

餐飲管理系實作測驗規則及配分

刀工技能實作流程說明：

- A. 考生請於【考生報到區】報到簽名，並領取成品封裝袋(填上准考證號與姓名)，再由引導人員引導考場就定位。
- B. 實作測驗計時15分鐘內完成實作項目。
- C. 考生走入【操作桌】等候評審審核身分後，檢查器具(一把中餐刀、一個砧板)與食材(紅蘿蔔二條)，若無問題則準備開始計時實作。
- D. 考生需在15分鐘內完成：
 - (1)以一根紅蘿蔔切絲、切抹、切條，
 - (2)再以另一根紅蘿蔔切成四方形、菱形、圓形三種形狀之水花片各六片，
 - (3)以半圓形水花片、四方形水花片、與菱形水花片進行單邊、雙邊與三邊盤飾，
- E. 考生實作過程應進行全程攝影與拍照，最後成品也應進行拍照存證，並放入成品封裝袋，以便日後進行複查。
- F. 考生需著包鞋預防受傷，服裝不限制，器具與食材由學校提供(考生亦可自行準備刀具)。
- F. 要求標準：刀工實作測驗考核學生之「刀工技術與精準度」、「擺盤搭配技巧」、「食品衛生安全相關規範」。

實作術科各項評分：

基礎刀工實作(總成績20%)：切絲 30%、切條30%、切抹40%。

切絲：厚度0.15公分，長4.0~6.0公分。

切條：厚度0.3公分的條狀，長4.0~6.0公分。

切抹：0.15公分的立方體碎抹。

進階刀工實作(總成績20%)：菱形水花片30%、方形水花片 30%、半圓形水花片40%。菱形水花片、方形水花片、半圓形水花片厚度為0.15公分各6片。

盤飾技巧實作(總成績10%)：單邊盤飾30%、雙邊盤飾30%、三邊盤飾40%。

衛生安全實作(總成績20%)：依考生實作過程應符合食品衛生安全一般規定、餐具洗滌、食材切割與善後清理的相關規定。

若有疑問請洽：

03-4515811 轉 84003(餐飲系辦公室)