切合題意。

4. 調味 20%：依題意選用合宜的調味料進行上漿醃漬、調味技巧及口味適宜。

5. 衛生 15%：個人衛生習慣、作業流程符合衛生標準程序、清潔整理完整度。

(二) 若總分相同者，以術科成績比高低，若術科成績又相同者，以術科評分項目比序，比序標準為(1)外觀、(2)刀工、(3)火候、(4)調味、(5)衛生。

(三) 成品未熟以 0 分計算；成品未完成者及未經評審人員同意而重作者，皆不予計分。

六、注意事項：

(一) 選手工具、器材設備由競賽單位提供(如術科競賽設備器具一覽表)。

(二) 參賽學生依術科題目所提供之材料及數量在規定時間製作完成題目，承辦學校不提供試題材料以外之物品。

(三) 工作完成後，先將成品送至評審室，再整理工作崗位並靜候檢查。

# 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】術科競賽設備器具一覽表

一、題目名稱：【第二題】黑胡椒溜雞片

二、各組設備及器具：

| 編號  | 名稱    | 數量  | 備註  | 編號  | 名稱      | 數量  | 備註       |
|-----|-------|-----|-----|-----|---------|-----|----------|
| 1.  | 瓦斯爐   | 1 台 | 雙口爐 | 17. | 剪刀      | 1 把 |          |
| 2.  | 單柄炒菜鍋 | 2 個 |     | 18. | 不鏽鋼筷    | 1 雙 |          |
| 3.  | 炒鍋蓋   | 1 個 |     | 19. | 油炸長竹筷   | 1 雙 |          |
| 4.  | 反口油鍋  | 1 個 |     | 20. | 方型黃抹布   | 2 條 |          |
| 5.  | 配菜盤   | 3 個 |     | 21. | 方型白抹布   | 1 條 |          |
| 6.  | 馬口碗   | 3 個 |     | 22. | 塑膠砧板    | 2 個 | (紅、白各 1) |
| 7.  | 鋼盆    | 1 個 |     | 23. | 10 吋圓平盤 | 2 個 |          |
| 8.  | 漏盆    | 1 個 |     | 24. | 瓷湯碗     | 1 個 |          |
| 9.  | 量匙    | 1 組 |     | 25. | 瓷碗      | 1 個 |          |
| 10. | 量杯    | 1 組 |     | 26. | 小垃圾桶    | 1 個 | 含垃圾袋     |
| 11. | 削皮刀   | 1 支 |     | 27. | 廚餘桶     | 1 個 |          |
| 12. | 炒杓    | 1 支 |     | 28. | 鋼刷      | 1 個 |          |
| 13. | 鍋鏟    | 1 支 |     | 29. | 菜瓜布     | 1 塊 |          |
| 14. | 漏杓    | 1 支 |     | 30. | 洗碗精     | 1 瓶 |          |
| 15. | 細目油網  | 1 支 |     | 31. | 酒精噴瓶    | 1 瓶 |          |
| 16. | 小湯匙   | 1 支 |     | 32. | 菜刀      | 1 支 | 可自備      |

三、共同器具：

- (一) 炸油回收桶(約 10 公升)2 個。
- (二) 濾油網(搭配廢油鍋使用)2 支。
- (三) 掛鐘 2 個(競賽場地前後各 1，時間顯示一致)。
- (四) 電子點火槍 2 支。
- (五) 急救箱 1 組。

四、個人可自備工具及物品：

- (一) 菜刀 1 支(不可有姓名、單位或其他註記標示)。
- (二) 白色廚房紙巾 1 捲(包)。
- (三) 衛生手套(以白色或透明為主)。
- (四) 工作服：依「高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽【餐旅職群-中餐廚藝製作組】競賽規則」第二點辦理。

