南隘國小附設幼兒園專任廚工甄選說明及口試術科測驗方式

※請應考人（求職者）於 111 年 7 月 15 日(五)中午 12:00 前報名參加甄試。

(請繳交介紹卡、基本履歷表、專業證照、身分證或居留證至幼兒園，若需補件請於 7/21(四)中午 12:00 前完成。)

甄試前一天(7 月 21 日(四)上午 9:00-12:00 開放應考人看考試場地(幼兒園廚房)。

- (一) 甄試地點：南隘國小隘閱館、幼兒園廚房。
 - (二) 甄試日期：111 年 7 月 22 日（星期五）上午 8:00 起，甄試所需時間視報名人數彈性調整，請應考人於指定時間報到。
 - (三) 甄試方式與時間：以口試 10 分鐘和術科（烹調）50 分鐘為原則(含善後清潔)。
 - (四) 口試範圍：幼兒園廚房工作專業知識與素養（30%）、衛生常識及態度（50%）、相關工作經驗（20%）
 - (五) 術科範圍：1 道指定菜與 1 道自由發揮菜。(各以 2 人份呈現)
 - (六) 口試及術科比重: 口試占 40%，術科占 60%。口試和術科成績未達 70 分者不予錄取。
-

術科測驗方式

※請應考人（求職者）穿著合適服裝(例如:廚帽、工作服)、圍裙、口罩。(現場已備有基本烹調用具)，參加甄試。

測驗說明：1 道指定菜與 1 道自由發揮菜。(各以 2 人份呈現)

術科測驗時間：40 分鐘、善後清潔 10 分鐘，總共 50 分鐘。

測驗地點：南隘國小附設幼兒園廚房

- (一) 指定菜：蔥爆雞丁。設定食材(洋蔥、雞胸肉、青蔥、雞蛋、蒜仁)。(占術科 60%)
 - (二) 自由發揮菜：由考場提供副食材，請考生結合指定食材(洋蔥、雞胸肉)再做出 1 道菜。(占術科 40%)
 - (三) 評分項目：幼兒適口性（20%）、衛生流程含善後清潔（50%）、成品觀感及口味（30%）
-

廚工甄選術科操作食材內容

名稱	規格/數量	調味料
洋蔥	1 顆	沙拉油
雞胸肉(帶骨)	1 付	鹽
青蔥	2 根	糖
雞蛋	2 顆	醬油
蒜仁	5 顆	胡椒粉
紅蘿蔔	半條	素蠔油
小黃瓜	1 條	
米粉	1/4 包	
黑木耳	1 片	

備註：現場須備有

- 1.基本廚房器具(刀、鍋、鍋鏟、刨刀、鍋碗盆等)
- 2.清潔器具、洗碗精、抹布
- 3.垃圾桶
- 4.成品盤(評分用)