

新北市 114 學年度國民小學技藝適性挑戰賽實施計畫

子計畫三-餐旅職群-「豫章星級餐桌達人賽」

一、依據：

- (一)參考「教育部國民及學前教育署補助辦理國民中學生涯發展教育及技藝教育相關經費作業原則」附件三「直轄市、縣(市)國民中學技藝教育學生技藝競賽及成果發表活動計畫」辦理。
- (二)新北 NO.1 技職 6.0-新北市技職教育政策白皮書。

二、目的：

- (一)加強國小學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- (二)培養學生透過實作問題解決、跨領域技能等能力，建立自我成就感。
- (三)藉由餐旅職群適性挑戰賽，擴大學生探索生涯進路發展，吸引更多該職群具實作性向之國小學生參與。

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：新北市政府教育局（下稱本局）。
- (三)承辦單位：新北市私立豫章高級工商職業學校。

四、適性挑戰方式，分「適性體驗育樂營隊」、「適性挑戰賽」兩階段方式進行：

(一)適性體驗育樂營隊：

辦理育樂營隊，開放本市國小學生報名參加，除了體驗該職群內涵及課程之外，育樂營中亦會搶先進行適性挑戰賽比賽項目之體驗及練習。

(二)適性挑戰賽：

每年辦理國中技藝競賽時，同時辦理國小組適性挑戰賽，開放本市國小學生報名，讓對未來興趣已有方向的學生能搶先練習，挑戰自己的潛能。

五、參加對象：本市各國小對職業試探課程感興趣之五年級、六年級學生。

六、報名方式：

(一)適性體驗育樂營隊：

- 營隊日期：115 年 2 月 1 日(星期日)。
- 報名時間：即日起至 115 年 1 月 23 日(星期五)。(額滿時將進行抽籤，抽籤結果將公布於校網)。
- 營隊名稱：豫章星級餐桌創藝營
- 名額共 80 位，一律採線上報名，有意願學生自行上豫章工商首頁進行報名。
報名連結：<https://forms.gle/UDfrQ8nkTi1Zr2rN6>
- 課程活動費用免費，錄取後請全程參與，若無故不到，往後不予錄取，也請勿隨意頂替使他人權益受損。

(二)技藝適性挑戰賽：

- 一律採線上報名，名額共 60 位，有意願學生自行上豫章工商首頁進行報名。
- 報名時間：即日起至 115 年 2 月 27 日(星期五)。(額滿時將進行抽籤，抽籤結果將公布於校網)。
- 比賽主題：豫章星級餐桌達人賽
- 符合身分資格才能報名，如有發現不符資格(如：虛報年級)請家長帶回。
- 競賽活動錄取後請全程參與，若無故不到，往後不予錄取，也請勿隨意頂替使他人權益受損。