\*夾帶非表列個人自備工具或物品進入競賽場地者，扣術科成績 20 分。

# 高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

## 【餐旅職群-餐飲服務技術組】競賽規則

- 一、各參賽學生必須依照日程表所規定之競賽時間準時報到，不得無故缺席。
- 二、參加競賽學生一律穿著餐飲服務專業服裝(外觀不可有任何校徽、LOGO 圖案)，競賽當日請佩戴編號牌及攜帶國中學生證，以便核對。餐飲服務專業服裝如下：
  - 男生：頭髮不染髮亦不挑染、不蓋耳、眉、不及領、深色長褲、白色襯衫、領結(顏色不拘)、背心或短外套、黑皮鞋(擦亮)、黑襪、剪指甲、不得佩戴任何飾品(例如：戒指、耳環、手環等)。
  - 女生：頭髮不染髮亦不挑染、綁髮髻、深色窄裙(或深色長褲)、白襯衫、領結(顏色不拘)、背心或短外套、著膚色絲襪、黑色包頭鞋(擦亮)、上淡妝、剪指甲、不得佩戴任何飾品(例如：戒指、耳環、手環等)。
- 三、未帶學生證到場者。如經帶隊老師證明係參賽學生本人無誤，則由參賽學生填寫切結書後准予應考且不予扣分。
- 四、參賽者請勿攜帶手機、平板、穿戴型裝置(例如：智慧型手錶、智慧型耳機)、題庫及非競賽用物品入場，凡攜帶入場者則扣該項總分 10 分。
- 五、競賽進行中，各校指導老師不得進入競賽場地。
- 六、學科測驗：
  - (一) 學科測驗採電腦閱卷，參賽學生請自備 2B 鉛筆、橡皮擦應考，本校不提供相關文具。
  - (二) 參加競賽學生應於學科測驗預備時間進入考場，凡遲到十分鐘以上者，視同棄權以 0 分計算。
  - (三) 參加競賽學生請按編號入座，不得私自更換座位。
  - (四) 作答前先校對試卷上編號是否與自己編號牌上的號碼相同。
  - (五) 考試鈴聲響時才開始動筆，考試結束鈴響時立即停止作答，如於考試結束鈴聲前交卷，請安靜離開考場。
- 七、術科競賽：
  - (一) 凡遲到 10 分鐘不得進場，視同棄權以 0 分計算。
  - (二) 競賽所使用的布巾、器材以及設備等由競賽單位提供。
  - (三) 競賽學生除規定自備之工具(白色棉質手套)外，不得夾帶其他工具入場。
  - (四) 冒名頂替者，取消競賽資格。
  - (五) 服裝未符合規定者，扣術科該項競賽總分 3 分。
  - (六) 競賽時間參加競賽學生，如有下列情事之一者，依照規定予以扣分：
    1. 高聲喊叫者，扣總成績 10 分。
    2. 未經評審、監場委員許可，擅自離開或變動作業位置，扣總成績 20 分。
    3. 故意破壞試場器具、設備或故意阻擋他人使用者，扣總成績 10 分。
    4. 其他不軌情事，經評審、監場委員共同認定，得令其出場，取消競賽資格。
- 八、競賽過程中如有疑議，得原地舉手發問，但所耗時間不予扣除。
- 九、參賽學生於競賽過程中，如因故須離開試場時，須經評審委員核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 10 分鐘，並不予折計。
- 十、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位提供之工具物品及材料等，不得攜出場外。
- 十一、本規則依「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」之規定辦理。
- 十二、本規則經高雄市國民中學技藝競賽規則說明會議通過後實施，修正時亦同。

## 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽-【餐旅職群-餐飲服務技術組】術科試題

### 【試題二 長檯布鋪設及口布摺疊暨展示】 測驗時間：15 分鐘

試題說明：

- 一、請參賽選手依裁判指示將長桌完成長檯布鋪設。
- 三、依題目完成下列指定款口布，每一款分別摺疊二件成品。
- 三、將已完成之口布成品擺放在長桌展示，以供裁判評分。

| 口布摺疊 指定款示 |
|-----------|
| 雨後春筍      |
| 麵包籃       |
| 金魚        |
| 立扇        |
| 帆船        |
| 刀叉口袋      |

