

技術士技能檢定烘焙食品丙級（西點蛋糕項）術科測試應檢資料

目 錄

第二部份

壹、技術士技能檢定烘焙食品丙級（西點蛋糕項）術科測試試題應檢須知.....	1~6
貳、技術士技能檢定烘焙食品丙級（西點蛋糕項）術科參考配方表.....	7
參、技術士技能檢定烘焙食品丙級（西點蛋糕項）術科測試製作報告表.....	8
肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級（西點蛋糕項）術科試題數量表.....	9~15
伍、技術士技能檢定烘焙食品丙級（西點蛋糕項）術科試題評分表.....	16~17
陸、技術士技能檢定烘焙食品丙級（西點蛋糕項）術科測試時間配當表.....	18~19

壹、技術士技能檢定烘焙食品丙級（西點蛋糕項）術科應檢須知 （考生請攜帶本應檢須知至術科測驗考場）

一、一般性應檢須知

- (一) 應檢人不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者以零分計。
- (二) 應檢人應按時進場，逾規定檢定時間十五分鐘，即不准進場，其成績以「缺考」計。
- (三) 進場時，應出示學科准考證、術科檢定測驗通知單、身份證明文件及考題之參考配方表，並接受監評人員檢查。
- (四) 檢定使用之原料、設備、機具請於開始考試後十分鐘內核對並檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- (五) 應檢人依據檢定位置號碼就檢定位置，並應將術科檢定測驗通知單及身份證明文件置於指定位置，以備核對。
- (六) 應檢人應聽從並遵守監評人員講解規定事項。
- (七) 檢定時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- (八) 應檢人應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (九) 應檢人對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，自負一切責任。
- (十) 檢定進行中如遇有停電、空襲警報或其他事故，悉聽監評人員指示辦理。
- (十一) 檢定進行中，應檢人員因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- (十二) 檢定時間內，應檢人員之製作報告表與所有產品需親自送繳評審室，結束時監評人員針對逾時應檢人員，需在其未完成產品之製作報告表上註明『未完成』，並由應檢人員簽名確認。
- (十三) 應檢人離場前應完成工作區域之清潔（清潔時間不包括在檢定時間內），並由場地服務人員點收機具及蓋確認章。
- (十四) 試場內外如發現有擾亂考試秩序、冒名頂替或影響考試信譽等情事，其情節

重大者，得移送法辦。

(十五) 應檢人有下列情形之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其已檢定之術科成績以不及格論：

1. 冒名頂替者，協助他人或託他人代為操作者或作弊者。
2. 互換半成品、成品或製作報告表。
3. 攜出工具、器材、半成品、成品或試題及製作報告表。
4. 故意損壞機具、設備者。
5. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。

(十六) 應檢人有下列情形之一者，得以零分計：

1. 檢定時間視考題而定，超過時限未完成者。
2. 每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3. 成品形狀或數量或其他與題意不合者（題意含特別規定）。
4. 成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
5. 成品不良率超過 20%（>20%）。（如試題另有規定者，依試題規定評分）
6. 使用別人機具或烤爐者。
7. 經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者，剩餘麵糰或麵糊超過規定 10%者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
8. 每種產品評分項目分：工作態度與衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

(十七) 每種產品得分均需在 60 分以上始得及格。

(十八) 未盡事項，依「技術士技能檢定作業及試場規則」相關規定辦理。

二、專業性應檢須知

(一) 術科應檢者可自行選擇下列三類項中之一項應檢，每類項有七種產品，測驗當日應檢人員(或監評長)推介一人代表抽出一支組合籤，再由監評長抽一種數量籤以供測驗，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

1. 麵包類
2. 西點蛋糕類
3. 餅乾類

(二) 依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。(應檢人服裝圖示及說明如附圖)

