

第二階段決賽提醒事項:

- (1) 參賽者需於 30 分鐘內完成現場製作、桌面擺設(不含基本清潔維護)。
- (2) 參賽隊伍成員可自由分工，同時進行適當之工作。
- (3) 每組參賽隊伍需以餐飲服務丙級檢定術科西式菜單為發想，調製 1~2 款無酒精創意咖啡，布置成西餐二人份餐桌擺設。
- (4) 二人餐點內容可不同(如一位點用碳烤肋眼牛排，另一位點用蘋果煎鴨胸)。
- (5) 創意調飲咖啡現場調製之器具、材料、杯器皿、文字卡，由選手自行準備！現場設備提供如下：
 - (A) 雙孔義式半自動咖啡機：一組使用一部機器 (功率：4,500w/220V/60Hz)
尺寸：寬 82x深 52x高 55cm (±5%)；鍋爐容量：11L(±5%)
 - (B) 義式磨豆機(功率：：一組一孔 (650w/220V/60Hz)
刀盤直徑：83MM；平刀；刀盤材質：不銹鋼；刀盤轉速：1,550/Min (60Hz)
 - (C) 小富士磨豆機：一組一部 (功率：210w/110V/60Hz)
 - (D) 冰沙機：一組一部 (功率：650w/110V/60Hz)
平刀；刀盤材質：不銹鋼；刀盤轉速：32,000 轉/分
 - (E) 溫控電熱壺：一組一部 (功率：1,000w/110V/60Hz)
 - (F) 方桌：每組二張 90cm*90cm*75cm (操作用) 及 100cm*100cm*75cm (擺設用) 各一張
 - (G) 長桌：每組二張 180cm*60cm*75cm (操作與服勤各用一張)
 - (H) 餐椅：每組二張高度 45cm (擺設用)
- (6) 本場地已通過勞動部勞動力發展署技能檢定中心技術士技能檢定「餐飲服務」職類丙級術科測試場地及機具設備評鑑！如需借用相關機具請於 2024/05/03 前填寫需求單以便準備。
- (7) 每組參賽隊伍需推派至少一人進行二至三分鐘之作品解說。
- (8) 由評審團依成品及評分標準，評選取前三名及優勝一名，評審於賽後針對選手成品創意及技巧進行講解。評分標準如下：

評分項目與內容	百分比
服裝儀容與桌面整潔	10%
衛生、安全與靜肅性	10%
餐具擺設合理性與整體美感	25%
飲品調製過程與技術	15%
飲品口感	15%
主題說明	15%
產品完整性	10%
合計	100%