113 年全國職場達人盃技能競賽簡章

一、 目的:

- (一) 鼓勵國人學習技術,提高國家技能水準。
- (二) 增進業界聯誼與技術交流。
- (三) 促進團隊合作,發揮職場效能,展現個人技藝。
- 二、 依據:職業訓練法、技能競賽實施及獎勵辦法(以下簡稱本辦法)。

三、 辦理單位:

- (一) 指導單位:勞動部、勞動部勞動力發展署。
- (二) 主辦單位:勞動部勞動力發展署技能檢定中心。
- (三) 承辦單位:勞動部勞動力發展署高屏澎東分署。
- (四)協辦單位:臺南市政府、中華醫事科技大學、勞動部勞動力發展署 雲嘉南分署。
- 四、 競賽日期:113年10月25日(星期五)報到、熟悉場地、競賽;113年10月26日(星期六)競賽及評分;113年10月27日(星期日)頒獎典禮。如個別職類辦理淘汰賽或提早競賽,將另行公告。

備註:遇有天然災害,經競賽場當地縣市政府依「天然災害停止上班及上 課作業辦法」規定,發布停止上班上課將可能變更競賽活動日期, 請參加競賽者,密切注意簡訊通知或詳參勞動部勞動力發展署技能 檢定中心網站(https://www.wdasec.gov.tw)最新消息。

五、 競賽場地:

- (一)第一競賽場:中華醫事科技大學(地址:臺南市仁德區文華一街89號):總鋪師辦桌菜、西餐烹飪、中式糕餅、彩妝整體設計等4職類。
- (二)第二競賽場:勞動部勞動力發展署雲嘉南分署(地址:臺南市官田區官田工業區工業路40號):辦桌家具工藝1職類。
- 六、 競賽職類及技能範圍:如附表1。

七、 競賽方式:

- (一)競賽方式以實地技能操作為原則。但各職類報名人數超過競賽場地 設備負荷容量時,得先行辦理筆試或技能測驗,擇優參加競賽。
- (二)技能競賽一律採用試題規定之材料、機具、量具及相關設施為準, 進行加工、裝配、檢修、製作成品或提供服務。
- (三) 依規定各職類報名人數未達 6人(組)時,該職類暫停辦理。
- (四)選手應遵守大會提供之場地、機具、設備安排及評分規定,不得以 任何理由向大會提出個別化要求,以維護競賽公平性。

八、 報名資格:

- (一) 具中華民國國籍,民國 90 年 12 月 31 日以前出生,工作或訓練年資累計 3 年以上(截至報名前 1 日止),經提名單位推薦始得報名參加。
- (二)提名單位以選手服務(訓練)之機關(構)、團體、學校、公司、行號 (商號)及職業訓練機構等具法人資格者為限,相關原則如下:
 - 1. 推薦選手參加競賽之提名單位,每一單位同一職類以推薦 3 人為 限(即同一職類不得有第 4 人報名)。
 - 2. 工作(訓練)年資證明,可檢附勞保投保資料表(或投保明細)、服務(訓練)證明、登載起訖日期之聘書,或其他可證明工作(訓練)年資之證明。工作年資證明係職場工作之年資證明,不得僅提供訓練年資證明,以上證明所登載年資須累計達3年以上。
 - 3. 為符合職場達人精神,參賽選手須為在職身分。
 - 4. 各級學校內部系所或附設機構應以學校名義提名,不得由內部單位擔任提名單位。

九、 報名日期及方式:

- (一) 報名日期:113年5月2日(星期四)9:00起至5月30日(星期四)24:00止。
- (二)採用網路報名方式,登入勞動部勞動力發展署技能檢定中心網站 (https://www.wdasec.gov.tw/)最新消息之報名系統連結完成網路報名,登錄完成後下載網路報名表。網路報名系統於報名第1日 09:00 開放,截止期限為報名最後1日24:00止,系統將於截止時間後關閉,請儘早完成報名作業,避免集中於報名截止日,造成網路流量壅塞而影響報名權益。
- (三)報名選手請於報名網址畫面,登錄參賽基本資料,包含比照新式國民身分證相片規格,上傳最近2年內所拍攝彩色、脫帽、未戴有色眼鏡、白色背景之正面半身相片(2MB以內,解析度300至600DPI之JPG檔)。
- (四)登錄完成後,務必列印網路報名表,加蓋提名單位印信(章戳),並 黏貼國民身分證正反面影本及檢附相關佐證文件影本,裝入 A4 信封 袋,並將「郵寄報名資料用信封封面」貼於信封袋上。
- (五)報名表及上開文件請於113年5月31日(星期五)前(含當日)以掛號、宅配或包裹方式(寄件管道包括郵局、各大超商等)寄至「勞動部勞動力發展署高屏澎東分署自辦訓練及學員輔導科」,地址:806高雄市前鎮區凱旋四路105號,查詢電話:07-8210171轉1103。