(三) 製作說明：

1. 應檢人進場僅可攜帶第 7 頁之「指定參考配方表」(本表可至本中心網站首頁－便民服務－表單下載－07700 烘焙食品配方表區下載使用，可用電腦打字，但不得使用其他格式之配方表)。原料及產品數量必須當場計算填入製作報告表中，依規定產品數量詳細填寫原料名稱、百分比(烘焙百分比或實際百分比皆可)、重量，並將製作程序加以記錄之。
2. 應檢人須先填妥製作報告表後，再按所列配方量實際秤料，材料秤量容差 5% (麵糊類產品±10%)。

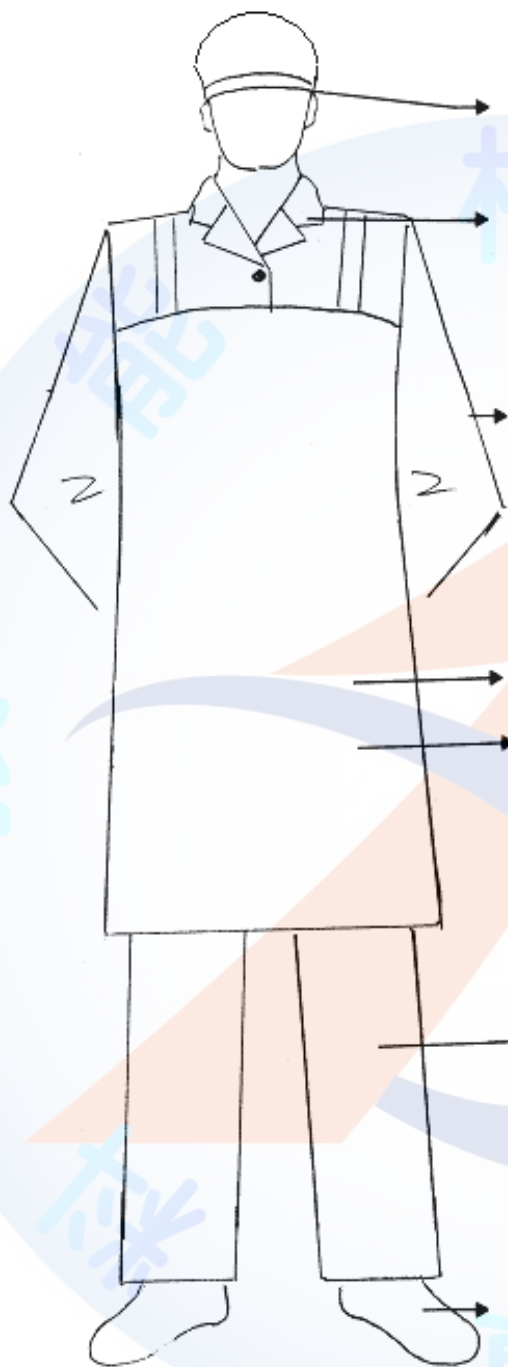
(四) 評分標準：

1. 工作態度與衛生習慣：包括工作態度、衣著與個人衛生、工作檯面與工具清理情形。(如附表)
2. 配方制定：包括配方、計算、原料秤量及製作報告單填寫，需使用公制單位。
3. 操作技術：包括秤料、攪拌、成型、烤焙與裝飾等流程之操作熟練程度。
4. 產品外觀品質：包括造型式樣、體積、表皮質地、顏色、烤焙均勻程度及裝飾等。
5. 產品內部品質：包括內部組織、質地、風味及口感等。

(五) 其他規定，現場說明。

(六) 一般性自備工具參考：電算機、文具，其他不得攜入試場。

基於食品衛生安全及專業形象考量，依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。（應檢人服裝圖示及說明如附圖）



