

台南應用科技大學民生暨管理學院

2025 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃

家事類餐旅群技藝邀請賽簡章

一、活動宗旨

培育優秀餐飲服務人才，鼓勵「家事類學生技藝競賽餐飲服務職種」之選手與隊遊程規劃有專長興趣之學子，能持續精進並自我提升，同時經由專業評審團給予實務建議，期能更進一步對國內、外餐旅服務產業貢獻專業能力。

二、競賽日期與時間

114年11月1日 星期六

1. 餐飲服務類：08:00-16:30
2. 中餐烹飪類：08:00-16:30
3. 烘焙類：08:00-17:30

三、報到地點

各競賽項目報到地點均在多功能展演中心 1 樓，報到時請攜帶學生證及有相片證明文件（國民身分證、全民健康保險卡、駕駛執照或護照），擇一備驗。

四、辦理單位

民生暨管理學院：旅館管理系、餐飲系

五、競賽項目

1. 餐飲服務類
2. 中餐烹飪類
3. 烘焙類

六、報名時間與各職類選手名額

1. 於114年10月9日(四) 12:30 開放線上報名表單(<https://forms.gle/3sbVf5u34q3ntoZi8>)。
2. 錄取餐飲服務類 24 名選手、中餐烹飪類 16 名選手、烘焙類 16 名選手參與競賽，依報名時間順序錄取，各競賽項目依情況列備取選手至多5名，額滿為止。
3. 114 年10 月24 日(五)12:10 公佈各類競賽選手名單於活動網頁。

七、報名限制

1. 選手：餐飲服務類、中餐烹飪類及烘焙類每校選手 1 名為限。
2. 指導教師：每校每類指導教師限 1 名。
3. 觀賽人員：每類可報名觀賽人員至多2 名(含老師與學生)。
4. 備取之選手當日可至現場等候，若未候補成功亦可觀賽，主辦單位亦將提供午餐與研習證明。

八、活動網頁：<https://tuthm.tut.edu.tw/>

本校實習旅館因改變營運方式，未開放訂房，本活動網頁將提供學校鄰近優惠住宿合作旅館相關資訊，歡迎多加利用。

九、聯絡方式：

1. 報名相關事宜：06-2535600 民生暨管理學院
2. 餐飲服務技術類 / 中餐烹調類競賽事務：06-2421046 旅館管理系
3. 烘焙類競賽事務：06-2421523 餐飲系



活動網頁



報名表單

2025 南應大Dreamer餐旅技藝金質盃

競賽日期：114年11月01日(六)

競賽項目：餐飲服務、中餐烹飪、烘焙

家事類餐旅群技藝項目最完整、評審陣容最堅強、南區高階全配級競賽

SHOWING GREAT SKILL

SHOWING GREAT SKILL

SHOWING GREAT SKILL

COMING *Stay Tuned* SOON

邀你一起大顯身手

2025 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃

家事類餐旅群技藝邀請賽【餐飲服務類】 競賽說明

一、報到地點：台南應用科技大學 多功能展演中心 1 樓

二、競賽地點

學科考場與選手室：多功能展演中心地下室 MF002

術科考場與觀賽區：多功能展演中心 1 樓

三、競賽注意事項

- (一) 參加競賽學生，須配戴大會製發之選手證（報到後核發），並攜帶學生證及有相片證明文件（國民身分證、全民健康保險卡、駕駛執照或護照，擇一備驗），學科競賽於競賽開始前 10 至 20 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10 分鐘尚未入場者作棄權論；術科競賽於競賽開始前 30 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10 分鐘尚未入場者作棄權論。
- (二) 凡參加競賽學生一律穿著正式餐廳外場基層服務人員服裝及黑色皮鞋。並將競賽編號號碼牌黏貼於背面，始得出入競賽場所，依天候狀況得外加無標誌外套，違反規定者一律不准進場參加競賽。
- (三) 選手應於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議，依參賽序號熟悉所分配使用之機具設備。
- (四) 競賽使用工具，由競賽執行學校編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具用品於進場時，均不得呈現校名、校徽及選手姓名，並經評審人員檢查後，始可攜入。
- (五) 競賽所需之材料，由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。
- (六) 對評審人員之宣佈、說明或試題有疑問時，得於原位置舉手，待評審人員許可後，始可發問。
- (七) 競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場給競賽學生。
- (八) 計分注意事項
 1. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：
 - (1) 未經監試委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣學科成績 20 分。
 - (2) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場者，扣學科成績 20 分。
 - (3) 其他不軌情事，經監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減學科成績。
 2. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依照規定不予計分：
 - (1) 未依規定時間離場者。

