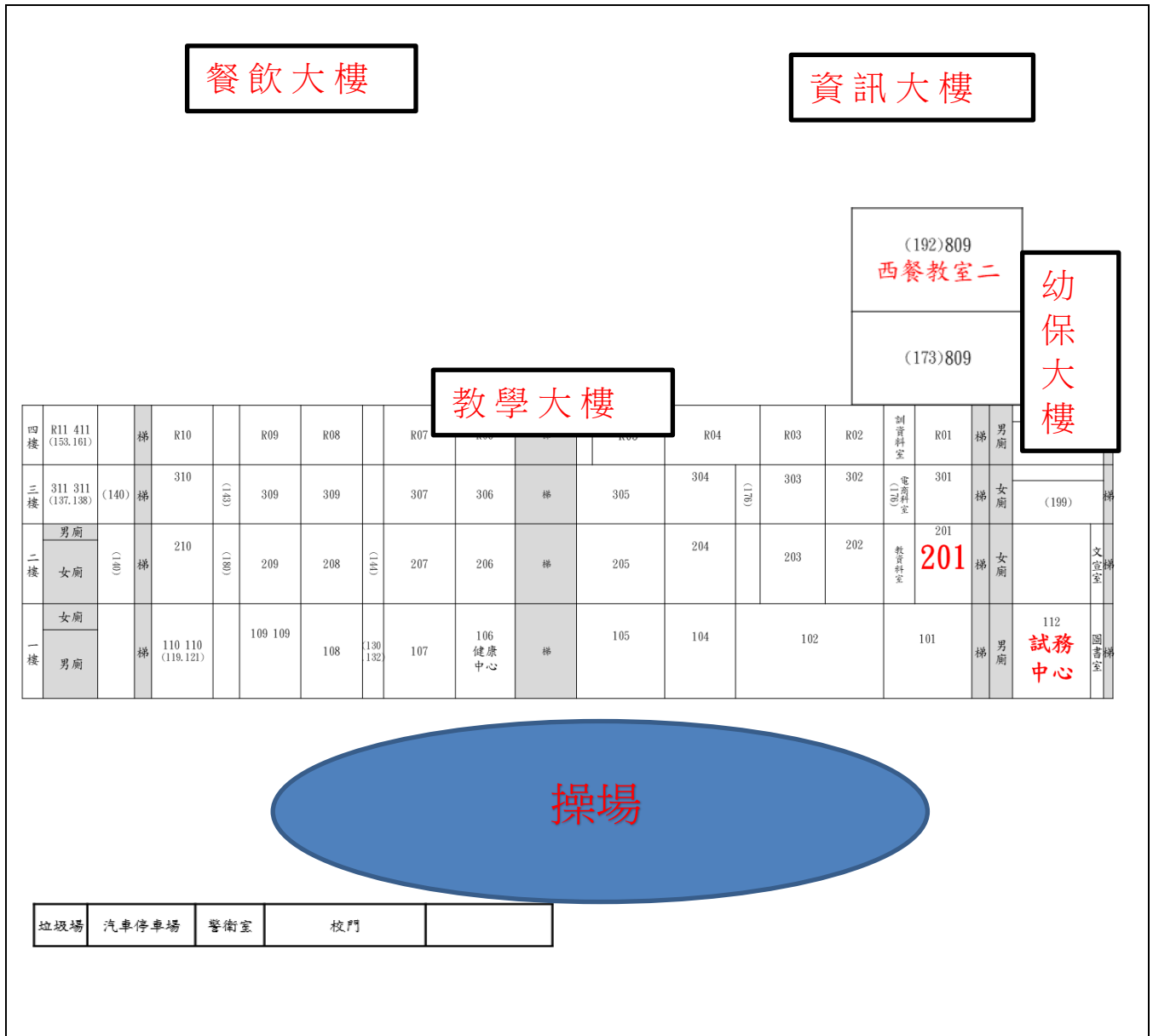


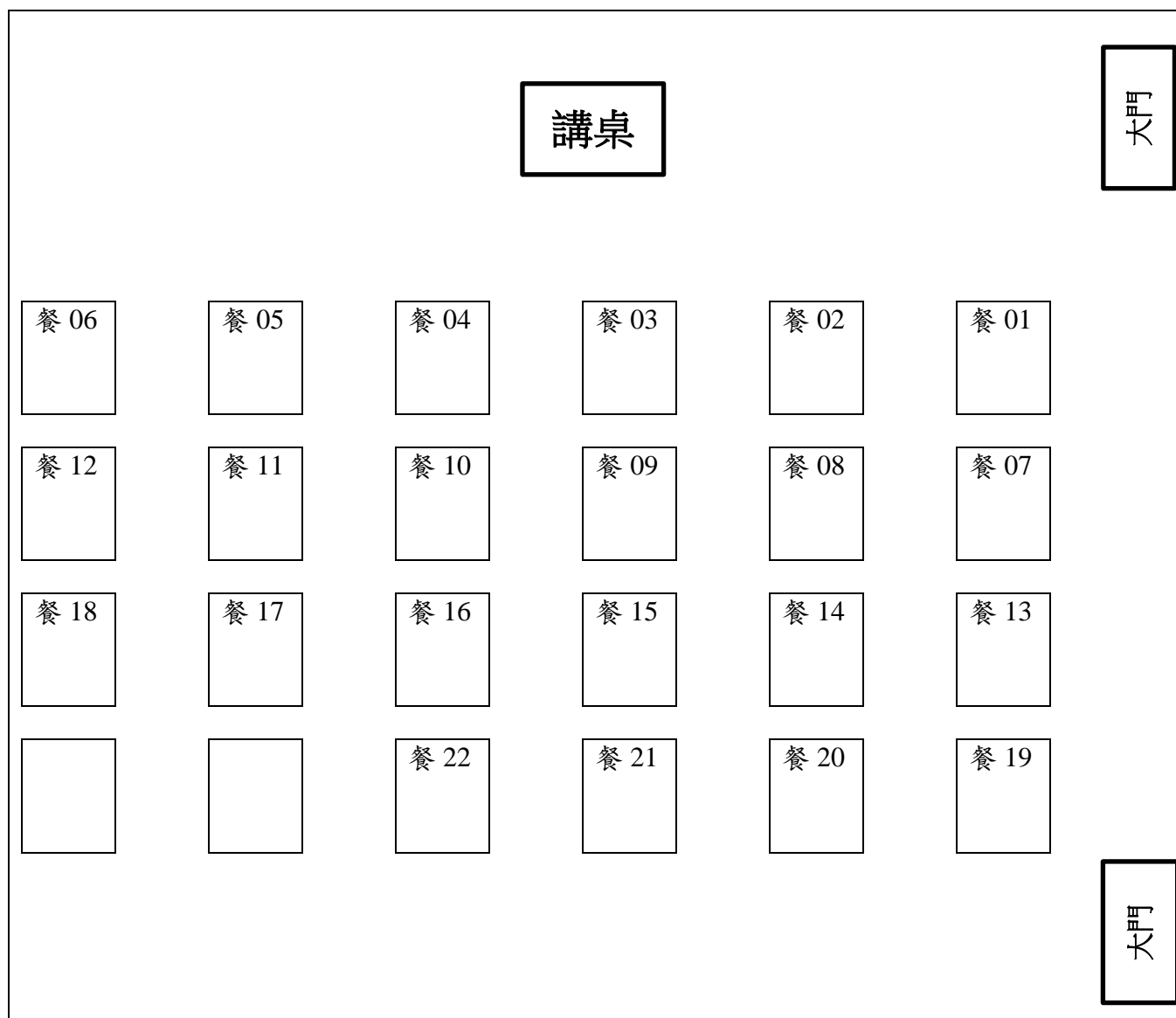
新北私立樹人家商 115 學年度高級中等學校特色招生專業群科
 餐飲管理科 工作崗位、時間配置、提醒事項與術科測驗說明
 日期；115 年 4 月 11 日