6. 報名後本人即同意並授權本局於活動期間拍攝、錄影之照片肖像，做為新北市政府教育局後續行銷或社群露出宣傳使用。

7. 報名連結：<https://forms.gle/gkaEj5U3Qc2ZR4DKA>

七、適性挑戰賽：共錄取一至六名各 1 位及佳作數名，相關規則如下：

(一)餐旅職群適性挑戰賽題目與評分標準如附件 1。

(二)餐旅職群適性挑戰賽競賽規則如附件 2。

(三)餐旅職群適性挑戰賽個人工具表如附件 3。

(四)餐旅職群適性挑戰賽流程與時間分配表如附件 4。

(五)餐旅職群適性挑戰賽個人評分表如附件 5。

八、活動日期及地點

(一)豫章星級餐桌創藝營：

1. 營隊時間：115 年 2 月 1 日（星期日）

2. 營隊地點：新北市私立豫章高級工商職業學校（新北市板橋區四川路一段 391 號）

(二)豫章星級餐桌達人賽：

1. 競賽時間：115 年 3 月 15 日（星期日）。

2. 競賽地點：新北市私立豫章高級工商職業學校（新北市板橋區四川路一段 391 號）

九、注意事項：

(一)活動進行過程中，除飲用水外，一律禁止飲食，文具用品請務必攜帶。

(二)為珍惜教育資源，經報名錄取者請勿無故缺席，完成報名程序後倘因特殊緊急事件無法參加者請提早通知主辦單位取消課程。

(三)家長可於休息室休息，不開放家長陪同上課或參與競賽。

(四)報到請務必出示就讀新北市學校在學證明資料才能入場。

(五)課程聯絡人：新北市私立豫章高級工商職業學校（邱秀雲主任/賴坤土組長）

聯繫電話：(02)2951-9810 轉 401/403

電子信箱：kevin@mail.ycvs.ntpc.edu.tw

十、活動經費

(一)由中央相關經費補助及市府相關經費項下支應。

(二)各校請依核定補助金額內，擬定經費概算表經會計審查、校長核定後方可動支。

十一、本計畫奉核後實施，修正時亦同。

【附件 1】

新北市 114 學年度國民小學適性挑戰賽 餐旅職群-「豫章星級餐桌達人賽」競賽題目

一、標語：摺出天堂鳥、調杯夢幻紅茶拿鐵、捏出 Q 彈珍珠丸一起挑戰這場味覺探險！

二、競賽時間：70 分鐘。

三、題目說明：分站完成下列三項成品。

1. 美感餐桌布置-口布摺疊(天堂鳥)

天堂鳥	漸層紅茶拿鐵	手作珍珠丸子
		

2. 飲品美學調製-漸層紅茶拿鐵

成分	調製方法	杯器皿
紅茶包 2包	漸層漂浮法	500cc外帶杯/耐熱玻璃壺/沖壺/公杯/古典杯
鮮奶 120g		/量酒器/吧叉匙/杯墊/洗杯刷
糖水 30ml		
奶泡 加滿		

3. 中華蒸點技藝-手作珍珠丸子

成品	材料	器具
完成10顆大小一致手作珍珠丸子	主材料： 三峽黑豬絞肉150公克、蔥花5公克、薑汁5公克、馬蹄碎10公克、蝦米碎3公克、香菇碎5公克 調味料：	電子磅秤、配菜盤、馬口碗、鐵盤、蒸籠

	糖1/2小匙、鹽1/2小匙、水1/2大匙、香油1/2小匙、米酒1小匙，胡椒粉1/8小匙、太白粉1/2大匙 配料： 長糯米50克/紅蘿蔔碎15公克/香菜碎10公克	
--	----------------------------------------------------------------------------------------	--

四、評分標準：

儀態 10%	美感餐桌布置 20%	飲品美學調製 30%	中華蒸點技藝 40%
1. 長髮過肩需綁馬尾，額前頭髮不得長及眼睛，指甲須符合衛生標準。 2. 繫上不織布圍裙跟廚帽。 3. 需著完整包覆腳趾的鞋子且著長褲。	1. 口布確實檢查清潔度。 2. 口布成品需四腳對齊且不可鬆散。 3. 操作過程中口布不可落地，亦不可接觸其他器具。 4. 口布正反面需正確。	1. 須完成前置清潔，再拿取材料、冰塊。 2. 冰夾(鏟)使用過後，需放置於濾水墊上。 3. 拿取杯子時，須取杯身勿碰觸杯口。 4. 溫壺水量需達6分滿以上，耐熱玻璃壺需正確測量水量浸泡紅紅茶包。 5. 正確使用奶泡器且冰鎮掌控好鮮乳溫度 6. 加入食材順序，冰塊→鮮奶→糖水→紅茶→奶泡，呈現明顯漸層，不可隨意增減配方。 7. 成品需放置於杯墊上靜待評分。 8. 製作過程中水槽需隨時保持乾淨。 9. 器具需確實清洗乾淨並擦拭完畢後放置定位。	1. 自行甩好肉餡至有黏性。 2. 10顆丸子需大小外型一致且具美觀為佳。 3. 完成作品後統一由主辦單位蒸熟後再評分 4. 未使用完畢之食材應確實分類、繳回，切勿浪費或隨意丟棄。 5. 製作過程中水槽需隨時保持乾淨。 6. 器具需確實清洗乾淨並擦拭完畢後放置定位。