- (2) 取得或提供他人答案作弊事實明確者，談話、左顧右盼等任何舞弊行為者。
 - (3) 不聽勸阻將試題或答案卡（紙）攜出試場者。
 - (4) 學生於測驗時間結束鈴（鐘）響畢，監試委員宣布測驗結束，仍未停止作答者。
 - (5) 其他情節重大，經監試委員共同認定者，得令其出場。
3. 術科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：
- (1) 高聲叫喊者扣術科成績 5 分。
 - (2) 傳遞夾帶、竊視他人操作與參觀人員談話，均分別扣術科成績 10 分。
 - (3) 未經監試委員許可，擅自離開或變動競賽位置者，扣術科成績 20 分。
 - (4) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場者，扣術科成績 20 分。
 - (5) 其他不軌情事，經主、監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減術科成績。
 - (6) 情節重大者，經主、監試委員共同認定者，得取消其競賽資格。
- （九）執行學校供應之工具及材料於競賽中故障修理、替換，所耗時間，應另扣除。
- （十）競賽學生於競賽中，如因故需離開試場時，經監考主持人核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 15 分鐘，並不予折計。
- （十一）第 1 組參加學生競賽完畢離開後，第 2 組參賽學生方得進場。
- （十二）競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位供應之工作、物品與材料等，不得攜出場外。
- （十三）各校帶隊（指導）老師及觀賽人員，需配戴活動識別證於主辦單位指定區域內觀賽，且不得在術科競賽場內交談與拍攝，學科考試不開放觀賽。若有干擾競賽之行為，將請離競賽現場，於另闢之休息室等候。
- （十四）由執行學校規劃地點讓指導老師與參賽選手一起聽講評。
- （十五）本規則如有未盡事宜，將於競賽前寄送相關補充資訊，並依後續公告辦理。

四、餐飲服務競賽規則

(一)競賽流程（主辦單位將依競賽場次題項需求調整場次時間）

賽程/活動	時間		場地
報到	08:00-08:20		多功能展演中心入口
開幕儀式	08:25-08:45		多功能展演中心
選手：學科競賽(筆試)	08:50-09:50		MF002 教室
領隊與觀賽人員：觀賽注意事項說明			多功能展演中心座位區
術科競賽場次	時間	選手編號	多功能展演中心 術科競賽區
第一場 (每場共 15 分鐘)	10:30-10:45	1 - 6	
	10:55-11:10	7 - 12	
	11:20-11:35	13 - 18	
	11:45-12:00	19- 24	
第二場 (每場共 15 分鐘)	10:30-10:45	13 - 18	
	10:55-11:10	19- 24	
	11:20-11:35	1 - 6	
	11:45-12:00	7 - 12	
午餐	12:00-13:00		
第三場 (每場共 20 分鐘)	13:00-13:20	1 - 6	
	13:35-13:55	7 - 12	
	14:10-14:30	13 - 18	
	14:45-15:05	19- 24	
第四場 (每場共 20 分鐘)	13:00-13:20	13 - 18	
	13:35-13:55	19- 24	
	14:10-14:30	1 - 6	
	14:45-15:05	7 - 12	
(競賽時間配置依現場題目公告為主)			
成績統計／講評	15:15-16:00		多功能展演中心 座位區
頒獎	16:00-16:30		

（二）競賽內容

（1）學科測驗（20%）：「餐飲服務技術」上、下冊及「飲料實務」上、下冊。

（2）術科測驗（80%，共分四場次進行）。

1. 器皿及杯具的認識、擦拭、保養。
2. 口布摺疊。
3. 檯布鋪設與更換。
4. 中西餐具擺設及菜單基本認識。
5. 托盤及服勤技巧的運用。
6. 服務叉匙之操作。
7. 水果切割（必須去籽）、拼盤與服勤（以香吉士、香蕉及蘋果為主）。