- (六)如未依規定於上述期限內寄出報名資料(以郵戳或有註明日期戳記為憑),網路報名視為無效,並予註銷報名資格。
- (七)報名表件經承辦單位審核後,資料不齊全或不合格者,不予受理, 並由承辦單位通知提名單位或參賽者。
- (八) 本賽事無須繳納報名費用。

十、 競賽規則:

- (一)競賽過程中,選手應遵守「技能競賽實施及獎勵辦法」第五章競賽 規則及大會等相關規定,服從職類裁判人員及技術顧問現場講解之 規範事項,違反者,依規定處理。
- (二)選手因作弊取得之成績,事後經查證屬實者,取消其名次及獎勵, 並按成績依序遞補。
- (三)為避免浪費競賽崗位建置、材料及相關資源,對於已報名卻無正當 理由未參賽者,將依下列方式處理:
 - 1. 主辦單位於次屆競賽時,得不受理該提名單位推薦該職類選手參 賽,且不受理該選手報名。
 - 2. 所稱正當理由係指天災(颱風、地震、空襲、水災、火災等不可抗力之重大突發事件)和無法預期(重大車禍、生病住院、家有重大事故等具有證明)之因素。但選手預知屆時無法參賽,應事先於競賽14日前(即113年10月11日前)以書面方式(請假單如附表2)向勞動部勞動力發展署高屏澎東分署請假,經獲准者,則不在此限。如有突發狀況未能依限請假,仍須完成請假程序,請假者視同放棄該次參賽權利,屆時不得再行主張恢復及不得申請保留。

十一、 選手報到、膳宿及交通:

- (一)報到時間及地點:113年10月25日(星期五)上午10時至11時, 請依大會寄發選手報到通知單之指定地點報到,無正當理由逾時 者,不予受理,並註銷參賽資格。
- (二) 膳食:10月25、26日午餐及10月27日午餐(或餐盒),由主辦單位免費供應。
- (三) 住宿:提供競賽場附近飯店資訊,請自行安排。
- (四) 交通:提供選手至競賽場交通資訊,請自行安排。

十二、 公告英雄榜:

- (一)公告日期:113年10月27日(星期日)頒獎典禮後公告。
- (二) 公告方式:於技檢中心網站公告英雄榜,網址: https://www.wdasec.gov.tw/

十三、 頒獎典禮暨優勝作品展覽:

- (一)時間:113年10月27日(星期日)上午(以大會通知為準)。
- (二) 地點:臺南市(暫定,以大會通知為準)。

十四、 獎勵:

- (一)每一職類取前5名優勝選手,獎勵如下:(成績不及格者,不列名次,亦不獎勵)。
 - 1. 第1名:每位獎金新臺幣 12 萬元,獎牌1面、獎狀乙幀。
 - 2. 第2名:每位獎金新臺幣6萬元,獎牌1面、獎狀乙幀。
 - 3. 第3名:每位獎金新臺幣4萬元,獎牌1面、獎狀乙幀。
 - 4. 第4名、第5名:獎狀乙幀。
- (二)依據「鼓勵單位或個人贊助技能競賽實施要點」對技能競賽熱心贊助經費、材料、設備、選手訓練及提供就業機會之單位或個人,由主辦單位獎勵之。
- (三)技能競賽選手獲技能競賽成績前5名,主辦單位頒給其提名單位及 指導老師獎狀各乙幀。

十五、 爭議處理:

- (一)依據技能競賽實施及獎勵辦法第35條規定:「競賽過程中,選手應遵守相關規則與服從職類裁判人員及技術顧問現場講解之規定事項。選手對裁判人員之宣布、說明或試題有疑問、缺頁及其他疑義時,應即時提出,由裁判人員處理並作成紀錄,事後不得異議。」
- (二)選手對競賽成績有異議時,應於公布後3小時內,由選手本人以書面載明(成績異議申請表如附表3)職類名稱、姓名、出生年月日、性別、身分證統一編號、住居所及事由等向大會提出,逾時不予受理。
- (三)為處理競賽期間爭議事件、競賽後選手提出之成績異議問題及裁判人員違失事項,大會得召開技術爭議審議小組會議。技術爭議審議小組作成之決定,由大會以書面答覆申請人。

十六、 其他事項:

- (一)本競賽之技能範圍有別於技能檢定,不適用技術士技能檢定及發證 辦法之免術科測試之規定。
- (二)選手無法參加頒獎典禮者,應向承辦單位請假,獎狀及獎牌事後由臺南市政府統一於113年11月15日(星期五)前寄送優勝選手。獎金請選手填妥領據並簽名後,黏貼有帳號之選手本人存摺封面影本,於113年11月1日(星期五)下午5時前將正本寄至臺南市政府勞工局職訓就服中心(地址:70801臺南市安平區永華路2段6號8

- 樓),逾期不予受理(獎金統一以匯款方式匯入選手個人帳戶)。聯絡電話:06-2991111轉8588謝小姐。
- (三) 競賽時間及場地如有變更時,另行公告或通知。
- (四)活動相關訊息,可至技能競賽主題網(網址: https://skillsweek.wdasec.gov.tw)瀏覽,或可至臉書 facebook 搜尋官方粉絲團「技能競賽充電讚」、IG 搜尋「worldskillstw」。
- (五) 本簡章未盡事宜,依相關規定辦理。

附表1

競賽職類及技能範圍

		从食气积久仅 能型自	
序號	職類名稱	技能範圍	選手人數
		因應台灣美食國際化趨勢,以台灣獨特辦桌文	
		化及飲食內涵,運用在地本土食材及善用現代化的	
		廚房設備,於現場製作出衛生兼具美味,且富有創	
		意之宴席料理及古早味手路菜,其技能項目包含:	
		一、賽前工作準備。	
		二、食材製備流程。	
		三、刀工切配技巧。	
		四、火侯烹調技巧。	
1	總鋪師辦桌菜	五、調味技巧。	2人1組
		六、口味與口感。	
		七、排盤與裝飾。	
		八、創意及整體觀感。	
		九、餐飲衛生與安全。	
		十、時間控制與流程安排。	
		辦桌文化與台灣宴席傳統精粹,朝向以口味本	
		土化、材料多樣化、作法國際化與視覺精緻化,發	
		揚台灣菜的技藝傳承與總鋪師之職人精神。	
		須熟練西餐基本烹調及國際烹調之技能,具有	
		英、法文之專有名詞和菜單書寫能力。	
		一、賽前準備工作 Mise en place。	
		二、烹調配方 Recipe Cooking methods。	
		三、各項西餐冷熱烹調技巧 Skills for	
		Appetizer and Main Courses •	
	西餐烹飪 中式糕餅	四、材料運用 Ingredients Application。	
		五、時間掌握 Timing。	
2		六、衛生習慣 Hygiene and Safety。	1人1組
		七、口味 Tasting。	1 / 2 1 (31
		八、擺飾與色調的搭配及創意 Garnish,	
		Colorful and Creativity。	
		九、神秘箱 Mystery Basket。	
		十、自助餐、酒會菜餚 Buffets and canapes。	
		十一、麵食類 Pasta。	
		十二、素食 Vegetarian。	
		十三、蛋糕 Cake、巧克力 Chocolate、法式點心	
		French Pastries	
		中式糕餅的餅皮通稱為酥糕類,可分為為酥油	
3		皮類、糕漿皮類兩大類,糕漿皮類又可再細分為糕	1人1組
		皮類及漿皮類,並可依據餅皮特性及口感,搭配多	

		種不同風味的內餡,因此,雖然是三種作法,但搭	
		配多款餡料即可創造出十幾種的變化。	
		一、酥油皮類	
		酥油皮類是由油皮與油酥兩種不同性質的麵糰	
		組合而成的,油皮調製時,要加水以形成麵	
		筋,才有能力將油酥包裹住,再將在兩種麵糰	
		結合成一個有酥的麵糰,經擀捲包餡後,產品	
		會產生層次分明與酥鬆的特性,可製作種類繁	
		多的酥油皮類麵點,代表產品如:蛋黃酥、菊	
		花酥、老婆餅、牛舌餅及綠豆凸月餅等。	
		 二、糕漿皮類	
		因使用的材料不同又區分為糕皮類及漿皮類	
		(清仔皮),以下針對其特色與代表產品簡述	
		之:	
		(一)糕皮類:糕皮類由糖、油、麵粉、水或蛋	
		製成,可塑性較低,無彈性,產品會因膨	
		脹產生鬆酥口感,代表產品如:核桃酥、	
		鳳梨酥、酥皮蛋塔等。	
		(二)聚皮類/清仔皮/和生皮:漿皮是由糖	
		浆、油、麵粉、水混和揉成之麵糰,可塑	
		性大,清仔皮可搭配之內餡豐富,如香菇	
		滷肉、伍仁、棗泥核桃等,代表產品如:	
		龍鳳喜餅、廣式月餅、台式椰蓉月餅等。	
		本職類競賽設計與製作出發點為男女主婚人為	
		見女舉辦婚禮為前提,交由總舖師全權處理本案婚	
		宴的餐點與使用的桌椅或用具,如今您是受聘婚宴	
	辦桌家具工藝	辦桌家具的設計與製作人。	
		其中需考量台南建城四百年文化歷史人文背景	
		融入設計理念中,讓這對主婚人不失傳統文化又能	
		讓新人感受到有創新的婚禮。	
		競賽項目包括規劃設計、製作工藝與作品發	
4		表: 一、規劃設計:使用 A3 圖紙依照比例繪製外觀三	2人1組
		視圖、結構圖或工作圖、製作流程與時間安	
		排,3D 或透視圖,並撰寫設計理念或說明,	
		先行規劃設計提案,再經過審查。	
		二、規格尺寸:圓桌面直徑 1200 mm 六人坐桌,	
		高 750 mm, 可考量可摺疊桌面, 桌腳可活動	
		折合。座椅坐面不宜太大,可堆疊或折疊坐	
		椅,尺寸需符合人體工學,結構考量安全與平	
		穩性。其他用具須符合婚禮或總鋪師使用相關	