一、帽子

- 1.帽子：帽子需將頭髮及髮根完全包住，須附網
- 2.顏色：白色

二、上衣

- 1.領型：小立領、國民領、襯衫領皆可
- 2.顏色：白色
- 3.袖口不得有鈕釦

三、圍裙（可著圍裙）

- 1.型式不拘：全身圍裙、下半身圍裙皆可
- 2.顏色：白色
- 3.長度：及膝

四、長褲：（不得穿牛仔褲、運動褲、緊身褲或休閒褲）

- 1.型式：直筒褲、長度至踝關節
- 2.顏色：素面白色、黑色或黑白千鳥格
- 3.口袋：限斜邊剪接式口袋(非外縫式口袋)，且須可被圍裙所覆蓋。

五、鞋

- 1.鞋型：包鞋、皮鞋、球鞋皆可（前腳後跟不能外露）
- 2.顏色：不拘
- 3.內須著襪(襪子長度須超過腳踝)
- 4.具防滑效果

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質須為棉或混紡。

附表：工作態度與衛生習慣

項 目	說 明
工作態度與衛生習慣	<p>凡有下列各情形之任一小項者扣 6 分，二小項者扣 12 分，依此類推，扣滿 20 分以上，本項以零分計。</p> <p>(一)工作態度：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.不愛惜原料、用具及機械。 2.不服從監評人員糾正。 <p>(二)衛生習慣：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.指甲過長、塗指甲油。 2.戴帶手錶或飾物。 3.工作前未洗手。 4.用手擦汗或鼻涕。 5.未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。 6.工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。 7.隨地丟廢棄物。 8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。 9.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。 10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。

(七) 應檢人用試題名稱及說明：

西點蛋糕類項：（測驗其中二種產品，時間 4 小時）

A 題：巧克力戚風蛋糕捲

★每條長度 30±1 公分

B 題：大理石蛋糕

★長條形烤模

C 題：海綿蛋糕

★直徑約 8 吋

D 題：香草天使蛋糕

★直徑約 8 吋

E 題：蒸烤雞蛋牛奶布丁

F 題：泡芙(奶油空心餅)

G 題：檸檬布丁派

(八) 測驗產品組合

西點蛋糕類項：(1) AF (2) CF (3) DE (4)AG (5) BE (6) CG (7) DF

(九) 抽籤規定：

- 1.承辦單位依上述製作七種產品組合籤，由應檢人員推介一人代表抽取一支組合籤。
- 2.數量籤由每場監評人員抽籤決定，並於應檢人進入考場時公佈。

(十) 測驗完畢收回成品時同時需收回試題及製作報告表。

貳、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科指定參考配方表

應檢人姓名 _____ 術科測驗號碼： _____

產 品 名 稱		產 品 名 稱		產 品 名 稱	
原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比

註： 本表由應檢人試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料配方制定該大項以零分計。（不夠填寫，自行影印或至本中心網站首頁－便民服務－表單下載－07700 烘焙食品配方表區下載使用，可用電腦打字，但不得使用其他格式之配方表）

參、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測驗製作報告表

應檢人姓名：_____ 術科測驗號碼：_____

(一) 試題名稱：_____

(二) 製作報告表

原 料 名 稱	百 分 比	重 量 (公 克)	製 作 程 序 及 條 件

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表

—西點蛋糕項 A (077—900302A)

一、西點蛋糕項 A 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：巧克力戚風蛋糕捲 (077—900302A)

1. 製作麵糊重 1800 公克，巧克力戚風蛋糕捲一盤。
2. 製作麵糊重 1900 公克，巧克力戚風蛋糕捲一盤。
3. 製作麵糊重 2000 公克，巧克力戚風蛋糕捲一盤。

(三) 特別規定：

1. 奶油霜飾由承辦單位提供，奶油霜飾限用 300 公克。。
2. 成品先捲後切成 2 條，每條長度 30 ± 1 公分，表皮需在外。
3. 蛋糕體高度不足 1 公分者，以零分計。
4. 表皮嚴重裂開或脫皮超過 20% 以上者，以零分計。
5. 蛋糕捲中央切開中心有空洞且寬度超過 0.5 公分者，以零分計。