四、評分項目： 評分細項如附件一

#### (一) 服勤技巧

1. 正確度 30%：符合題意及題目完成的完整度
2. 熟練度 30%：實作過程動作流暢
3. 成品 30%：成品的美觀

(二) 服裝儀態 5%：包括服裝符合規定、衣著與個人衛生等

(三) 安全衛生 5%：包括工作檯面與操作過程的整理情形

五、注意事項：

1. 競賽所使用的布巾、器材以及設備等由競賽單位提供（如術科競賽場地設備準備一覽表）。
2. 參賽選手須自備白色棉質手套
3. 競賽當日請佩戴編號牌及攜帶國中學生證，以便核對。
4. 比賽時穿著餐飲服務專業服裝(外觀不可有任何校徽、LOGO 圖案)  
男生：頭髮不染髮亦不挑染、不蓋耳、眉、不及領、深色長褲、白色襯衫、領結(顏色不拘)、背心或短外套、黑皮鞋(擦亮)、黑襪、剪指甲、不得佩戴任何飾品(例如:戒指、耳環、手環等)。  
女生：頭髮不染髮亦不挑染、綁髮髻、深色窄裙(或深色長褲)、白襯衫、領結(顏色不拘)、背心或短外套、著膚色絲襪、黑色包頭鞋(擦亮)、上淡妝、剪指甲、不得佩戴任何飾品(例如:戒指、耳環、手環等)。
5. 選手對試題說明有疑問時，應於原地舉手，經評審人員許可後再行發問。
6. 選手依分配之工作位置對號就位，待評審人員宣布開始比賽後使得開始動作。
7. 工作完成，整理現場並靜候評審老師檢查。

**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】參賽學生名冊**

| 准考證號碼     | 學生姓名 | 就讀國中      | 備註 |
|-----------|------|-----------|----|
| 11211A001 | 陳○安  | 市立五福國中    |    |
| 11211A002 | 陳○塵  | 市立前金國中    |    |
| 11211A003 | 陳○竹  | 市立文府國中    |    |
| 11211A004 | 吳○蓁  | 市立永安國中    |    |
| 11211A005 | 林○臻  | 市立大寮國中    |    |
| 11211A006 | 李○真  | 市立中芸國中    |    |
| 11211A007 | 張○榕  | 市立大洲國中    |    |
| 11211A008 | 林○恩  | 市立梓官國中    |    |
| 11211A009 | 吳○紘  | 市立大樹國中    |    |
| 11211A010 | 朱○琪  | 市立南隆國中    |    |
| 11211A011 | 林○琪  | 市立橋頭國中    |    |
| 11211A012 | 陳○禎  | 市立路竹高中國中部 |    |
| 11211A013 | 紀○霖  | 市立龍華國中    |    |
| 11211A014 | 林○芳  | 市立獅甲國中    |    |
| 11211A015 | 何○恩  | 市立岡山國中    |    |
| 11211A016 | 黃○玲  | 市立岡山國中    |    |
| 11211A017 | 月○翰  | 市立仁武高中國中部 |    |
| 11211A018 | 張○庭  | 市立一甲國中    |    |
| 11211A019 | 楊○丞  | 市立後勁國中    |    |
| 11211A020 | 劉○堯  | 市立茄萣國中    |    |
| 11211A021 | 高○甄  | 市立國昌國中    |    |
| 11211A022 | 沈○宜  | 市立鼓山高中國中部 |    |
| 11211A023 | 陳○蓁  | 市立美濃國中    |    |
| 11211A024 | 洪○宏  | 市立龍華國中    |    |

**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】參賽學生名冊**

| 准考證號碼     | 學生姓名 | 就讀國中      | 備註 |
|-----------|------|-----------|----|
| 11211A025 | 吳○葶  | 市立大灣國中    |    |
| 11211A026 | 崔○宣  | 市立鳳甲國中    |    |
| 11211A027 | 陳○欣  | 市立大義國中    |    |
| 11211A028 | 顏○婕  | 市立鳳翔國中    |    |
| 11211A029 | 張○竣  | 市立鼎金國中    |    |
| 11211A030 | 謝○倩  | 市立溪埔國中    |    |
| 11211A031 | 蔡○航  | 市立鳳山國中    |    |
| 11211A032 | 羅○歆  | 市立中庄國中    |    |
| 11211A033 | 韓○瑜  | 市立中庄國中    |    |
| 11211A034 | 陳○翰  | 國光高中國中部   |    |
| 11211A035 | 鄭○辰  | 市立中崙國中    |    |
| 11211A036 | 呂○靜  | 市立中山國中    |    |
| 11211A037 | 陳○誠  | 市立福誠高中國中部 |    |
| 11211A038 | 鄭○庭  | 市立林園高中國中部 |    |
| 11211A039 | 林○均  | 市立大仁國中    |    |
| 11211A040 | 陳○晏  | 市立民族國中    |    |
| 11211A041 | 劉○媛  | 市立大社國中    |    |
| 11211A042 | 杜○穎  | 市立明義國中    |    |
| 11211A043 | 魏○勛  | 市立光華國中    |    |
| 11211A044 | 沈○媛  | 市立苓雅國中    |    |

