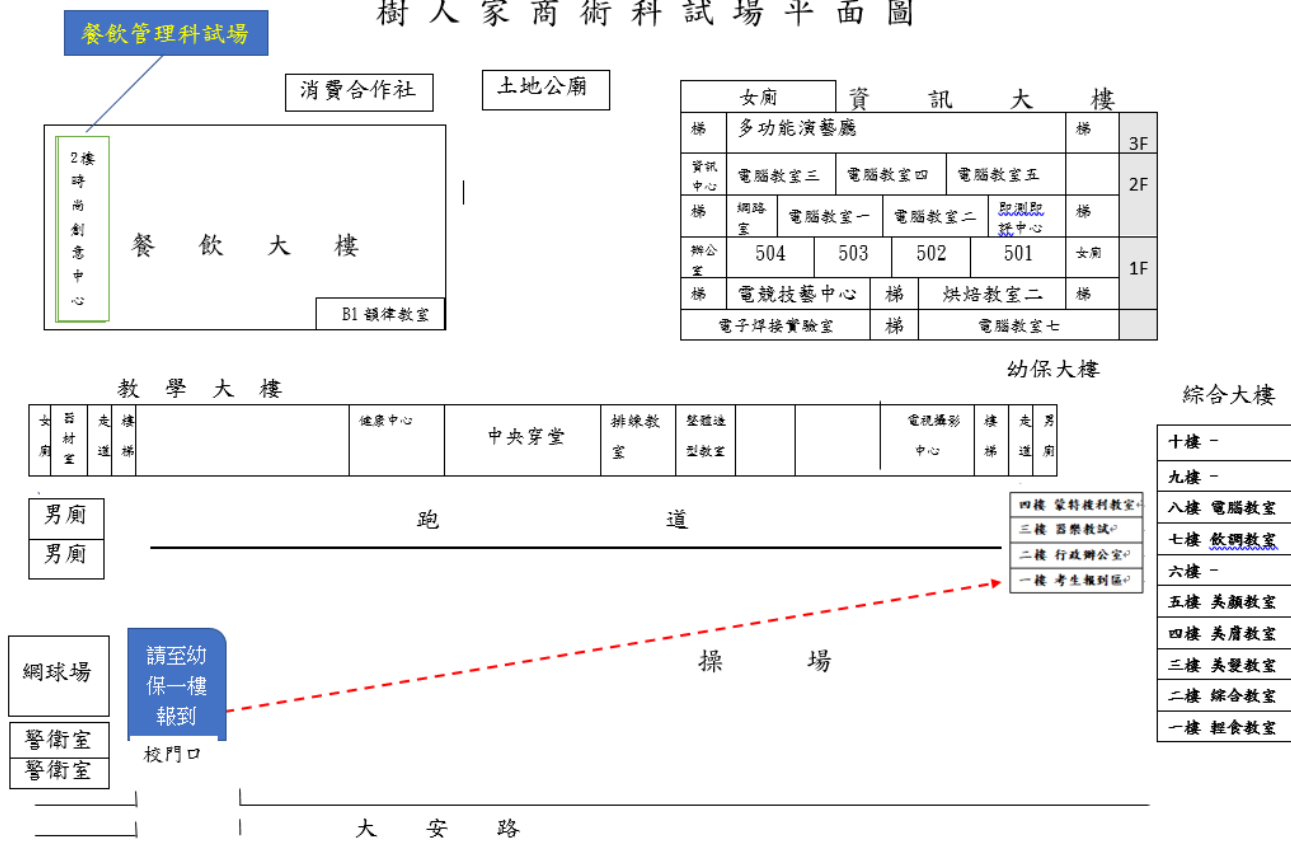
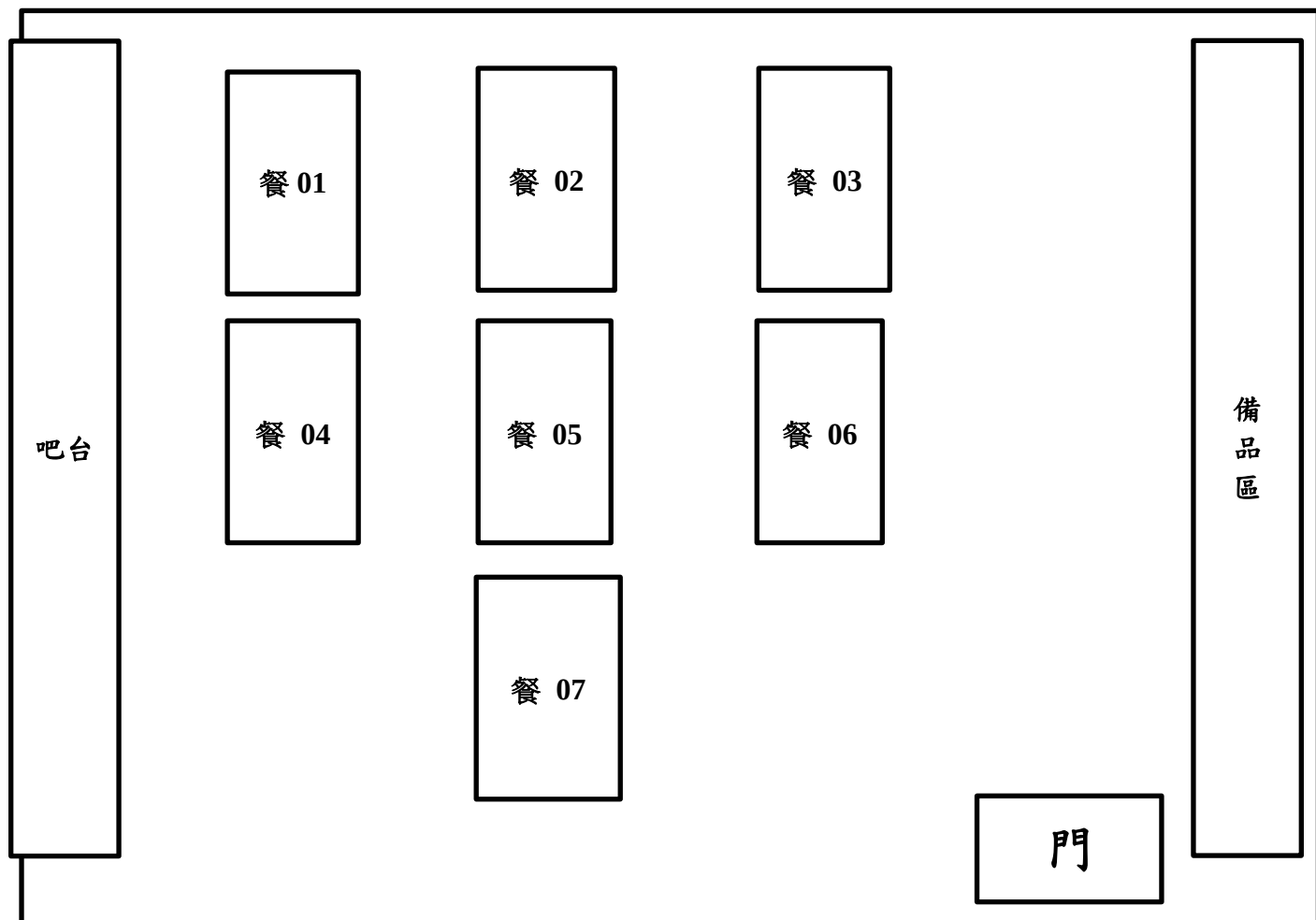