（三）評分標準

（1）學科：學科測驗計有選擇題50題，每題答對得2分，答錯不扣分，總分100分。

（2）術科評分標準。

項目		百分比
（一）服勤技巧	1.正確度	40%
	2.熟練度	30%
	3.觀感	20%
（二）服裝儀態		5%
（三）安全衛生		5%

（3）名次之決定

以學科、術科比例合計為個人總成績決定其名次。如總成績相同時，以術科成績較高者為先。如術科成績又相同，以題目配分較重者為優先，若題目配分同分者，則以「服勤技巧」之配分較高者為優先。

（四）競賽獎勵

1. 第一名：獎盃 1 座及獎金 3,000 元。
2. 第二名：獎盃 1 座及獎金 2,000 元。
3. 第三名：獎盃 1 座及獎金 1,000 元。
4. 佳作(取 5 名)：獎狀 1 張及獎品 1 份。
5. 獲佳作(含)以上之指導老師皆頒給獎狀 1 張。
6. 未得獎之隊伍，決賽後寄發參賽證明。

(五) 參賽選手自備工具

項次	名稱	規則尺寸	單位	數量
1	服勤制服	正式餐廳外場基層服務人員用服（背心或短外套），服裝不得露出參賽學校及姓名	套	1
2	黑色皮鞋	包鞋（腳趾不外露）	雙	1
3	棉質手套	白色	雙	1
4	水果切割刀	長 21-25cm（含刀柄）	支	1-2 支
5	葡萄酒開瓶器	侍者型	支	1
上述工具用品於進場時，均不得呈現校名、校徽及選手姓名，並經評審人員檢查後，始可攜入。				

(六) 主辦單位提供器材

名稱	數量	名稱	數量
展示盤	1	奶油刀	1
主菜盤	1	魚刀	1
點心盤	1	前菜叉	1
湯盤組	1	魚叉	1
點心匙	1	點心叉	1
圓湯匙	1	主餐叉	1
清湯匙	1	白酒杯	1
主餐刀	1	紅酒杯	1
前菜刀	1	香檳杯	1
牛排刀	1	水杯	1

五、備註：本校保留競賽辦法之修正權，如有異動，悉依主辦單位公告為主。

2025 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃

家事類餐旅群技藝邀請賽【中餐烹飪類】 競賽說明

一、報到地點：台南應用科技大學 多功能展演中心 1 樓

二、競賽地點

學科考場與選手室：家政館2樓 H204

術科考場與觀賽區：家政館2樓 H203

觀賽人員休息區：家政館1樓實習旅館商務中心及長廊

三、競賽注意事項

- (一) 參加競賽學生，須配戴大會製發之選手證（報到後核發），並攜帶學生證及有相片證明文件（國民身分證、全民健康保險卡、駕駛執照或護照，擇一備驗），學科競賽於競賽開始前 10 至 20 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10 分鐘尚未入場者作棄權論；術科競賽於競賽開始前 30 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10分鐘尚未入場者作棄權論。
- (二) 選手參加競賽，服裝應力求整齊清潔，工作衣褲、帽及圍裙皮鞋不得有任何文字與圖樣，並將工作崗位編號臂章佩戴在左臂上始得進出競賽場所。
- (三) 選手應於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議，依參賽序號熟悉所分配使用之機具設備。
- (四) 競賽使用工具，由競賽執行學校編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具用品於進場時，均不得呈現校名、校徽及選手姓名，並經評審人員檢查後，始可攜入。
- (五) 競賽所需之材料，由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。
- (六) 對評審人員之宣佈、說明或試題有疑問時，得於原位置舉手，待評審人員許可後，始可發問。
- (七) 競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場給競賽學生。
- (八) 計分注意事項
 1. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：
 - (1) 未經監試委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣學科成績 20 分。
 - (2) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場者，扣學科成績 20 分。
 - (3) 其他不軌情事，經監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減學科成績。
 2. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依照規定不予計分：
 - (1) 未依規定時間離場者。