(四) 使用材料表

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	砂糖	細砂糖
2	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋
3	麵粉	低筋
4	奶油霜飾	使用奶油或人造奶油、烤酥油製作，軟硬適中
5	油脂	沙拉油
6	玉米澱粉	
7	可可粉	鹼化，pH 7.5 ± 0.3
8	奶粉	全脂或脫脂
9	鹽	精鹽
10	膨脹劑	小蘇打
11	塔塔粉	純度 95% 以上
12	香草香料	香草水、香草精、香草粉

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表

一西點蛋糕項 B (077-900302B)

一、西點蛋糕項 B 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：大理石蛋糕 (077-900302B)

1. 製作每個麵糊重 500 公克長條形大理石蛋糕 4 個。
2. 製作每個麵糊重 500 公克長條形大理石蛋糕 5 個。
3. 製作每個麵糊重 500 公克長條形大理石蛋糕 6 個。

(三) 特別規定：

1. 白麵糊與巧克力麵糊比例為 5:1。
2. 巧克力麵糊需和白麵糊混合成大理石紋路，再倒入模型中。
3. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升) 依比容積(烤模體積/麵糊重) 2.2 ± 0.1 確認麵糊重量。如需調整麵糊重量，每條麵糊可斟酌調整 ± 50 公克，並記錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
4. 成品高度 60% 需高於模具高度，否則以不良品計。
5. 無大理石條紋者，以不良品計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	低筋
2	砂糖	細砂糖、糖粉
3	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋
4	油脂	人造奶油、烤酥油或奶油
5	奶粉	全脂或脫脂
6	可可粉	鹼化，pH 7.5 ± 0.3
7	鹽	精鹽
8	乳化劑	
9	合成膨脹劑	發粉
10	香草香料	香草水、香草精、香草粉
11	膨脹劑	小蘇打

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表

—西點蛋糕項 C（077－900302C）

一、西點蛋糕項 C 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：海綿蛋糕（077－900302C）

1. 製作每個麵糊重 550 公克，直徑 8 吋海綿蛋糕 3 個。
2. 製作每個麵糊重 550 公克，直徑 8 吋海綿蛋糕 4 個。
3. 製作每個麵糊重 550 公克，直徑 8 吋海綿蛋糕 5 個。

(三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升) 依比容積(烤模體積/麵糊重) 4.1 ± 0.1 確認麵糊重量。如需調整麵糊重量，每條麵糊可斟酌調整 ± 50 公克，並記錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 成品邊緣高度未達烤模高度者，以不良品計。
3. 底部有顆粒沈澱或組織粗糙者，以不良品計。
4. 內部色澤不均勻者，以不良品計。

(四) 使用材料表

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	砂糖	細砂糖
2	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋
3	麵粉	低筋
4	油脂	沙拉油
5	蛋黃	新鮮蛋、液體蛋黃
6	玉米澱粉	
7	奶粉	全脂或脫脂
8	鹽	精鹽
9	香草香料	香草水、香草精、香草粉

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表

一、西點蛋糕項D(077-900302D)

一、西點蛋糕項D數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：香草天使蛋糕（077-900302 D）

1. 製作每個麵糊重 420 公克，直徑 8 吋空心天使蛋糕 3 個。
2. 製作每個麵糊重 420 公克，直徑 8 吋空心天使蛋糕 4 個。
3. 製作每個麵糊重 420 公克，直徑 8 吋空心天使蛋糕 5 個。

(三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應檢測模具容積(毫升) 依比容積(烤模體積/麵糊重) 3.8 ± 0.1 確認麵糊重量。如需調整麵糊重量，每條麵糊可斟酌調整 ± 50 公克，並記錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 不得添加任何油脂或蛋黃。
3. 成品高度未達烤模高度者，以不良品計。
4. 成品外表濕黏、黏牙及無彈性者，以不良品計。

