

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系
技專校院精進甄選入學面試及實作科目考試注意事項

一、面試

本系主要透過書面審查及面試方式，發掘對餐旅行業與烘焙產業富有服務熱忱、積極學習並具創意思考之學生，培養學生「餐旅管理與實務之專業能力」、「烘焙飲調等專業知識及實務操作技能」，讓學生了解餐旅實務技能與產業發展的動態，期望學生未來於餐旅與烘焙產業有適才適用的多元面向職場發展。面試評分標準如下：

1.服裝儀態及專業程度 20% ； 2.表達能力 50% ； 3.專業能力 30%

二、術科實作設計

術科實作部份，考生可選考餐具辨識、飲調器具辨識及烘焙器具辨識，三擇一，實作時間為 5 分鐘，或依現場情況而定。其相關規範如下說明，評分標準如表 1：

(一)餐具辨識

依餐服檢定考試會使用到各項餐具，如主餐刀、主餐叉、沙拉刀、沙拉叉、魚刀、魚叉、奶油刀、點心叉、點心匙、圓湯匙、橢圓湯匙、咖啡/茶匙、服務叉匙、紅白酒杯、水杯等等。

(二)飲調器具辨識

依飲料調製丙級檢定考試會使用到各項器材，如可林杯、榨汁器、公杯、沖茶器、吧叉匙、量酒器、搖酒器、壓汁器、雪平鍋等等。

(三)烘焙器具辨識

依烘焙丙級檢定考試會使用到各項器材，橡皮刮刀、桿麵棍、包餡匙、軟刮板、擠花袋、麵粉篩、塑膠盆、切麵刀、擠花嘴、鋼盆。

(四)評分標準

項目	評分內容
餐具辨識	正確性(100%)
飲調器具辨識	正確性(100%)
烘焙器具辨識	正確性(100%)