註：若違反安全、衛生相關事項，依情節得扣分。

【附件 2】

新北市 114 學年度國民小學適性挑戰賽 餐旅職群-「豫章星級餐桌達人賽」競賽規則

- 一、參賽選手請於指定時間攜帶在學證明書報到，如未於時間內報到，以棄權論，不得異議；未帶證件者，另簽具參賽者身分切結書(附表 1)及拍照方式存查以備查驗。術科順序由承辦單位亂數排定並事先公告，報到當日分場次報到，比賽開始後，不得再報到；比賽如因故延誤，得由評審議決後重新訂定。
- 二、術科服儀規定：安全考量不能穿涼鞋及洞洞鞋且著長褲，繫上主辦單位準備的不織圍裙跟廚帽，長髮過肩者必須綁成馬尾，額前頭髮不得長及眼睛，服儀不合格者，依規定予以扣分。
- 三、競賽之設備、工具均由術科測試辦理單位提供。
- 四、競賽所需材料，由承辦單位提供，不得攜帶任何材料入場應試，違者該科不予計分。
- 五、競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定扣分：
 - (一)大聲喧嘩，扣總分 10 分。
 - (二)與其他參賽者談話者，扣總分 20 分。
 - (三)未經評審同意，擅自更換器具，扣總分 20 分。
 - (四)競賽須在規定時間內完成，在監評長宣布「時間截止」時，應請立即停止操作，否則不予計分。
- 六、參賽選手於競賽時，如因故需離開試場，需經評審同意，並由承辦單位派人陪同，時間繼續計算，不另折計。
- 七、比賽會場遇有重大事故，由評審議決處理之，承辦單位協助。
- 八、競賽時間截止時，即應立即出場，違者不予計分。
- 九、競賽成品，需置於成品指定位置擺設，不得攜出。
- 十、競賽結束後，其成品不論完成與否均不得要求攜回，並請清潔個人操作檯後，始離開競賽現場。
- 十一、競賽使用器具設備，除非有損壞，不得要求更換。並請依承辦學校所提供之機具、設備及材料確認清點，如有短少或損壞，立即請場地管理人員補充或更換；競賽中損壞之機具、設備及材料經監評人員釐清責任後，若為人為因素則於競賽結束後由競賽選手負責賠償之。

十二、選手應詳閱試題，若有疑問應於競賽開始二分鐘前提出，監評長宣布「開始」競賽口令後，不得提出，違者不以計分。

十三、競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定令其出場，取消資格：

- (一)冒名頂替。
- (二)故意損壞機具、設備。
- (三)擾亂試場內外秩序不聽勸阻。
- (四)未經評審同意，中途離場或自行變換檢定崗位。
- (五)嚼口香糖，不聽勸阻。
- (六)攜帶任何食物或其他物件入場。
- (七)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。

十四、若在規定時間內提早完成者，舉右手大聲喊「完成」，靜待工作人員拍照後，聽指示兩側走道離場。競賽須在規定時間內完成，在監評長宣布「時間截止」時，應請立即停止操作，否則不予計分。

十五、進入競賽場後，應將所有電子通信設備關閉，以免影響比賽場秩序。

【附件 3】

新北市 114 學年度國民小學技藝適性挑戰賽

餐旅職群-「豫章星級餐桌達人賽」個人工具表

一、個人工具表：考場提供器具設備與材料

器具設備	材料	雜項
杯子 1 個	紅茶包	不織圍裙*1件
耐熱玻璃壺 1 個	鮮奶	廚帽*1頂
公杯 1個	糖水	長抹布 2 條(黃色)
古典杯 1個	絞肉	海綿刷 1 支(長柄)
奶泡壺1個	馬蹄	吧檯濾水墊 1 個
量酒器(Jigger) 1 個	香菇	冰桶(附冰鏟/冰夾)
吧叉匙(Bar Spoon) 1 支	蝦米	廚餘桶 1 個
濾茶網 1個	辛香料	垃圾桶 1 個
杯墊 1 個	調味料	馬口碗 2 個
沖壺 1 個		配菜盤 2 個
沖茶器1 個		方白抹布 1 條
口布1條		電子式磅秤
水杯1 個		餐具
		瓷盤