(四) 使用材料表

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	蛋白	新鮮蛋、液體蛋
2	砂糖	細砂糖
3	麵粉	低筋
4	玉米澱粉	
5	鹽	精鹽
6	塔塔粉	
7	香草香料	香草水、香草精、香草粉

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表
—西點蛋糕項 E (077-900302E)

一、西點蛋糕項 E 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：蒸烤雞蛋牛奶布丁 (077-900302E)

1. 製作烤模底部直徑 **4.5** 公分高 **5.5** 公分之布丁 22 個，焦糖每個重量約 5 公克，成品脫模 5 個。
2. 製作烤模底部直徑 **4.5** 公分高 **5.5** 公分之布丁 20 個，焦糖每個重量約 5 公克，成品脫模 5 個。
3. 製作烤模底部直徑 **4.5** 公分高 **5.5** 公分之布丁 18 個，焦糖每個重量約 5 公克，成品脫模 5 個。

(三) 特別規定：

1. 烤模由承辦單位提供。
2. 焦糖 (砂糖用量為 100 公克) 由考生自行製作，須具焦糖色但不得有苦味，否則以零分計。
3. 布丁餡液每個 90 ± 10 毫升，成品(未脫模)須達烤模高度 80% 以上，否則以不良品計。
4. 成品(未脫模)表面裂開超過 10% 者，以不良品計。
5. 脫模後裂開或形狀崩塌，2 個(含)以上者，以零分計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	牛奶	鮮奶、保久乳
2	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋
3	砂糖	細砂糖
4	香草香料	香草水、香草精、香草粉

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表
一西點蛋糕項 F (077－900302F)

一、西點蛋糕項 F 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：泡芙(奶油空心餅) (077－900302 F)

1. 使用麵糊重 800 公克，製作成品直徑 6 公分(含)以上之泡芙 20 個。烤好後取 10 個切開中間填奶油布丁餡(每個 50±5 公克)。
2. 使用麵糊重 700 公克，製作成品直徑 6 公分(含)以上之泡芙 18 個。烤好後取 10 個切開中間填奶油布丁餡(每個 50±5 公克)。
3. 使用麵糊重 650 公克，製作成品直徑 6 公分(含)以上之泡芙 16 個。烤好後取 10 個切開中間填奶油布丁餡(每個 50±5 公克)。

(三) 特別規定：

1. 使用平口(圓口)花嘴成形。
2. 應檢人需製作 550 公克奶油布丁餡，奶油布丁餡有焦味或未凝固或結顆粒者，以零分計。
3. 成品高度未達 5 公分者，以不良品計。
4. 未填餡之成品表面凹陷超過 10%者，以不良品計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	油脂	沙拉油、人造奶油、烤酥油或奶油
3	奶水	固形物約 12.5%
4	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋
5	砂糖	細砂糖
6	玉米澱粉	
7	鹽	精鹽

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表
— 西點蛋糕項 G (077-900302G)

一、西點蛋糕項 G 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：檸檬布丁派 (077-900302G)

1. 製作 7 吋檸檬布丁派 5 個，派皮每個重 200~250 公克，派餡每個重量 500 公克。
2. 製作 7 吋檸檬布丁派 4 個，派皮每個重 200~250 公克，派餡每個重量 500 公克。
3. 製作 7 吋檸檬布丁派 3 個，派皮每個重 200~250 公克，派餡每個重量 500 公克。

(三) 特別規定：

1. 派皮需為切油拌粉(看得到油顆粒)製作之產品。
2. 剩餘派皮超過 10%者，以零分計。
3. 成品破碎超過 20%者，以不良品計。
4. 內餡需為熱充填，表面不平整或不凝固或結顆粒或堅硬如羊羹者，以零分計。
5. 表面冷卻後裂開超過 20%者，以不良品計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	油脂	奶油、烤酥油
3	砂糖	細砂糖、糖粉
4	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋
5	玉米澱粉	
6	奶粉	全脂或脫脂
7	油脂	沙拉油
8	鹽	精鹽
9	新鮮檸檬汁	

