台南應用科技大學民生暨管理學院
2026 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃
家事類餐旅群技藝邀請賽簡章

一、活動宗旨

本競賽旨在培育卓越的餐飲服務人才，鼓勵專攻家事類「中餐烹飪」與「烘焙」職種之技藝選手及潛力學子精進實力。透過專業評審團的實務指導與回饋，協助參賽者自我突破，為未來投入餐旅產業奠定扎實的專業基石。

二、競賽日期與時間

115年10 月31 日 星期六

1. 中餐烹飪類：08:00-16:30　　2. 烘焙類：08:00-17:30

【本年度暫停辦理餐飲服務職類競賽，將改於116年寒假期間辦理教師增能研習，屆時敬請相關領域教師共襄盛舉，踴躍參與。】

三、報到地點

各競賽項目報到地點均在家政館 1 樓實習旅館雅棧，報到時請攜帶學生證及有相片證明文件（國民身分證、全民健康保險卡、駕駛執照或護照），擇一備驗。

四、辦理單位

民生暨管理學院：旅館管理系、餐飲系

五、競賽項目

1. 中餐烹飪類　　2. 烘焙類

六、報名時間、選手名額及其他資訊

1. 於115年10月8日(四) 中午12:30 開放線上報名表單 (115 年10月16日(五)下午17:00報名截止) 報名表單網址：https://forms.gle/JGamwXNvtifR2BYQ6。
2. 錄取中餐烹飪類 16 名選手、烘焙類 16 名選手參與競賽，依報名時間順序錄取，各競賽項目依情況列備取選手至多5名，額滿為止。
3. 本競賽無須報名費用，報名錄取選手如無故缺席，後續相關競賽將停權報名。
4. 115年10 月23日(五)中午12:10 公佈各類競賽選手名單於活動網頁(如提早額滿將提前公布名單)。
5. 報名後請所有成員加入南應大金質盃 Line Official Account，以利後續相關資訊傳達聯繫。

七、報名限制

1. 選手：餐飲服務類、中餐烹飪類及烘焙類每校選手 1 名為限。
2. 指導教師：每校每類指導教師限 1 名。
3. 觀賽人員：每類可報名觀賽人員至多2 名(含老師與學生)。
4. 備取之選手當日可至現場等候，若未候補成功亦可觀賽，主辦單位亦將提供午餐與研習證明。

八、活動網頁：https://tuthm.tut.edu.tw/

本活動網頁將提供學校鄰近優惠住宿合作旅館相關資訊，歡迎多加利用。

九、聯絡方式：

1. 中餐烹調類競賽事務：06-2421046 旅館管理系 沈小姐/陳主任
2. 烘焙類競賽事務：06-2421523 餐飲系 李小姐/賴主任

2026金質盃網頁

活動網頁

2026金質盃報名

報名表單

LINE

Line Official Account



2026 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃
家事類餐旅群技藝邀請賽【中餐烹飪類】 競賽說明

一、報到地點：台南應用科技大學 家政館 1 樓實習旅館雅棧

二、競賽地點

學科考場與選手室：家政館2樓 H204
術科考場與觀賽區：家政館2樓 H203
觀賽人員休息區：家政館1樓實習旅館商務中心及長廊

三、競賽注意事項

(一) **參加競賽學生，須配戴大會製發之選手證（報到後核發），並攜帶學生證及有相片證明文件（國民身分證、全民健康保險卡、駕駛執照或護照，擇一備驗）**，學科競賽於競賽開始前 10 至 20 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10 分鐘尚未入場者作棄權論；術科競賽於競賽開始前 30 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10分鐘尚未入場者作棄權論。

(二) 選手參加競賽，服裝應力求整齊清潔，工作衣褲、帽及圍裙皮鞋不得有任何文字與圖樣，並將工作崗位編號臂章佩戴在左臂上始得進出競賽場所。

(三) 選手應於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議，依參賽序號熟悉所分配使用之機具設備。

(四) 競賽使用工具，由競賽執行學校編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具用品於進場時，均不得呈現校名、校徽及選手姓名，並經評審人員檢查後，始可攜入。