【附件 4】

新北市 114 學年度國民小學適性挑戰賽
餐旅職群-「豫章星級餐桌達人賽」流程與時間分配表

競賽日期：115 年 3 月 15 日(星期日)

項目	時間	地點	備註
第一場選手報到	08：30 ~ 09：00	教學大樓川堂	
監評會議	08：30 ~ 09：00		
第一場術科入場	09：00 ~ 09：10		服儀檢查
第一場術科測試說明	09：10 ~ 09：20		
第一場術科競賽	09：20 ~ 10：30		
第一場術科評分	10：30 ~ 11：50		
換場整理	10：50 ~ 11：00		
第二場選手報到	10：30 ~ 11：00		實習教室
第二場術科入場	11：00 ~ 11：10		服儀檢查
第二場術科測試說明	11：10 ~ 11：20		
第二場術科競賽	11：20 ~ 12：30	實習教室	
第二場術科評分	12：30 ~ 12：50		
換場整理	12：50 ~ 13：00		
第三場選手報到	13：30 ~ 14：00		教學大樓川堂
第三場術科入場	14：00 ~ 14：10		服儀檢查
第三場術科測試說明	14：10 ~ 14：20	實習教室	
第三場術科競賽	14：20 ~ 15：30		
第三場術科評分	15：30 ~ 15：50		
換場整理	15：50 ~ 16：00		

備註：1. 成績由新北市政府教育局統一公告。

- 各場次時間得依現場狀況修正，考生應隨時準備。
- 因參賽選手較多，故無成品展示。

【附件 5】

新北市 114 學年度國民小學技藝適性挑戰賽

餐旅職群-「豫章星級餐桌達人賽」評分表

競賽日期		115 年 3 月 15 日 (星期六)	
參賽編號		1	2
場 次			
時 間			
試 場			
工 作 檯 組			
儀態 10%			
評 分 標 準	1. 長髮過肩需綁馬尾，額前頭髮不得長及眼睛，指甲須符合衛生標準。		
	2. 繫上不織布圍裙跟廚帽。		
	3. 需著完整包覆腳趾的鞋子且著長褲。		
	美感餐桌布置 20%		
評 分 標 準	4. 口布確實檢查清潔度。		
	5. 口布成品需四腳對齊且不可鬆散。		
	6. 操作過程中口布不可落地，亦不可接觸其他器具。		
	7. 口布正反面需正確使用。		
飲品美學調製 30%			
評 分 標 準	1. 須完成前置清潔，再拿取材料、冰塊。		
	2. 冰夾(鏟)使用過後，需放置於濾水墊上。		
	3. 拿取杯子時，須取杯身勿碰觸杯口。		
	4. 溫壺水量需達6分 滿以上，耐熱玻璃壺需正確測量水量浸泡紅茶包。		
	5. 正確使用奶泡器且冰鎮，掌控好鮮乳溫度		
	6. 加入食材順序，冰塊→鮮奶→糖水→紅茶→奶泡，呈現明顯漸層，不可隨意增減配方。		
	7. 成品需放置於杯墊上靜待評分並完成善後工作。		
中華蒸點技藝 40%			
評 分 標 準	1. 自行甩好肉餡至有黏性。		
	2. 10顆丸子需大小外型一致且具美觀為佳。		
	3. 完成作品後統一由主辦單位蒸熟後再評分。		
	4. 未使用完畢之食材應確實分類、繳回，切勿浪費或隨意丟棄。		
	5. 製作過程中水槽需隨時保持乾淨。		
	6. 器具需確實清洗乾淨並擦拭完畢後放置定位		
	合計總分		
	評審簽章		