- (2) 取得或提供他人答案作弊事實明確者，談話、左顧右盼等任何舞弊行為者。
 - (3) 不聽勸阻將試題或答案卡（紙）攜出試場者。
 - (4) 學生於測驗時間結束鈴（鐘）響畢，監試委員宣布測驗結束，仍未停止作答者。
 - (5) 其他情節重大，經監試委員共同認定者，得令其出場。
3. 術科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：
- (1) 高聲叫喊者扣術科成績 5 分。
 - (2) 傳遞夾帶、竊視他人操作與參觀人員談話，均分別扣術科成績 10 分。
 - (3) 未經監試委員許可，擅自離開或變動競賽位置者，扣術科成績 20 分。
 - (4) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場者，扣術科成績 20 分。
 - (5) 其他不軌情事，經主、監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減術科成績。
 - (6) 情節重大者，經主、監試委員共同認定者，得取消其競賽資格。
- （九）執行學校供應之工具及材料於競賽中故障修理、替換，所耗時間，應另扣除。
- （十）競賽學生於競賽中，如因故需離開試場時，經監考主持人核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 15 分鐘，並不予折計。
- （十一）第 1 組參加學生競賽完畢離開後，第 2 組參賽學生方得進場。
- （十二）競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位供應之工作、物品與材料等，不得攜出場外。
- （十三）各校帶隊（指導）老師及觀賽人員，需配戴活動識別證於主辦單位指定區域內觀賽，且不得在術科競賽場內交談與拍攝，學科考試不開放觀賽。若有干擾競賽之行為，將請離競賽現場，於另闢之休息室等候。
- （十四）競賽結束後指導老師、參賽選手與觀賽人員可一起於主辦單位所安排之場域聽講評。

四、中餐烹飪競賽規則

(一) 競賽流程

賽程/活動		時間	場地
報到		08:00-08:20	多功能展演中心入口
各場地介紹		08:25-08:45	多功能展演中心
前往競賽場地		08:45-08:55	步行前往家政館
第一組選手 編號1-8號	學科	09:10-10:10 (10:20-11:30原場地休息)	H204
	午餐	11:10-12:10	H204
	術科(含清潔)	12:20-14:20	H203
第二組選手 編號9-16號	術科(含清潔)	09:10-11:10	H203
	午餐	11:10-12:10	H204
	學科	12:20-13:20 (13:20-14:20原場地休息)	H204
評審會議		14:20-15:20	H202
成績統計／講評 作品開放參觀		15:20-15:50	H204外廣場
前往頒獎場域		15:50-16:00	步行前往多功能展演中心
頒獎		16:00-16:30	多功能展演中心座位區

(二) 競賽內容

- (1) 學科測驗(20%)：高級中等學校餐旅群科「中餐烹調實習」課程內容為原則。
- (2) 術科測驗(80%)：高級中等學校餐旅群科「中餐烹調實習」課程內容為原則
 - 1、指定菜(6人份另加2人份試吃)1-2道。
 - 2、創意菜(6人份另加2人份試吃)1道。

(三) 競賽評分方式

- (1) 學科：學科測驗計有選擇題50題，每題答對得2分，答錯不扣分，總分100分。
- (2) 術科評分標準

項目	百分比
1. 觀感(火候、刀工、取量、衛生、整體)	50%
2. 味道及口感	30%
3. 創意	20%

(3) 名次之決定

以學科、術科比例合計為個人總成績決定其名次。如總成績相同時，以術科成績較高者為先。如術科成績又相同，再以術科評分項目分數決定名次排序，術科評分項目比序的順序為：術科觀感→術科味道及口感→術科創意。

(四) 競賽獎勵

- (1) 第一名：獎盃 1 座及獎金 3,000 元
- (2) 第二名：獎盃 1 座及獎金 2,000 元
- (3) 第三名：獎盃 1 座及獎金 1,000 元
- (4) 佳作(取 3 名)：獎狀 1 張及獎品 1 份
- (5) 獲佳作(含)以上之指導老師皆頒給獎狀 1 張
- (6) 未得獎之隊伍，決賽後寄發參賽證明

