



國營臺灣鐵路股份有限公司
資產開發處、附業營運處、北區營運處
114 年從業人員聯合甄試

【第 11 階-服務員】-廚工類科

食品烹調實作及廚房設備操作

松盟科技股份有限公司

115.3

國營臺灣鐵路股份有限公司
資產開發處、附業營運處、北區營運處
114年從業人員聯合甄試

術科應試注意事項

- 一、仔細聆聽監評人員考試開始前之說明及規定，以免發生錯誤。
- 二、詳細閱讀本題本內容，並檢查相關器具設備後，進行考試。
- 三、考試前請檢查器具是否正常，器具若有損壞，得請求更換。
- 四、若有舞弊行為經監評人員確認具有具體事實者以零分計。
- 五、建議考生依照自備工具清單準備應考工具，且應試前均由監評人員檢查合格後，始得進行考試；另考生間亦不可彼此商借。
- 六、有下列情事之一者，視為違規，不得繼續應試：
 - (一) 冒名頂替者。
 - (二) 傳遞資料或信號者。
 - (三) 協助他人或託他人代為實作者。
 - (四) 互換器具或刀具者。
 - (五) 隨身攜帶成品或半成品、規定以外之器具、設備、行動電話或其他電子通訊攝錄器材等。
 - (六) 故意損壞機具、設備者。
 - (七) 未遵守本規則，不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序。
- 七、應考人有下列情事者不得進入考場(測試中發現者亦應離場不得繼續測試)：
 - (一) 服裝不合規定。
 - (二) 有吸煙、喝酒、嚼檳榔、隨地吐痰等情形者。
 - (三) 罹患感冒(飛沫或空氣傳染)未戴口罩者。
 - (四) 打噴嚏或擦鼻涕時，未「先備妥紙巾，並向後轉將噴嚏打入紙巾內，再將手洗淨消毒」者。
 - (五) 工作衣帽未保持潔淨者(剝斬食材噴濺者除外)。
 - (六) 除不可拆除之手鐲(應包紮妥當)及眼鏡外，有手錶、佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油、化粧等情事者。
 - (七) 有打架、滋事、恐嚇、說髒話等情形者。
 - (八) 有辱罵監評及工作人員之情形者。
- 八、考生不得攜帶可照相、錄影之設備或「通訊器材」進入試場，違者同筆試試場規則，以零分計。
- 九、考試完畢後應將現場整理乾淨，再行離場。
- 十、離場時不得將公物(包括試題、器具、材料等)攜出。
- 十一、本注意事項未盡事項，依「國營臺灣鐵路股份有限公司資產開發處、附業營運處、北區營運處114年從業人員聯合甄試」相關規定處理。

考生自備工(用)具清單

項次	名稱	內容	備註
1	白色廚師工作服	含上衣、圍裙、帽	未穿著者，不得進場應試。
2	規定之長褲、黑色工作皮鞋 (內須著襪)	如下圖應考人服裝參考圖	不合規定者，不得進場應試
3	刀具	含片刀、剝刀、水果刀、剪刀、刮鱗器、削皮刀	
4	白色廚房紙巾	2 捲 (包) 以下	
5	包裝飲用水 1 瓶以上	礦泉水、白開水	
6	衛生手套、乳膠手套、口罩	衛生手套參考材質種類可為乳膠手套、矽膠手套、塑膠手套 (即俗稱手扒雞手套) 等	應予以適當包裝以保潔淨衛生
7	計時器(選帶)		音量須不影響他人操作

術科製作流程

1. 各場次應考人須於 115 年 3 月 15 日(日) 依入場通知書指定時間內報到，抵達術科考場進行抽崗位籤。遲到 15 分鐘以上進入術科考場者，由主辦單位代為抽籤，不得有議。

2. 術科考試時間如下：

第一場

時間	
8:20~8:40	應考人報到
8:40~9:00	應繳資料審核、進行抽籤
9:00~9:15	第一場考生更衣、進入試場
9:15~9:30	評審說明術科試題及注意事項
9:30~12:00	第一場測試開始(清洗、切配、烹調及工作區域清理)
11:30~12:00	評審評分