		產品。	
		三、材料使用:使用木心板、實木及輔助材料,包	
		括薄片、貼邊材、鉸鍊、木螺釘與膠類等。	
		四、機具設備:使用個人攜帶的機具設備,部分作	
		品事先製作零組件或半成品,再攜至競賽現場	
		組裝,有部分在競賽現場製作,再整體組裝完	
		成、修飾、砂磨及塗裝完成。	
		五、作品發表:競賽作品完成,參賽者依序短時間	
		發表其作品設計理念、製作特色與參賽心得。	
		一、依據競賽規範、競賽項目、主題及大會提供之	
		材料進行競技。	
		二、競賽項目:髮型梳理、化粧設計、美甲設計及	
		配飾製作設計。本競賽為1人1組,須操作化	
		妝及美甲二種主要技能項目,搭配主技能的展	
		現另有簡易髮型及配飾製作的能力,完成整體	
	彩妝整體設計	競賽作品。	
		三、本競賽以真人模特兒為主,另視競賽項目操作	
_		及呈現在大會所提供之假人頭或假手上。	
5		四、競賽範疇分為:	1人1組
		(一)簡易髮型梳理:編整吹梳髮、電棒操作	
		等。	
		(二)化粧設計:各種場合化粧技術、紙圖設	
		計、彩繪化粧設計。	
		(三)美甲設計:凝膠指甲技術、彩繪指甲設	
		(一)天 或司·歲形相 找們·沙福相 或計。	
		(四)配飾設計與製作:搭配髮型、化粧及整體	
		設計之相關飾品製作。	

113年全國職場達人盃技能競賽選手請假單

參加職類									
選手姓名					性別		□男		
出生年月日	民國	年	月	日出生	-				
身分證 統一編號									
現在通訊處 及電話 (請詳填)	通訊地電話電子			(公)			(1	亍動)	
請假事由				月 日	之□竟				,
請假人簽章						(;	務必請々	本人親自	(簽名)

附註:

- 一、 依據 113 年全國職場達人盃技能競賽簡章規定,選手預知屆時無法參賽,應事先於競賽 14 日前 (即 113 年 10 月 11 日前)以書面方式向勞動部勞動力發展署高屏澎東分署請假。如有突發狀況 未能依限請假,仍須完成請假程序,請假者視同放棄該次參賽權利,屆時不得再行主張恢復及 不得申請保留。
- 二、 本表填寫完畢(務必簽名),請以傳真或電子郵件方式送交勞動部勞動力發展署高屏澎東分署黃小姐,傳真:(07)8214526,電子郵件:yenj@wda.gov.tw。

中 華 民 國 1 1 3 年 月

日

附表3

113 年全國職場達人盃技能競賽成績異議申請表

職類名稱		 	#請日其	月						
申請人簽名			性別		□男 □ 女					
身分證 統一編號										
聯絡方式	地址: 連絡電話: 電子信箱:									
檢附證件 (請勾選)	□身分證正、反面系	□身分證正、反面影本1份 □其他:								
身分證		身分證反面影本浮貼處								
疑義事由		1								
請求處理方案										

備註:

- 一、依技能競賽實施及獎勵辦法第44條規定,選手對競賽成績有異議時,應於**公告後3小時內**,由選手本人,以<u>書面</u>載明職類名稱、姓名、出生年月日、性別、身分證統一編號、住居所、事由等向大會提出異議處理。逾時提出者,不予受理。
- 二、請傳真至04-23690440,或以電子郵件送至 skillscompetition@wda.gov.tw,逾期不受理。