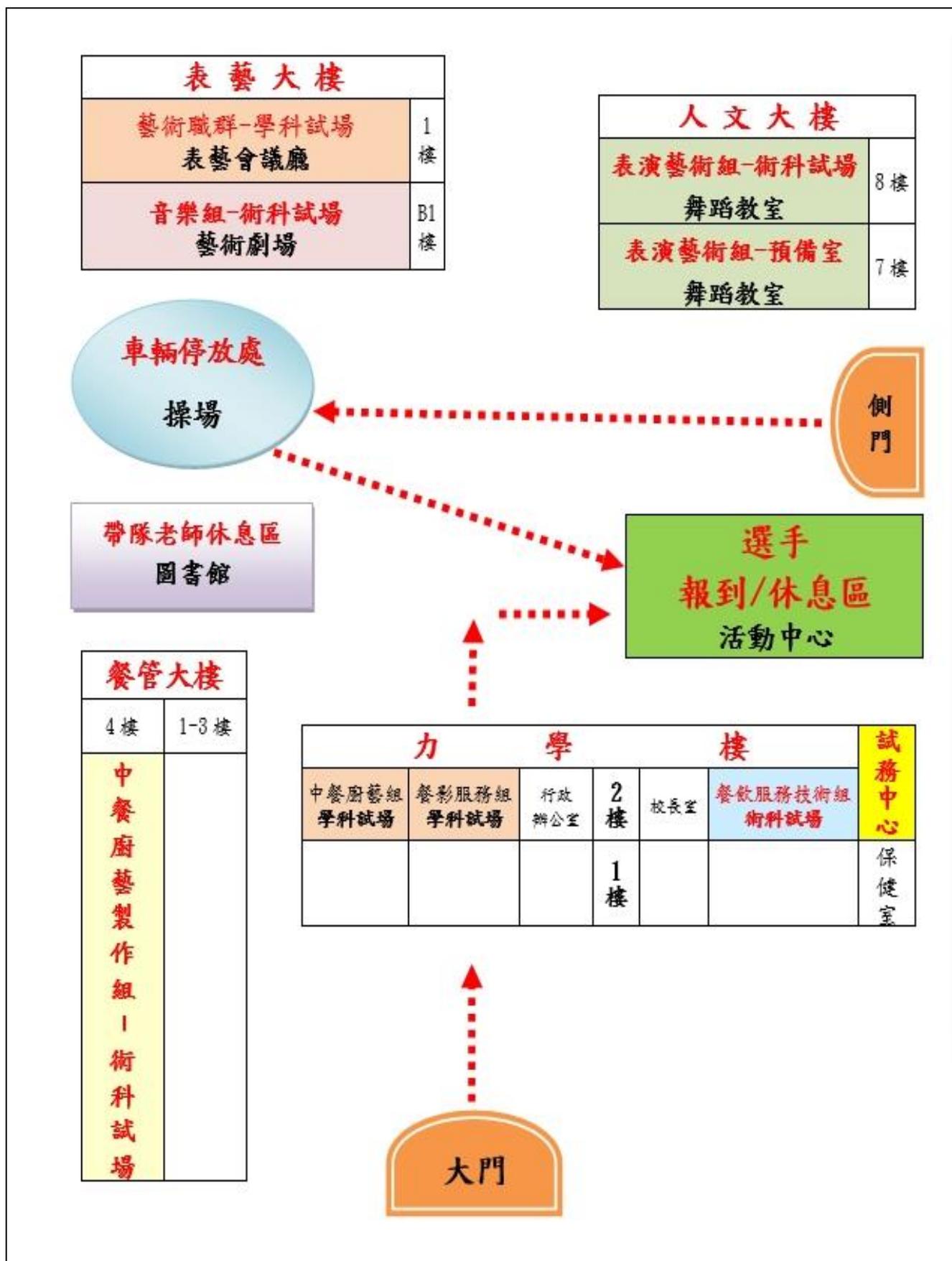
**高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽  
【餐旅職群-餐飲服務技術組】參賽學生名冊**