(五) 競賽所需之材料，由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。

(六) 對評審人員之宣佈、說明或試題有疑問時，得於原位置舉手，待評審人員許可後，始可發問。

(七) 競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場給競賽學生。

(八) 計分注意事項

1. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：

   (1) 未經監試委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣學科成績 20 分。

   (2) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場者，扣學科成績 20 分。

   (3) 其他不軌情事，經監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減學科成績。

2. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依照規定不予計分：

   (1) 未依規定時間離場者。

(2) 取得或提供他人答案作弊事實明確者，談話、左顧右盼等任何舞弊行為者。

(3) 不聽勸阻將試題或答案卡（紙）攜出試場者。

(4) 學生於測驗時間結束鈴（鐘）響畢，監試委員宣布測驗結束，仍未停止作答者。

(5) 其他情節重大，經監試委員共同認定者，得令其出場。

3. 術科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：

(1) 高聲叫喊者扣術科成績 5 分。

(2) 傳遞夾帶、竊視他人操作與參觀人員談話，均分別扣術科成績 10 分。

(3) 未經監試委員許可，擅自離開或變動競賽位置者，扣術科成績 20 分。

(4) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場者，扣術科成績 20 分。

(5) 其他不軌情事，經主、監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減術科成績。

(6) 情節重大者，經主、監試委員共同認定者，得取消其競賽資格。

（九）執行學校供應之工具及材料於競賽中故障修理、替換，所耗時間，應另扣除。

（十）競賽學生於競賽中，如因故需離開試場時，經監考主持人核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 15 分鐘，並不予折計。

（十一）第 1 組參加學生競賽完畢離開後，第 2 組參賽學生方得進場。

（十二）競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位供應之工作、物品與材料等，不得攜出場外。

（十三）各校帶隊（指導）老師及觀賽人員，需配戴活動識別證於主辦單位指定區域內觀賽，且不得在術科競賽場內交談與拍攝，學科考試不開放觀賽。若有干擾競賽之行為，將請離競賽現場，於另闢之休息室等候。

（十四）競賽結束後指導老師、參賽選手與觀賽人員可一起於主辦單位所安排之場域聽講評。

四、中餐烹飪競賽規則

(一)競賽流程

賽程/活動		時間	場地
報到		08:00-08:20	多功能展演中心入口
各場地介紹		08:25-08:45	多功能展演中心
前往競賽場地		08:45-08:55	步行前往家政館
第一組選手 編號1-8號	學科	09:10-10:10 (10:20-11:30原場地休息)	H204
	午餐	11:10-12:10	H204
	術科(含清潔)	12:20-14:20	H203
第二組選手 編號9-16號	術科(含清潔)	09:10-11:10	H203
	午餐	11:10-12:10	H204
	學科	12:20-13:20 (13:20-14:20原場地休息)	H204
評審會議		14:20-15:20	H202
成績統計／講評 作品開放參觀		15:20-15:50	H204外廣場
前往頒獎場域		15:50-16:00	步行前往多功能展演中心
頒獎		16:00-16:30	多功能展演中心座位區

（二）競賽內容

（1）學科測驗（20%）:高級中等學校餐旅群科「中餐烹調實習」課程內容為原則。

（2）術科測驗（80%）：高級中等學校餐旅群科「中餐烹調實習」課程內容為原則

1、指定菜（6人份另加2人份試吃）1-2道。

2、創意菜（6人份另加2人份試吃）1道。

（三）競賽評分方式

（1）學科：學科測驗計有選擇題50題，每題答對得2分，答錯不扣分，總分100分。

（2）術科評分標準

項目	百分比
1.觀感(火侯、刀工、取量、衛生、整體)	50%
2.味道及口感	30%
3.創意	20%

（3）名次之決定

以學科、術科比例合計為個人總成績決定其名次。如總成績相同時，以術科成績較高者為先。如術科成績又相同，再以術科評分項目分數決定名次排序，術科評分項目比序的順序為：術科觀感→術科味道及口感→術科創意。