伍、技術士技能檢定烘焙食品丙級評分表

學科准考證號碼：_____ 桌號：_____ 檢定日期：_____年_____月_____日

術科測驗號碼：_____ 應檢人姓名：_____

產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總分	特殊事項 摘要記載	
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	以零分計情形 1 2 3 4 5 6 7 8	
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20			<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30			
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20			
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	以零分計情形 1 2 3 4 5 6 7 8	
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20			<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30			
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20			

[備註]請參閱以零分計情形種類表勾選以零分計項目。應檢人繳交之產品，若有以零分計之情形，各細項分數亦應確實勾選。

監評人員簽名：_____ (請勿於測試結束前先行簽名)

以零分計情形種類表

項目	以零分計情形
1	檢定時間視考題而定超過時限未完成者。
2	每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3	成品形狀或數量或其他與題意不合者（題意含特別規定）。
4	成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
5	成品不良率超過 20%（>20%）（如試題另有規定者，依試題規定評分）。
6	使用別人機具或烤爐者。
7	經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者、剩餘麵糰或麵糊超過 10%者（如試題另有規定者，依試題規定評分）。
8	每種產品評分項目分:工作態度及衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

[備註]

第 2 項 未經監評人員同意而重作者，(如考場準備材料錯誤或機具故障、損壞時，需事先提出，經評審確認，如在事後提出者，則不予以採納)

陸、技術士技能檢定烘焙食品丙級（西點蛋糕項）術科測試時間配當表

西點蛋糕項

每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30 之前	上午場應檢人更衣、完成報到	
07：30—08：00	1. 監評前協調會議（含監評檢查機具設備及材料） 2. 場地設備及材料等作業說明 (7:30-7:40 完成) 。 3. 應檢人推派或監評長指定一人抽題 (07:45)及測試應注意事項說明。	
08：00—12：00	應檢人測試（測試時間 4 小時，含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交）	
12：00—12：30	1. 監評人員成品評分 2. 下午場應檢人更衣、完成報到 3. 監評人員休息用膳時間	
12：30—13：00	1. 場地設備及材料等作業說明 (12:30-12:40 完成) 。 2. 應檢人推派或監評長指定一人抽題 (12:45)及測試應注意事項說明。	
13：00—17：00	應檢人測試（測試時間 4 小時，含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交）	
17：00—17：30	監評人員成品評分	
17：30—18：00	檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	

備註：依時間配當表準時辦理抽籤，並依抽籤結果進行測試，遲到者或缺席者不得有異議。

西點蛋糕 / 麵包

時 間	內 容	備 註
07:30 前	A 組(西點蛋糕)應檢人更衣、完成報到	
07:30-08:00	1.監評前協調會議(含監評檢查機具設備及材料) 2.場地設備及材料等作業說明(7:30-7:40 完成)。 3.A 組應檢人推派或監評長指定一人抽題(07:45)及測試應注意事項說明。	
08:00-12:00	A 組應檢人測試(測試時間 4 小時,含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交)	
12:00-12:30	監評人員成品評分	所有監評人員不得同時評分
12:00 前	B 組(麵包)應檢人更衣、完成報到	
12:00-12:30	1.場地設備及材料等作業說明(12:00-12:10 完成)。 2.B 組應檢人推派或監評長指定一人抽題(12:15)及測試應注意事項說明。	
12:30-17:30	B 組應檢人測試(測試時間 5 小時,含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交)	
17:30-18:00	監評人員成品評分	
18:00-18:30	檢討會(監評人員及術科測試辦理單位視需要召開)	

備註：

- 一、只有該類項只剩下單一場次時，始得與不同類項於同一日測試。
- 二、依時間配當表準時辦理抽籤，並依抽籤結果進行測試，遲到者或缺席者不得有異議。
- 三、不得自行提前測試，且 A 組應檢人全數離場後，B 組應檢人始得進場測試。