| 准考證號碼     | 學生姓名 | 就讀國中      | 備註 |
|-----------|------|-----------|----|
| 11211B001 | 蔡○威  | 市立五福國中    |    |
| 11211B002 | 莊○心  | 市立文府國中    |    |
| 11211B003 | 吳○瑜  | 市立彌陀國中    |    |
| 11211B004 | 王○涵  | 市立大寮國中    |    |
| 11211B005 | 李○綺  | 市立中芸國中    |    |
| 11211B006 | 郭○伶  | 市立大洲國中    |    |
| 11211B007 | 蘇○子  | 市立梓官國中    |    |
| 11211B008 | 陳○好  | 市立大樹國中    |    |
| 11211B009 | 林○琦  | 市立鳳林國中    |    |
| 11211B010 | 黃○恩  | 市立橋頭國中    |    |
| 11211B011 | 林○葳  | 市立路竹高中國中部 |    |
| 11211B012 | 施○沄  | 市立明華國中    |    |
| 11211B013 | 陳○棠  | 市立獅甲國中    |    |
| 11211B014 | 王○綦  | 市立岡山國中    |    |
| 11211B015 | 黃○崑  | 市立岡山國中    |    |
| 11211B016 | 吳○玉  | 市立仁武高中國中部 |    |
| 11211B017 | 鄭○吟  | 市立一甲國中    |    |
| 11211B018 | 蔡○蔚  | 市立旗山國中    |    |
| 11211B019 | 刁○桐  | 市立美濃國中    |    |
| 11211B020 | 陳○綦  | 市立湖內國中    |    |
| 11211B021 | 黃○慈  | 市立國昌國中    |    |
| 11211B022 | 王○綦  | 市立壽山國中    |    |
| 11211B023 | 黃○夫  | 市立楠梓國中    |    |
| 11211B024 | 鄭○安  | 市立大灣國中    |    |