（四）競賽獎勵

（1）第一名：獎盃 1 座及獎金 3,000 元

（2）第二名：獎盃 1 座及獎金 2,000 元

（3）第三名：獎盃 1 座及獎金 1,000 元

（4）佳作(取 3 名)：獎狀 1 張及獎品 1 份

（5）獲佳作(含)以上之指導老師皆頒給獎狀 1 張

（6）未得獎之隊伍，決賽後寄發參賽證明

（五）參賽選手自備工具

項次	名稱	規則尺寸	單位	數量
1	服裝	廚師服(白色)、工作褲（藍色、黑色、千鳥格）、廚帽(白色)、圍裙(白色），服裝不得露出參賽學校及姓名	套	1
2	工作安全皮鞋	黑色，不得穿休閒皮鞋、西裝鞋	雙	1
3	刀具	片刀、文武刀或剁刀、雕刻刀、剪刀	套	1
4	文具	原子筆、修正帶	套	1
5	其他用品	衛生手套、廚房紙巾	套	1
6	飲用水	自備水壺	個	1

（六）主辦單位提供器材

名稱	數量	名稱	數量
爐口	2	漏勺	1
炒鍋	2	煎鏟	1
砧板(紅綠藍白)	1	湯勺	1
鋼盆	2	量杯	1
疏離(不鏽鋼濾網)	1	剪刀	1
配菜盤	5	魚鱗刀	1
馬口碗	10	削皮刀	1
細油網	1	炒瓢	1
調味匙4支組	1	打蛋器	1
二層蒸籠	1	長夾	1
磨薑板	1	雙耳湯鍋	2
		湯鍋蓋	1
每組調味品：鹽、糖、白胡椒粉。 共用材料區：太白粉、醬油、料理米 酒、白醋、香油。 ※所有材料與器材主辦單位將依實際情況進行提供調整。			

五、備註：本校保留競賽辦法之修正權，如有異動，悉依主辦單位公告為主。

2026 南應大 Dreamer 餐旅技藝金質盃
家事類餐旅群技藝邀請賽【烘焙類】 競賽說明

一、報到地點：台南應用科技大學 家政館 1 樓實習旅館雅棧

二、競賽地點

學科考場與選手室：生科大樓LT307
術科考場與觀賽區：生科大樓LT210

三、競賽注意事項

(一) **參加競賽學生，須配戴大會製發之選手證（報到後核發），並攜帶學生證及有相片證明文件（國民身分證、全民健康保險卡、駕駛執照或護照，擇一備驗）**，學科競賽於競賽開始前 10 至 20 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10 分鐘尚未入場者作棄權論；術科競賽於競賽開始前 30 分鐘進入競賽試場核驗身分，競賽開始前 10分鐘尚未入場者作棄權論。

(二) 選手參加競賽，服裝應力求整齊清潔，工作衣褲、帽及圍裙皮鞋不得有任何文字與圖樣，並將工作崗位編號臂章佩戴在左臂上始得進出競賽場所。

(三) 選手應於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議，依參賽序號熟悉所分配使用之機具設備。

(四) 競賽使用工具，由競賽執行學校編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。

(五) 競賽所需之材料，由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。

(六) 對評審人員之宣佈、說明或試題有疑問時，得於原位置舉手，待評審人員許可後，始可發問。

(七) 競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場給競賽學生。

(八) 計分注意事項

1. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：

   (1) 未經監試委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣學科成績 20 分。

   (2) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場
   者，扣學科成績 20 分。

   (3) 其他不軌情事，經監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減學科成績。

2. 學科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依照規定不予計分：

   (1) 未依規定時間離場者。

   (2) 取得或提供他人答案作弊事實明確者，談話、左顧右盼等任何舞弊行為者。

   (3) 不聽勸阻將試題或答案卡（紙）攜出試場者。

(4) 學生於測驗時間結束鈴（鐘）響畢，監試委員宣布測驗結束，仍未停止作答者。

(5) 其他情節重大，經監試委員共同認定者，得令其出場。

3. 術科競賽時間，參加競賽學生如有下列情形者，依規定予以扣分：

(1) 高聲叫喊者扣術科成績 5 分。

(2) 傳遞夾帶、竊視他人操作與參觀人員談話，均分別扣術科成績 10 分。

(3) 未經監試委員許可，擅自離開或變動競賽位置者，扣術科成績 20 分。

(4) 攜帶行動電話、穿戴式電子裝置設備、呼叫器、其他通訊攝錄器材進入試場
者，扣術科成績 20 分。

(5) 其他不軌情事，經主、監試委員共同認定者，依情節輕重予以扣減術科成績。

(6) 情節重大者，經主、監試委員共同認定者，得取消其競賽資格。

（九）執行學校供應之工具及材料於競賽中故障修理、替換，所耗時間，應另扣除。

（十）競賽學生於競賽中，如因故需離開試場時，經監考主持人核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 15 分鐘，並不予折計。