新北市 114 學年度國民小學適性挑戰賽

餐旅職群-「豫章星級餐桌達人賽」

【成績總表】

學生姓名	就讀學校	總成績	名次
			1
			2
			3
			4
			5
			6
			佳作

承辦人：

單位主管：

校長：

備註：1. 報名人數總計_____人，實際參賽人數總計_____人。

2. 總成績算到小數點第二位。

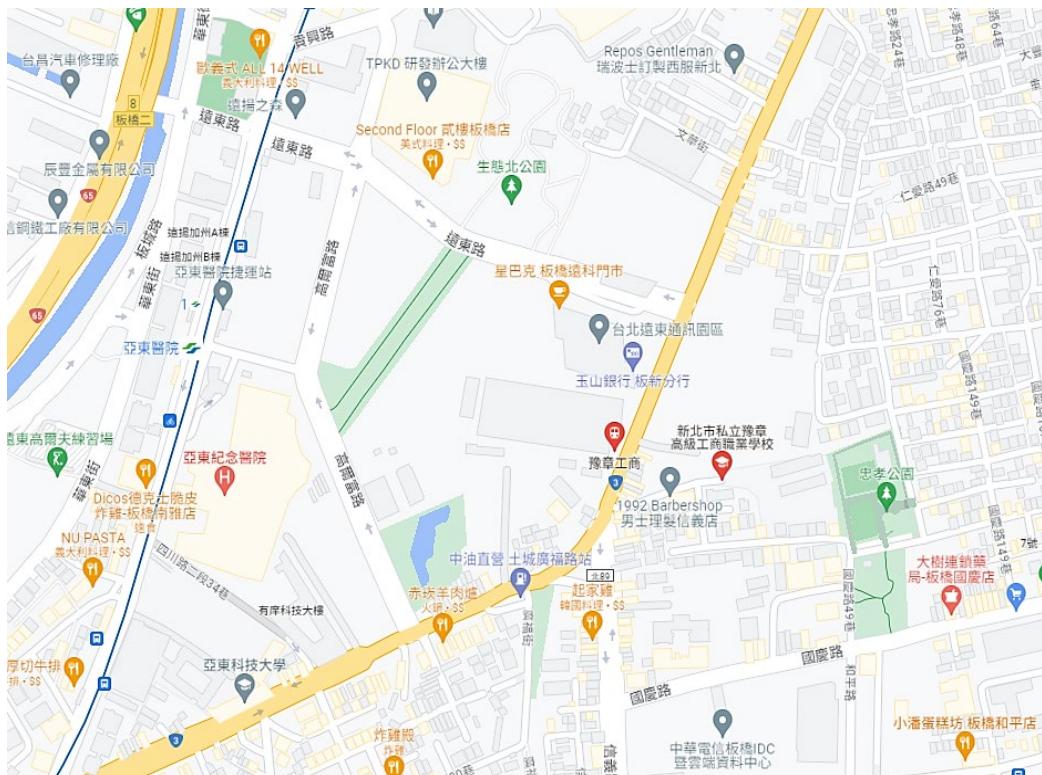
3. 本表若不敷使用可自行影印。

4. 請各職群競賽主題承辦學校核章後免備文寄教育局，另請 E-mail 至教育局技職教育科，以便公告成績。

【附件 6】