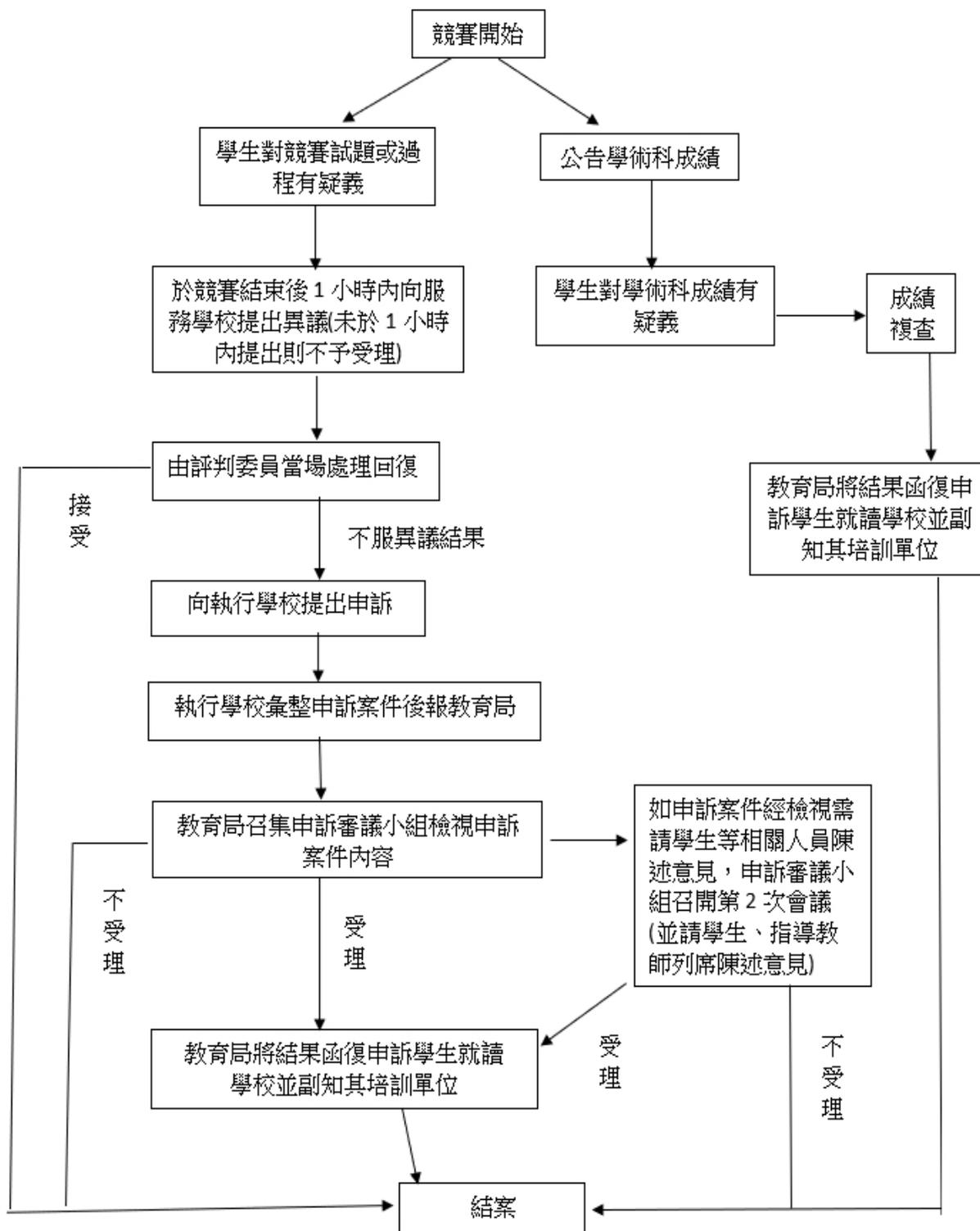
**高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽  
【餐旅職群-餐飲服務技術組】參賽學生名冊**

| 准考證號碼     | 學生姓名 | 就讀國中      | 備註 |
|-----------|------|-----------|----|
| 11211B025 | 吳○恩  | 市立鳳甲國中    |    |
| 11211B026 | 蔡○云  | 市立左營國中    |    |
| 11211B027 | 盧○竹  | 市立大社國中    |    |
| 11211B028 | 吳○祐  | 市立鹽埕國中    |    |
| 11211B029 | 蘇○妍  | 市立茄萣國中    |    |
| 11211B030 | 簡○正  | 市立溪埔國中    |    |
| 11211B031 | 沈○伶  | 市立鳳山國中    |    |
| 11211B032 | 黃○喬  | 市立中庄國中    |    |
| 11211B033 | 王○媚  | 市立中庄國中    |    |
| 11211B034 | 梁○葶  | 市立三民國中    |    |
| 11211B035 | 郭○蓁  | 市立小港國中    |    |
| 11211B036 | 謝○真  | 市立中山國中    |    |
| 11211B037 | 朱○婷  | 市立福誠高中國中部 |    |
| 11211B038 | 陳○汶  | 市立林園高中國中部 |    |
| 11211B039 | 黃○妍  | 市立新興高中國中部 |    |
| 11211B040 | 許○瑜  | 市立文山高中國中部 |    |
| 11211B041 | 蔡○伶  | 國立高餐大中國中部 |    |
| 11211B042 | 曾○廷  | 市立明義國中    |    |
| 11211B043 | 黃○翰  | 市立光華國中    |    |
| 11211B044 | 楊○丞  | 市立苓雅國中    |    |

# 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】考場位置圖



# 高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 異議、成績複查及申訴作業流程圖



備註：競賽崗位及設備經學生確認簽名後，除有特殊情形外(如在競賽中損壞)，不得就崗位及設備提出異議。



高雄市私立樹德高級家事商業職業學校  
校址：高雄市三民區建興路116號  
電話：(07) 3848622  
網址：<http://www.shute.kh.edu.tw>