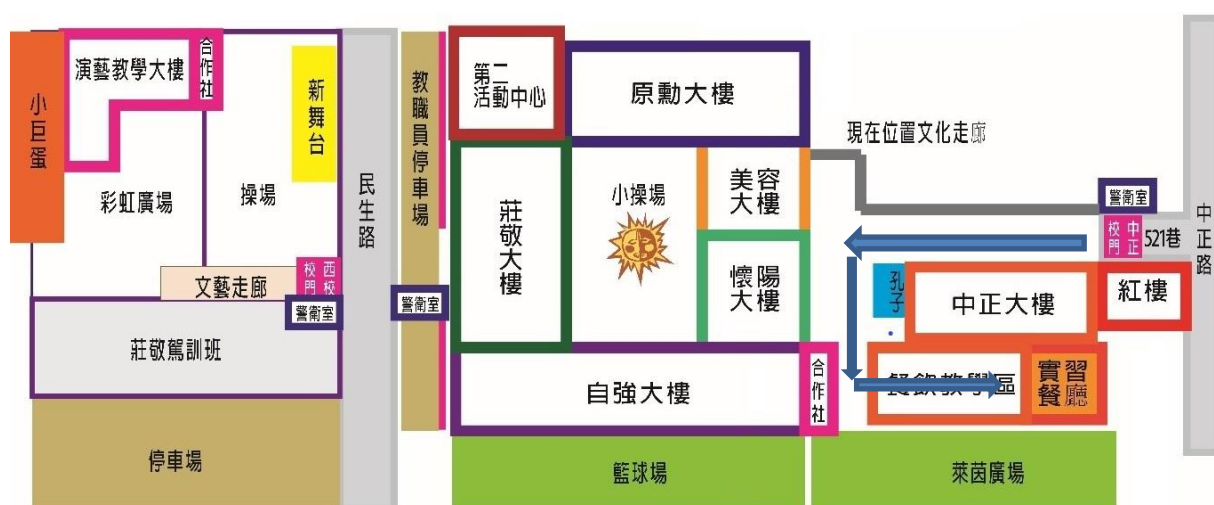


新北市 114 學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學

莊敬工家餐飲科工作崗位、時間配置及提醒事項

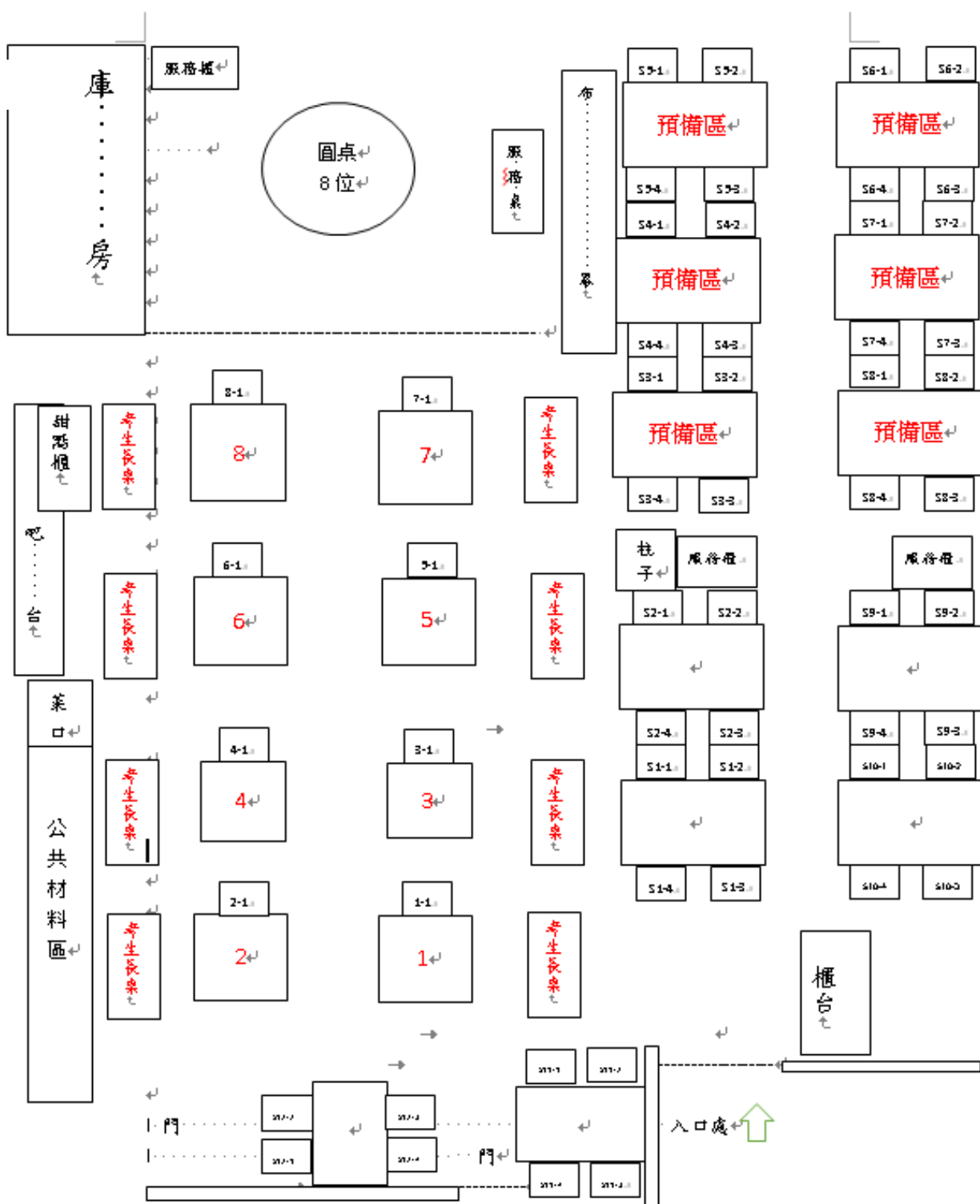
餐飲科: 中正新大樓一樓學生實習餐廳



餐飲科

一、工作崗位配置

試場：(中正新大樓一樓學生實習餐廳)



第二階段術科測驗名單 6 名

考生 編號	就讀國中	姓名	考試地點
餐 01	桃園市立仁美國中	呂 ○ 明	實習餐廳
餐 02	臺北市立長安國中	黃 ○ 騰	實習餐廳
餐 03	新北市立福營國中	蔡 ○ 萊	實習餐廳
餐 04	新北市立海山國中	吳 ○ 欣	實習餐廳
餐 05	新北市立海山國中	楊 ○ 民	實習餐廳
餐 06	新北市立海山國中	楊 ○ 容	實習餐廳

二、時間配當：

測驗科別：餐飲科

項次	時間	活動內容	備註
1	08:30-09:00	報到	查驗考生身分，量測體溫
2	09:00-09:15	考場術科測驗說明	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	09:15-9:45	術科第一場	1. 術科測驗時間 30 分鐘 2.術科實作。
	10:00-10:30	術科第二場	
4	10:30	考生離場	
5	10:30-11:00	評審評分	
6	11:00-12:00	整理術科場地、材料用具	完成環境消毒