新北市 114 學年度國民小學適性挑戰賽
餐旅職群-「豫章星級餐桌達人賽」

地理位置與交通動線圖



下車站名	公車編號
豫章工商	57
	234
	656
	705
	806
	810
	1070
	9103

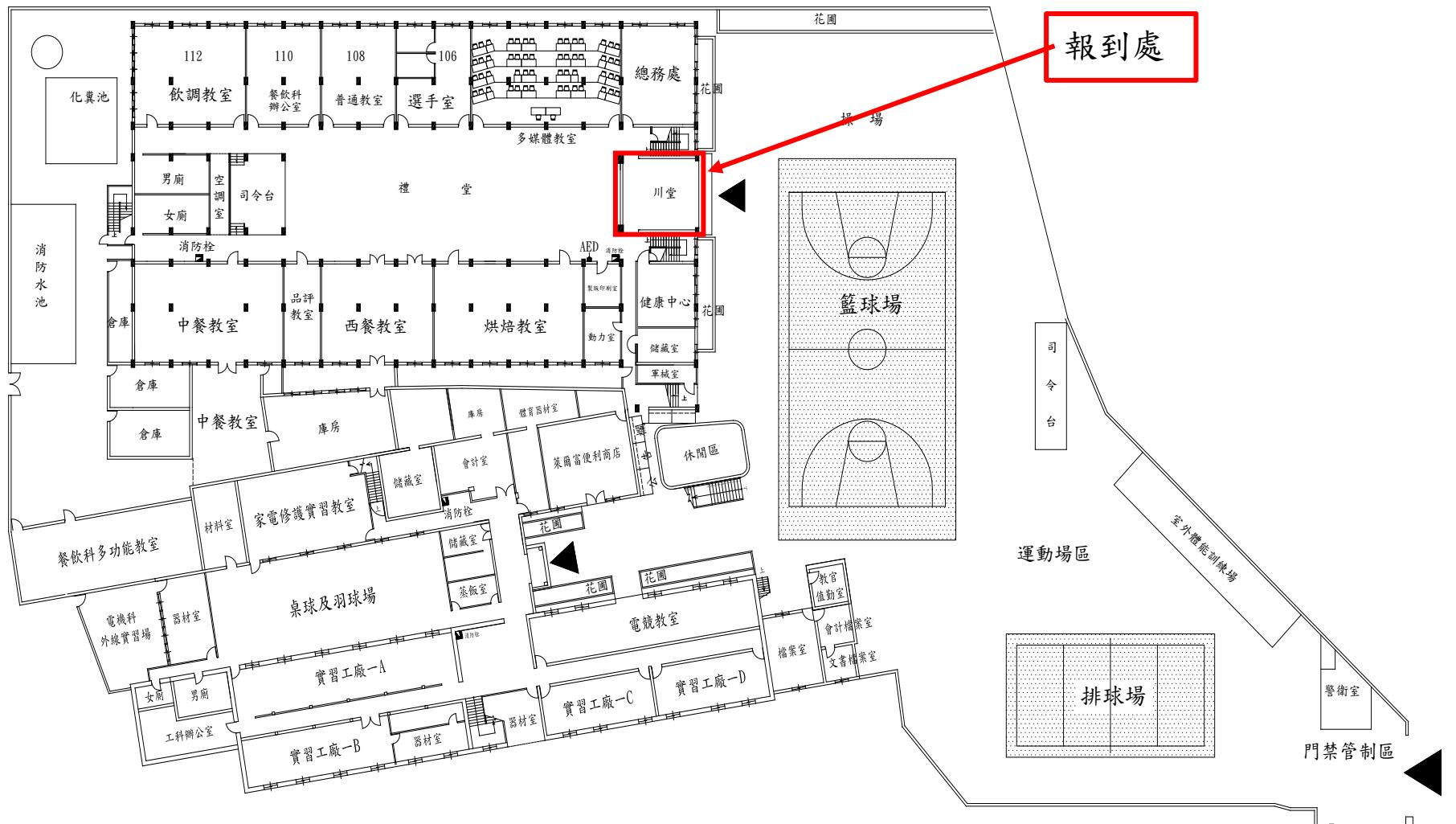
下車站名	公車編號
亞東醫院 (步行約 10 分鐘)	藍37
	藍38
	99
	805
	840
	843
	847區

下車站名	公車編號
信義路(口)	藍32
	245
	657
	813
	813區
	651
	667

捷運—土城線

亞東醫院站 3 號出口

(步行約 10 分鐘)