樹人家商校園平面圖暨術科考場位置圖

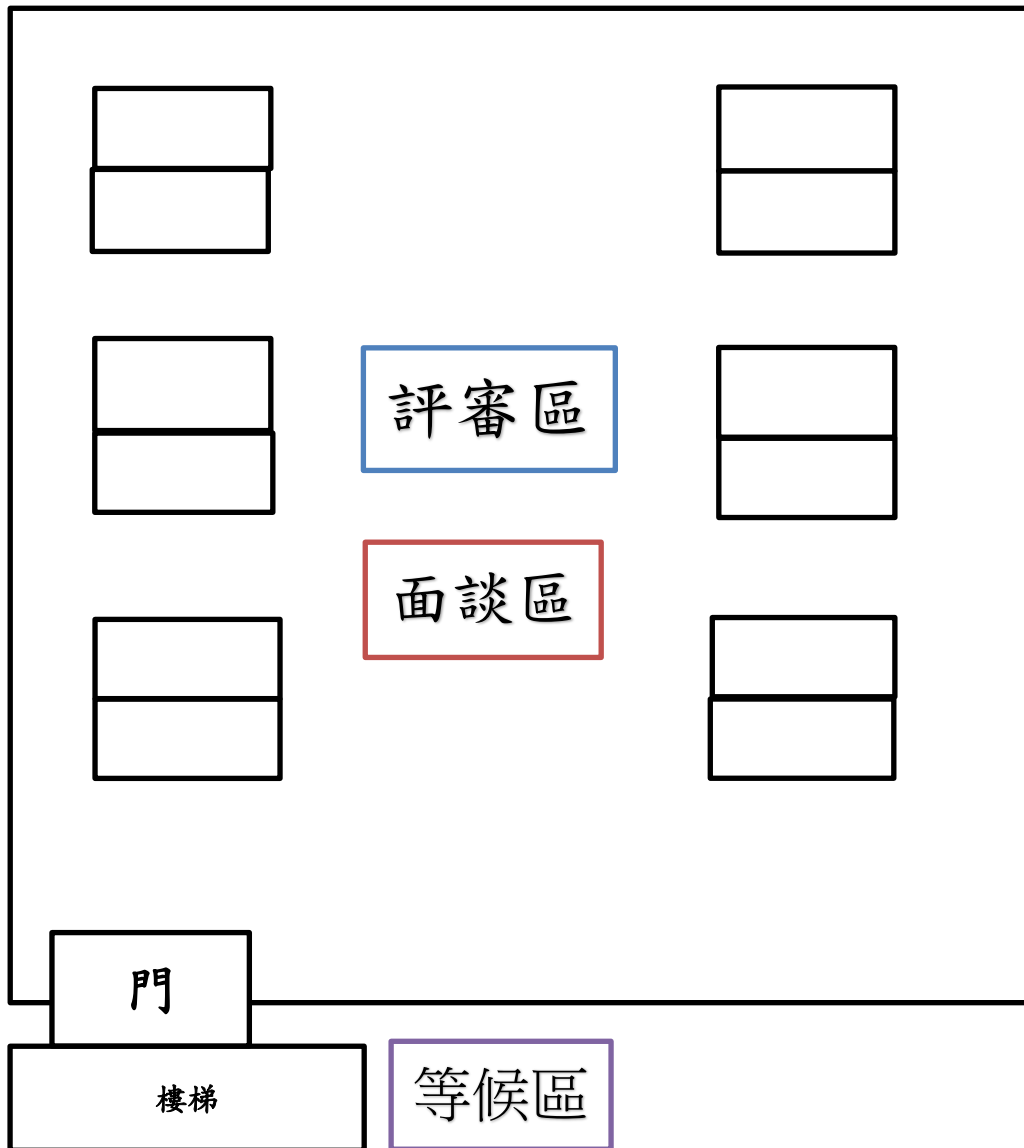


☆ 請考生攜帶學生證至試務中心報到。

餐飲管理科
試場工作崗位圖
食材辨識/職業道德安全
教學大樓 2 樓 201 教室



餐飲管理科
試場工作崗位圖/口試(面試)
教學大樓 2 樓 西餐教室二



餐飲管理科

試場：教學大樓 2 樓 西餐教室二/201 教室 考生名單(22 人)