新北私立樹人家商 114 學年度高級中等學校特色招生專業群科 餐飲管理科 工作崗位、時間配置、提醒事項與術科測驗說明

樹人家商術科試場平面圖



餐飲管理科
試場工作崗位圖
餐飲大樓二樓 時尚創藝中心



餐飲管理科

試場：餐飲大樓 2 樓 時尚創藝中心 考生名單(7 人)

考生 編號	工作崗位 編號	就讀國中	姓名	考試地點
F01	餐 01	新北市立板橋國中	劉 0 瑄	餐飲大樓 2 樓 時尚創藝中心
F02	餐 02	新北市立福營國中	鄭 0 成	餐飲大樓 2 樓 時尚創藝中心
F03	餐 03	新北市立重慶國中	鍾 0 溱	餐飲大樓 2 樓 時尚創藝中心
F04	餐 04	新北市立福營國中	李 0 芳	餐飲大樓 2 樓 時尚創藝中心
F05	餐 05	新北市立板橋國中	鄭 0 梅	餐飲大樓 2 樓 時尚創藝中心
F06	餐 06	新北市立三峽國中	潘 0 定	餐飲大樓 2 樓 時尚創藝中心
F07	餐 07	新北市立尖山國中	沈 0 凌	餐飲大樓 2 樓 時尚創藝中心

餐飲管理科

【時間配當】

項次	時間	活動內容	備註
1	8:30-9:00	報到	查驗考生身份
2	09:00-09:10	術科測驗說明	1. 術科測驗說明開始時，即不得入場 2. 含考生提問及評審解答
3	09:10-09:50	術科測驗	
4	9:50-10:30	口試	
5	10:30	整理術科試場	

【提醒事項】

- 一、請考生務必攜帶有照片之證明文件(身分證、健保卡、國中學生證)。
- 二、請考生勿在測驗時交談、討論及攜帶與測驗無關之物品(如手機、相機等)，以免扣分。
- 三、測驗過程如有刻意破壞工具材料、設備等，由考生負責賠償責任。
- 四、工具材料表

主辦學校提供用具表				
項目	名稱	單位	數量	備註
1	各色口布	條	3	黃、紅、藍口布各一條
2	白色口布	條	1	
3	練習用口布	條	1	
4	紅酒杯	個	2	
5	圓托盤	個	1	
6	白色檯布	條	1	
考生自備工具、材料表				
7	白色手套	雙	1	

餐飲管理科 術科測驗說明

一、口布摺疊與介紹：口布摺疊精緻度、口布摺疊正確度、自創口布摺疊

二、施測內容說明

(一) 術科考試目的在於，發掘具有對餐飲管理興趣或性向的人才。

(二) 以考生對美學及口布摺疊基本能力作為評分標準。

(三) 測試內容：口布摺疊款式 3 款，再加上考生自創口布摺疊一款，具杯花功能，共四款。

1.指定 3 款口布摺疊：考生依公告之口布款式三款為考題範圍，現場抽出 2 款，請考生依考題規定摺出 2 款。

參考圖示：

		
野玫瑰	法國摺	濟公帽

2.各考生自創口布摺疊一款，具杯花功能。

3.介紹本次自創口布摺疊特色。

(四)評分標準

			計分分數比率
實作 科目 (80%)	1	口部摺疊精緻度	30%
	2	口部摺疊正確度	30%
	3	自創口布摺疊	20%
口試(20%)			
合計			100%