豫章工商一樓平面配置圖

【附表】

選手身分證明切結書

餐旅職群-「豫章星級餐桌達人賽」

本人_____，就讀_____國民小學參加新北市114學年度國民小學適性挑戰賽，因未攜帶在學證明參賽，以此切結書證明本人身分。如有不實情況，當即放棄參賽權且不得列入排名，並願負相關連帶法律責任，特立此書為憑。

立書人(學生)簽章：

身分證字號：

(帶班)老師或家長：

中華民國 115 年 3 月 日

新北市114學年度國民小學「豫章星級餐桌創藝營」適性體驗營隊活動計畫書

1、指導單位：教育部國民及學前教育署

2、主辦單位：新北市教育局

3、承辦單位：新北市私立豫章高級工商職業學校

4、活動內容：

新北市114學年度國民小學「豫章星級餐桌創藝營」適性體驗營隊活動計畫表

活動名稱	豫章星級餐桌創藝營																									
職 群	餐旅職群																									
學生意人數	80人																									
活動日期	115年 02 月 01 日 早上8:30-16:00																									
活動地點	豫章工商餐飲科專業教室																									
活動特色	<p>1. 飲品調製 × 科學美學 體驗餐旅群技職教育的實作課程，學習飲料調製中的「漸層漂浮法」，認識紅茶茶湯的沖泡技巧，運用物理比重原理，親手打造一杯夢幻漸層的專屬手搖飲—紅茶拿鐵。</p> <p>2. 餐桌美學 × 創意摺藝 認識口布在餐桌服務中的用途，學習多種餐桌常見摺法，透過親手摺出「天堂鳥」口布造型，體驗五星級餐桌的美感佈置與設計巧思。</p> <p>3. 中式點心 × 港點手作 實作經典港式點心「珍珠丸子」，學習糯米蒸製與手甩捏製技巧，體驗廚藝專業的細節與樂趣，啟發創意與自信，成為獨當一面的餐飲小達人。</p>																									
活動內容	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #ffffcc;">時間</th> <th colspan="2" style="background-color: #ffffcc;">單元名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>08:30 08:50</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">報到/相見歡</td></tr> <tr> <td>09:00 10:30</td> <td style="text-align: center;"> 主題1. 美感餐桌布置 主題2. 飲品美學調製 </td><td style="text-align: center;"> 主題3. 中華蒸點技藝 </td></tr> <tr> <td>10:30 12:00</td> <td style="text-align: center;"> 主題3. 中華蒸點技藝 </td><td style="text-align: center;"> 主題1. 美感餐桌布置 主題2. 飲品美學調製 </td></tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">午間休息/用餐</td></tr> <tr> <td>13:30 15:00</td><td colspan="2" style="text-align: center;">大展身手秀廚藝/達人PK賽</td></tr> <tr> <td>15:00 16:00</td><td colspan="2" style="text-align: center;">場地整理-當個有禮貌的好客人</td></tr> <tr> <td>16:00</td><td colspan="2" style="text-align: center;">快樂賦歸</td></tr> </tbody> </table> <p>備註：課程分為3大組題，由參與學員跑場次學習教學。每場次配兩師資！</p>		時間	單元名稱		08:30 08:50	報到/相見歡		09:00 10:30	主題1. 美感餐桌布置 主題2. 飲品美學調製	主題3. 中華蒸點技藝	10:30 12:00	主題3. 中華蒸點技藝	主題1. 美感餐桌布置 主題2. 飲品美學調製	午間休息/用餐			13:30 15:00	大展身手秀廚藝/達人PK賽		15:00 16:00	場地整理-當個有禮貌的好客人		16:00	快樂賦歸	
時間	單元名稱																									
08:30 08:50	報到/相見歡																									
09:00 10:30	主題1. 美感餐桌布置 主題2. 飲品美學調製	主題3. 中華蒸點技藝																								
10:30 12:00	主題3. 中華蒸點技藝	主題1. 美感餐桌布置 主題2. 飲品美學調製																								
午間休息/用餐																										
13:30 15:00	大展身手秀廚藝/達人PK賽																									
15:00 16:00	場地整理-當個有禮貌的好客人																									
16:00	快樂賦歸																									