

臺北市開平餐飲學校 2018 年
「西班牙廚藝實習及文化見學團」團員甄選面試及廚藝實作測驗說明

壹、目的

甄選具備基本餐飲廚藝實作能力之學生，參加「西班牙廚藝實習及文化見學團」以深入了解西班牙飲食文化、發展西班牙特色料理廚藝能力。

貳、測驗時間與地點

- 一、 時間：106 年 01 月 12 日(星期五)16:30~19:00
- 二、 地點：開平餐飲學校主廚之家實習大樓
- 三、 應試順序：依書面審查結果公告通知為準

時間	項目	地點
16:30~16:50	報到	校本部 106 教室
16:50~17:00	面談及檢測流程說明、服儀檢查	校本部 106 教室
17:00~18:00	廚藝實作測驗	2F 亞洲廚藝教室
18:00~19:00	面試	校本部 106 教室

參、廚藝實作測驗項目與評分標準：(廚藝實作測驗佔總甄選成績 30 分)

評分項目比照「西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試檢定參考資料」評定。(網址：<http://www.labor.gov.tw/home.jsp?pageno=201109290020>)

檢測項目	說明	材料	評分項目
刀工技能	紅蘿蔔切絲 Julienne (高 0.3 公分 * 寬 0.3 公分 * 長 5 公分)，取 60 公克	紅蘿蔔一條	衛生安全 20%
製備技能	取魚菲力	殺青的鱸魚一尾 (金目或七星)	專業技能 60%
			食材耗損 20%

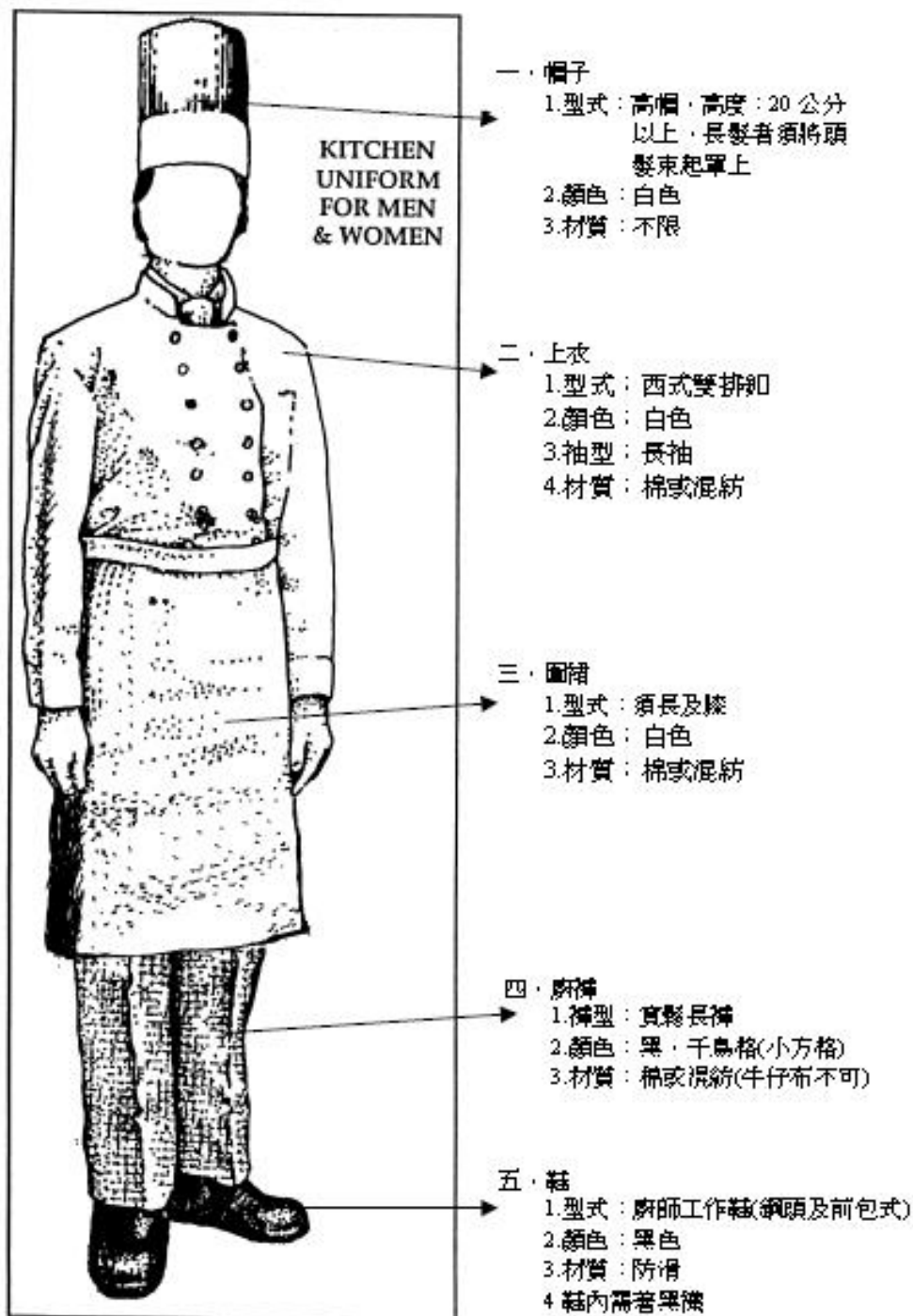
肆、自備工具

項次	工具名稱	規格	單位	數量	備註
1	白色廚師工作服	(含上衣、圍裙、褲)	套	1	請參考應檢服裝圖示，廚師帽由承辦學校統一提供。
2	穿著廚師工作鞋	內須著襪	套	1	
3	衛生指套	(乳膠)	雙	1	受傷時使用
4	西式刀具		組	1	
5	廚師帽		頂	1	

伍、應檢服裝

全白內場廚師服、廚師褲、白色長圍裙、廚師帽、黑皮帶、黑色及腳踝襪子、黑色全包式安全鞋(如附圖所示)。

應檢服裝圖示



備註：衣、褲、圍裙等材質以棉或混紡為宜。