術科 梯次	口試 梯次	考生 編號	工作崗 位編號	就讀國中	姓名	考試地點
1	1	F01	餐 01	新北市立土城國中	黃 0 覲	西餐教室二/201 教室
1	1	F02	餐 02	新北市立土城國中	陳 0 蘋	西餐教室二/201 教室
1	1	F03	餐 03	新北市立丹鳳高中附設國中	許 0 佳	西餐教室二/201 教室
1	1	F04	餐 04	新北市立板橋國中	許 0 皓	西餐教室二/201 教室
1	1	F05	餐 05	新北市立土城國中	廖 0 景	西餐教室二/201 教室
1	2	F06	餐 06	桃園市立龜山國中	林 0 諮	西餐教室二/201 教室
1	2	F07	餐 07	新北市立大觀國中	沈 0 芸	西餐教室二/201 教室
1	2	F08	餐 08	新北市立大觀國中	許 0 傑	西餐教室二/201 教室
1	2	F09	餐 09	新北市立大觀國中	黃 0 晟	西餐教室二/201 教室
1	2	F10	餐 10	新北市立福營國中	劉 0 君	西餐教室二/201 教室
1	3	F11	餐 11	新北市立福營國中	黃 0 瑜	西餐教室二/201 教室
2	3	F12	餐 12	新北市立福營國中	丁 0 鈞	西餐教室二/201 教室
2	3	F13	餐 13	新北市立福營國中	張 0 涵	西餐教室二/201 教室
2	3	F14	餐 14	新北市立福營國中	武邱 0 婷	西餐教室二/201 教室
2	4	F15	餐 15	新北市立福營國中	施 0 慧	西餐教室二/201 教室
2	4	F16	餐 16	新北市立福營國中	徐 0 宸	西餐教室二/201 教室
2	4	F17	餐 17	新北市立福營國中	黃 0 寶	西餐教室二/201 教室
2	4	F18	餐 18	新北市立鳳鳴國中	周 0 杰	西餐教室二/201 教室
2	5	F19	餐 19	新北市立新莊國中	葉 0 杰	西餐教室二/201 教室
2	5	F20	餐 20	新北市立重慶國中	朱 0 萱	西餐教室二/201 教室
2	5	F21	餐 21	新北市立重慶國中	林 0 祐	西餐教室二/201 教室
2	5	F22	餐 22	新北市立新莊國中	范姜 0 新	西餐教室二/201 教室

餐飲管理科

日期；115 年 4 月 11 日 【時間配當】

項次	時間	活動內容	備註	配分
1	08:30-08:45	報到	查驗考生身份	
2	08:45-09:00	術科測驗說明 15 分鐘	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	09:00-09:30	食材辨識	術科測驗/30 分鐘	40%
4	09:40-10:10	職業道德安全	同場地考試/30 分鐘	40%
5	10:20~11:00	口試	每梯次 7 分鐘/共 5 梯	20%
6	11:00	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	提卡製作	張	4	
2	根莖類	批	1	
3	葉菜類	批	1	
4	海鮮類	批	1	
5	家禽類	批	1	
6	調味料	批	1	
考生自備工具、材料表				
1	藍色/黑色原子筆	支	2	
2	修正帶(液)	個	1	

餐飲管理科 術科測驗說明

一、廚藝基本能力測驗： 食材辨識重點在「看得懂、分得清、用得對」，而職業道德安全概念重點是「做人與做事的原則」及「避免工作受傷」。

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) 本測驗重點在於培養學生對常見食材的分類、新鮮度判斷及正確保存方式，此外，也涵蓋餐飲從業人員負責任的工作態度，以及工作環境中的安全操作觀念，確保在實務中能兼顧食品安全與人身安全。。

(三) 測試內容：

1. 食材的基本辨識能力與食品安全觀念
2. 餐飲從業人員應具備的職業道德及衛生習慣等概念

(四) 評分標準

			計分分數比率
實作 科目 (80%)	1	食材辨識	40%
	2	職業道德安全	40%
口試(20%)			
合計			100%