

(106)南臺科技大學餐旅管理系四技甄選入學

一、2017 年南臺科技大學餐旅管理系四技甄選入學包含面試及餐飲專業術科測試。考生參加本次面試報名前，由校方調查考生預報考之餐飲專業術科測試項目，請考生事先回覆，可選擇 A 組刀工組或 B 組餐飲服務組其中一組(二擇一)。**術科測試項目調查回覆後，考生不得進行變更。**

二、考生報到地點: T 棟 407 教室

三、考生攜帶之證件：考生請出示身份證或其它附照片之證件進行身份查核。

四、面試:

組別	面試內容	面試教室
A	專業儀態與談吐(20%)、專業知識與技能(40%)、組織規劃能力(30%)、臨場反應(10%)。	T 棟 402 西餐階梯教室
B	專業儀態與談吐(20%)、專業知識與技能(40%)、組織規劃能力(30%)、臨場反應(10%)。	T 棟 405 餐旅服務教室

五、餐飲專業技能術科測試內容:

組別	術科項目 (二擇一)	術科內容	術科教室
A	刀工測試	1. 中餐類榕樹型水花片 3 片或 西餐類橄欖型馬鈴薯 1 個 (現場抽籤決定類別)	T 棟 403 西餐實作教室
B	餐飲服務	1. 更換方檯布 2. 西餐餐具中英文辨識	T 棟 406 餐旅服務教室

A 組

四技甄選入學「餐飲專業技能」術科測試—刀工測試

一、一般說明：

1. 以抽籤方式抽取及現場製作中餐或西餐刀工其中一類測試題目。中餐類為榕樹型水花片 3 片，西餐類為橄欖型馬鈴薯 1 個。
2. 每類刀工 測試時間約 6 分鐘
3. 測試完成後，考生需將成品以配菜盤盛裝，依序整齊擺放於調理台靠走道端受評。
4. 離場前需將水槽及爐台做整潔處理，始可離場休息。
5. 考生請自備刀具，刀具內容：片刀 1 支、雕刻刀 1 支、小彎刀 1 支。
6. 本測試考場提供雕刻刀、尺。

二、試題說明(一):

- (1) 榕樹型水花片: 需完成 3 片



榕樹形水花片參考圖片

- (2) 指定規格尺寸: 高、厚為 0.3~0.4cm；長、寬各為 3~4cm
- (3) 評分項目: 象形、平整、均衡、形體相似具美感
- 外形 50%
 - 規格 30%
 - 數量 20%

試題說明(二):

- (1) 橄欖形馬鈴薯: 需完成 1 顆



橄欖形馬鈴薯參考圖片

- (2) 指定規格尺寸: 長 5~6cm；寬 2~3cm 之橄欖形
- (3) 評分項目: 均衡、形體相似具美感
- 外形 50%
 - 規格 30%
 - 數量 20%

三、術科測試地點：T棟403教室

四、服裝儀容規定：

1. 帽子

- (1) 帽型：帽子需將頭髮及髮根完全包住；髮長未超過食指、中指夾起之長度，可不附網，超過者須附網。
- (2) 顏色：白色。

2. 上衣

- (1) 衣型：廚師專用服裝（可戴顏色領巾）。
- (2) 顏色：白色（顏色滾邊、標誌可）。
- (3) 袖：長袖、短袖皆可。

3. 圍裙

- (1) 型式不拘，全身圍裙、下半身圍裙皆可。
- (2) 顏色：白色。
- (3) 長度：過膝。

4. 工作褲

- (1) 黑、深藍色系列、專業廚房之工作褲，長度至踝關節。
- (2) 不得穿緊身褲、運動褲及牛仔褲。

5. 鞋

- (1) 黑色工作鞋（踝關節下緣圓周以下全包）。
- (2) 內需著襪。
- (3) 建議具止滑功能。

B 組

四技甄選入學「餐飲專業技能」術科測試—餐飲服務

一、一般說明:

1. 術科測試時間限時約 5 分鐘。
2. 測試題目：
 - (1)更換方檯布。
 - (2)西餐餐具中英文辨識。
3. 本測試考場提供所有測試檯布及餐具器具。

二、試題說明

(一) 更換方檯布，限時約 2 分鐘。

1. 試題內容：於指定時間內，完成方檯布更換。
2. 規格:方餐桌 90*90，方檯布 150±3cm*150±3cm
3. 評分標準：
 - (1) 更換動作正確優雅
 - (2) 檯面不能露出
 - (3) 更換檯布後，需露出正面
 - (4) 更換檯布後，檯面或四周整齊
 - (5) 檯布不能落地

(二) 西餐餐具中英文辨識，限時約 3 分鐘。

1. 試題內容：考生於指定時間內，完成 5 種西餐餐具的辨識。考生須於公共器材區取回正確餐具，放置於指定位置。
2. 評分標準:餐具必須放置於正確英文餐具題卡上，每題 20 分，共 100 分。

三、術科測試地點：T 棟 406 教室

四、服裝儀容規定:

請著面試服裝，女生勿著太高跟鞋，以免操作過程危險。