三、提醒事項：測驗題目 現場二抽一

餐飲管理科 學校提供工具表 - 長檯鋪設+桌邊服勤柳橙盅				
項目	名稱	單位	數量	備註
1	服勤口布	條	2	
2	長檯布	條	1	
3	三角尖刀	支	1	
4	砧板	個	1	
5	抹布	條	1	
6	擦手紙	包	1	
7	雞尾酒杯	個	2	
8	9 吋圓形瓷盤	個	1	
9	6 吋圓形瓷盤	個	2	
10	止滑圓托盤	個	1	
11	點心叉	支	1	
12	服務叉	支	1	
13	服務匙	支	1	
14	餐叉	支	1	
15	柳橙	顆	公共	
16	洗手桶	1	公共	
17	接水桶	1	公共	
18	計時器	個	公共	
19	醫藥箱	個	公共	
餐飲管理科 學校提供工具表 - 方桌鋪設+冰紅茶				
1	長檯布	條	1	
2	方檯布	條	1	
3	耐熱玻璃壺	個	1	
4	長柄咖啡匙	支	1	

5	量酒器	個	1	
6	可林杯	個	1	
7	香甜酒杯	個	1	
8	古典杯	個	1	
9	吧叉匙	支	1	
10	小圓盤	個	公共	
11	沖壺	個	1	
12	冰鏟	支	1	
13	冰夾	支	1	
14	抹布	條	1	
15	杯墊	個	1	
16	瀝水墊	個	1	
17	垃圾桶	個	1	
18	廚餘桶	個	1	
19	止滑圓托盤	個	公共	
20	檸檬	顆	公共	
21	糖水	瓶	公共	
22	紅茶包	個	公共	
23	熱水	1	公共	
24	洗手桶	1	公共	
25	接水桶	1	公共	
26	計時器	個	1	
27	醫藥箱	個	1	
	以下空白			