(五) 參賽選手自備工具

項次	名稱	規則尺寸	單位	數量
1	服裝	廚師服(白色)、工作褲(藍色、黑色、千鳥格)、廚帽(白色)、圍裙(白色)，服裝不得露出參賽學校及姓名	套	1
2	工作安全皮鞋	黑色，不得穿休閒皮鞋、西裝鞋	雙	1
3	刀具	片刀、文武刀或剃刀、雕刻刀、剪刀	套	1
4	文具	原子筆、修正帶	套	1
5	其他用品	衛生手套、廚房紙巾	套	1
6	飲用水	自備水壺	個	1

(六) 主辦單位提供器材

名稱	數量	名稱	數量
爐口	2	漏勺	1
炒鍋	2	煎鏟	1
砧板(紅綠藍白)	1	湯勺	1
鋼盆	2	量杯	1
疏離(不鏽鋼濾網)	1	剪刀	1
配菜盤	5	魚鱗刀	1
馬口碗	10	削皮刀	1
細油網	1	炒瓢	1
調味匙4支組	1	打蛋器	1
二層蒸籠	1	長夾	1
磨薑板	1	雙耳湯鍋	2
		湯鍋蓋	1
每組調味品：鹽、糖、白胡椒粉。			
共用材料區：太白粉、醬油、料理米酒、白醋、香油。			
※所有材料與器材主辦單位將依實際情況進行提供調整。			

五、備註：本校保留競賽辦法之修正權，如有異動，悉依主辦單位公告為主。

2025 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃

家事類餐旅群技藝邀請賽【烘焙類】 競賽說明

一、報到地點：台南應用科技大學 多功能展演中心 1 樓

二、競賽地點

學科考場與選手室：生科大樓LT307

術科考場與觀賽區：生科大樓LT210

三、競賽注意事項

- (一) 參加競賽學生，須配戴大會製發之選手證（報到後核發），並攜帶學生證及有相片證明文件（國民身分證、全民健康保險卡、駕駛執照或護照，擇一備驗），學科競賽於競賽開始前 10 至 20 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10 分鐘尚未入場者作棄權論；術科競賽於競賽開始前 30 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10分鐘尚未入場者作棄權論。
- (二) 選手參加競賽，服裝應力求整齊清潔，工作衣褲、帽及圍裙皮鞋不得有任何文字與圖樣，並將工作崗位編號臂章佩戴在左臂上始得進出競賽場所。
- (三) 選手應於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議，依參賽序號熟悉所分配使用之機具設備。
- (四) 競賽使用工具，由競賽執行學校編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。
- (五) 競賽所需之材料，由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。
- (六) 對評審人員之宣佈、說明或試題有疑問時，得於原位置舉手，待評審人員許可後，始可發問。
- (七) 競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場給競賽學生。
- (八) 計分注意事項
 - 1. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：
 - (1) 未經監試委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣學科成績 20 分。
 - (2) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場者，扣學科成績 20 分。
 - (3) 其他不軌情事，經監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減學科成績。
 - 2. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依照規定不予計分：
 - (1) 未依規定時間離場者。
 - (2) 取得或提供他人答案作弊事實明確者，談話、左顧右盼等任何舞弊行為者。
 - (3) 不聽勸阻將試題或答案卡（紙）攜出試場者。

- (4) 學生於測驗時間結束鈴（鐘）響畢，監試委員宣布測驗結束，仍未停止作答者。
 - (5) 其他情節重大，經監試委員共同認定者，得令其出場。
3. 術科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：
- (1) 高聲叫喊者扣術科成績 5 分。
 - (2) 傳遞夾帶、竊視他人操作與參觀人員談話，均分別扣術科成績 10 分。
 - (3) 未經監試委員許可，擅自離開或變動競賽位置者，扣術科成績 20 分。
 - (4) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場者，扣術科成績 20 分。
 - (5) 其他不軌情事，經主、監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減術科成績。
 - (6) 情節重大者，經主、監試委員共同認定者，得取消其競賽資格。
- (九) 執行學校供應之工具及材料於競賽中故障修理、替換，所耗時間，應另扣除。
- (十) 競賽學生於競賽中，如因故需離開試場時，經監考主持人核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 15 分鐘，並不予折計。
- (十一) 第 1 組參加學生競賽完畢離開後，第 2 組參賽學生方得進場。
- (十二) 競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位供應之工作、物品與材料等，不得攜出場外。
- (十三) 各校帶隊（指導）老師及觀賽人員，需配戴活動識別證於主辦單位指定區域內觀賽，且不得在術科競賽場內交談與拍攝，學科考試不開放觀賽。若有干擾競賽之行為，將請離競賽現場，於另闢之休息室等候。
- (十四) 競賽結束後指導老師、參賽選手與觀賽人員可一起於主辦單位所安排之場域聽講評。