（十一）第 1 組參加學生競賽完畢離開後，第 2 組參賽學生方得進場。

（十二）競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位供應之工作、物品與材料等，不得攜出場外。

（十三）各校帶隊（指導）老師及觀賽人員，需配戴活動識別證於主辦單位指定區域內觀賽，且不得在術科競賽場內交談與拍攝，學科考試不開放觀賽。若有干擾競賽之行為，將請離競賽現場，於另闢之休息室等候。

（十四）競賽結束後指導老師、參賽選手與觀賽人員可一起於主辦單位所安排之場域聽講評。

四、烘焙競賽規則

(一)競賽流程

賽程/活動		時間	場地
報到		08:00-08:20	多功能展演中心入口
各場地介紹		08:25-08:45	多功能展演中心
前往競賽場地		08:45-08:55	步行前往生科大樓LT207
第一組選手 編號1-8號	學科	09:10-10:10 (10:10-12:10原場地休息暨午餐)	LT307
	術科準備	12:10-13:00	LT303
	術科(含清潔)	13:00-16:00	LT210
第二組選手 編號9-16號	術科(含清潔)	09:10-12:10	LT210
	午餐	12:10-12:50	LT307
	學科	13:00-14:00 (14:00-16:00原場地休息)	LT307
評審會議		16:00-16:30	LT208
成績統計／講評		16:30-17:00	LT207
頒獎		17:00-17:30	LT207

（二）競賽內容

（1）學科測驗（20%）：

包括烘焙計算、製作原理、烘焙丙級學科、材料特性與功能、產品特性。

（2）術科測驗（80%）：

以烘焙丙級西點蛋糕為架構之產品進行烘焙創意產品製作，由命題委員命製試題。

（三）評分方式

(1)學科：學科測驗計有選擇題50題，每題答對得2分，答錯不扣分，總分100分。

(2)術科評分標準：

項目名稱	術科成績占比
1. 口感	30%
2. 技巧	30%
3. 外觀	15%
4. 創意	15%
5. 衛生習慣	10%
備註：需填寫配方表	

（4）名次之決定

以學、術科比例合計為個人總成績，依參賽者總成績高低決定名次，若有發生競賽總分相同的情形，其比序原則為總分→術科→術科優先項目(依序為口感→ 技巧→外觀→創意→衛生習慣)。

（四）競賽獎勵

（1） 第一名：獎盃 1 座及獎金 3,000 元。

（2） 第二名：獎盃 1 座及獎金 2,000 元。

（3） 第三名：獎盃 1 座及獎金 1,000 元。

（4） 佳作(取 3 名)：獎狀 1 張及獎品 1 份。

（5） 獲佳作(含)以上之指導老師皆頒給獎狀 1 張。

（6） 未得獎之隊伍，決賽後寄發參賽證明。

（五）參賽選手自備工具

項次	名稱	規則尺寸	單位	數量
1	服裝	白色廚師工作服、黑色或白色工作褲、白色圍裙和黑色工作鞋及配戴證件始得進場比賽（網帽由參賽學校自行準備），衣裙、網帽不得有任何字樣，服裝不得露出參賽學校及姓名。禁穿牛仔褲、運動褲、緊身褲	套	1
2	工作安全皮鞋	黑色工作包鞋，腳趾及後跟不外露，禁穿球鞋及勃肯鞋	雙	1
3	飲用水	自備水壺	個	1
參賽者只可攜帶文具用品、計算機、證件、計時器入場，其餘設備一律由主辦單位提供。上述工具用品於進場時，均不得呈現校名、校徽及選手姓名，並經評審人員檢查後，始可攜入。				

（六）主辦單位提供器材

(1) 基本設備：依勞委會公告烘焙食品職類丙級術科技能檢定考場機具設備。

(2) 特殊設備：依命題指定基本設備未涵蓋之機具設備，由主辦單位於現場提供。

五、備註：本校保留競賽辦法之修正權，如有異動，悉依主辦單位公告為主。