時間	
10:20~10:40	應考人報到
10:40~11:00	應繳資料審核、進行抽籤
11:00~13:00	至等待區等待
13:00~13:15	第二場考生更衣、進入試場
13:15~13:30	評審說明術科試題及注意事項
13:30~16:00	第二場測試開始(清洗、切配、烹調及工作區域清理)
15:30~16:00	評審評分

考場準備工具清單

序號	器具名稱	數量
1	馬口碗(秤量容器)	6 個
2	配菜盤(秤量容器)	8 個
3	小碗	4 個
4	湯匙	4 支
5	筷子	4 雙
6	鍋鏟	2 支
7	量杯(240cc)	1 個
8	量匙	1 付
9	削皮刀	1 支
10	刮鱗片	1 支
11	漏勺	1 支
12	湯勺	1 支
13	平盤	4 個
14	橢圓盤	1 個
15	湯碗	1 個
16	羹盤	1 個
17	蒸籠夾	1 個
18	剪刀	1 把
19	不鏽鋼鋼盆	1 個
20	漏盆	1 個
21	湯鍋加蓋	1 組
22	蒸籠鍋加蓋、層架*2	1 組
23	抹布	2 條

應考人服裝參考圖（如下），不合規定者不得進場應試。

帽子

1. 帽型：帽子須將頭髮及髮根完全包住；髮長未超過食指、中指夾起之長度，可不附網，超過者須附網。
2. 顏色：白色。

上衣

1. 衣型：廚師專用服裝（可戴顏色領巾）。
2. 顏色：白色（顏色滾邊、標誌可）。
3. 袖：長袖、短袖皆可。

圍裙

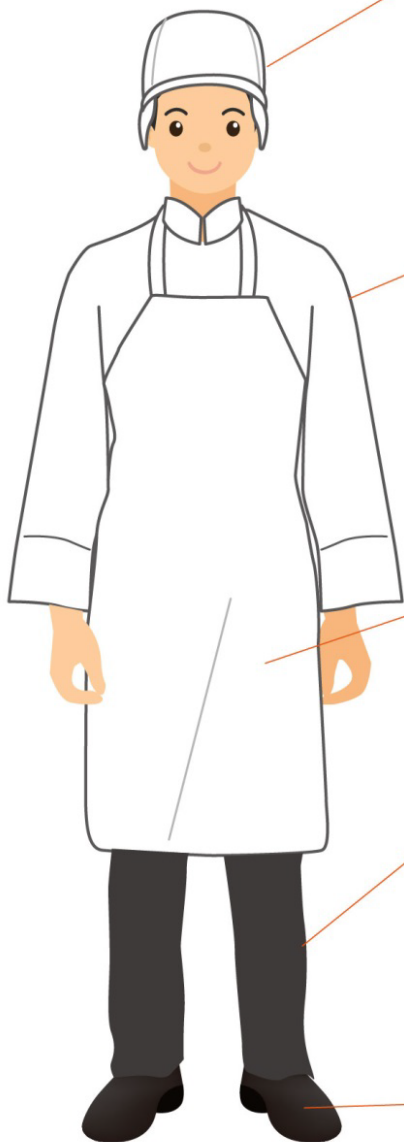
1. 形式不拘，全身圍裙、下半身圍裙皆可。
2. 顏色：白色。
3. 長度：過膝。

工作褲

1. 黑、深藍色系列、專業廚師素色小格子（千島格）之工作褲，長度至踝關節。
2. 不得穿緊身褲、運動褲及牛仔褲。

鞋

1. 黑色工作皮鞋（踝關節下緣圓周以下全包）。
2. 內須著襪。
3. 建議具止滑功能。



【術科測驗】食品烹調實作及廚房設備操作

1. 食材挑洗、煮飯、切配、烹調、裝飾、排盤等專業技能。
2. 使用中餐烹調廚房場域之機械設備操作技能。
3. 餐飲良好衛生作業規範及製作流程。
4. 場地清潔等廚務相關能力。
5. 應考人需於 150 分鐘內完成考試試題，含清潔打掃。