四、烘焙競賽規則

(一)競賽流程

賽程/活動		時間	場地
報到		08:00-08:20	多功能展演中心入口
各場地介紹		08:25-08:45	多功能展演中心
前往競賽場地		08:45-08:55	步行前往生科大樓LT207
第一組選手 編號1-8號	學科	09:10-10:10 (10:10-12:10原場地休息暨午餐)	LT307
	術科準備	12:10-13:00	LT303
	術科(含清潔)	13:00-16:00	LT210
第二組選手 編號9-16號	術科(含清潔)	09:10-12:10	LT210
	午餐	12:10-12:50	LT307
	學科	13:00-14:00 (14:00-16:00原場地休息)	LT307
評審會議		16:00-16:30	LT208
成績統計／講評		16:30-17:00	LT207
頒獎		17:00-17:30	LT207

(二)競賽內容

(1) 學科測驗 (20%)：

包括烘焙計算、製作原理、烘焙丙級學科、材料特性與功能、產品特性。

(2) 術科測驗 (80%)：

以烘焙丙級西點蛋糕為架構之產品進行烘焙創意產品製作，由命題委員命製試題。

(三)評分方式

(1)學科：學科測驗計有選擇題50題，每題答對得2分，答錯不扣分，總分100分。

(2)術科評分標準：

項目名稱	術科成績占比
1. 口感	30%
2. 技巧	30%
3. 外觀	15%
4. 創意	15%
5. 衛生習慣	10%
備註：需填寫配方表	

(4) 名次之決定

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，若有發生競賽總分相同的情形，其比序原則為總分→術科→術科優先項目(依序為口感→技巧→外觀→創意→衛生習慣)。

(四) 競賽獎勵

- (1) 第一名：獎盃 1 座及獎金 3,000 元。
- (2) 第二名：獎盃 1 座及獎金 2,000 元。
- (3) 第三名：獎盃 1 座及獎金 1,000 元。
- (4) 佳作(取 3 名)：獎狀 1 張及獎品 1 份。
- (5) 獲佳作(含)以上之指導老師皆頒給獎狀 1 張。
- (6) 未得獎之隊伍，決賽後寄發參賽證明。

(五) 參賽選手自備工具

項次	名稱	規則尺寸	單位	數量
1	服裝	白色廚師工作服、黑色或白色工作褲、白色圍裙和黑色工作鞋及配戴證件始得進場比賽(網帽由參賽學校自行準備)，衣裙、網帽不得有任何字樣，服裝不得露出參賽學校及姓名。禁穿牛仔褲、運動褲、緊身褲	套	1
2	工作安全皮鞋	黑色工作包鞋，腳趾及後跟不外露，禁穿球鞋及勃肯鞋	雙	1
3	飲用水	自備水壺	個	1
參賽者只可攜帶文具用品、計算機、證件、計時器入場，其餘設備一律由主辦單位提供。上述工具用品於進場時，均不得呈現校名、校徽及選手姓名，並經評審人員檢查後，始可攜入。				

(六) 主辦單位提供器材

- (1) 基本設備：依勞委會公告烘焙食品職類丙級術科技能檢定考場機具設備。
- (2) 特殊設備：依命題指定基本設備未涵蓋之機具設備，由主辦單位於現場提供。

五、備註：本校保留競賽辦法之修正權，如有異動，悉依主辦單位公告為主。