

109 學年度第 1 學期臺中市太平區頭汴國民小學附設幼兒園代理廚工

徵才簡章

壹、依據：

- 一、教保人員服務條例。
- 二、公立幼兒園契約進用人員之進用考核及待遇辦法。
- 三、臺中市政府及所屬機關學校臨時人員進用及管理要點。

貳、報名資格與條件

一、基本條件：

- 無「教保人員服務條例」第 12 條第 1 項各款及「教育人員任用條例」第 31 條、33 條之情事者。
- 具丙級以上中餐烹調技術士證照、有團膳烹調經驗者尤佳。
- 任職前一個月內須提供從膳人員健康檢查紀錄表。
- 任職前取得 3 個月以內的**警察刑事紀錄證明**。

參、進用名額：正取 **1 名**；備取若干名。備取人員候用期限至 109 年 9 月 30 日止，逾限註銷候用資格。

肆、代理期間：**自報到日起至 110 年 1 月 31 日或教育局分發人員報到前 1 日止**。如代理原因消滅，即無條件解職，不得異議。簽訂定期勞動契約人員，其契約期間不得超過 6 個月(以 6 個月為限)。

工作內容：(一) 負責食材驗收及餐點相關工作。

(二) 食材之搬運、清洗、處理、烹飪、和調理等作業負責。

(三) 菜餚分配、分送與搬運、剩餘菜餚與廚餘之處理。

(四) 幼兒園環境清潔工作與廚房內外環境整理與設備清潔。

(五) 其他用餐相關事宜及臨時交辦事宜。

(六) 未盡事宜皆依相關法規及勞動契約辦理。

工作地點：臺中市太平區頭汴國小附設幼兒園

伍、薪 給：比照臺中市政府行政助理從事一般性事務者，月薪 23,800 元。

陸、錄取標準：

- 一、應徵人員**經審核後擇優參加甄選**，資格不合或未獲錄取者不另行通知，應徵資料恕不退還。(如須退還報名文件者，請附貼足郵資之回郵信封)經錄取者，由本園通知當事人，並依規定辦理僱用手續。本項甄審均由本園就應徵人員中擇優遞補，惟應徵人員均不適當時，本園得予從缺。
- 二、依考試成績排列，平均分數未達 70 分者不予錄取，**具丙級以上中餐烹調技術士證照得免實作**，實作評分標準參見(附件 4)；備取若干名，出缺時依序遞補。
- 二、報考人員可自行上網查看、或電話詢問，亦可親自到校查詢甄選結果，不得以未接獲錄取通知為由延後報到，並請依榜示事項辦理。如因個人疏忽造成權益受損，不得異議。未獲錄取者，本校不另行通知。

柒、甄選時間：本次甄選，採一次公告分次招考，如前一次招考錄取，缺額補滿，並於網站公告即不再進行下階段招考

招考次別	甄選日期、時間
第 1 次招考	109 年 8 月 10 日(星期一)上午 11 時 (10 時 50 分到辦公室報到)
第 2 次招考	109 年 8 月 11 日(星期二)上午 11 時 (10 時 50 分到辦公室報到)
第 3 次招考	109 年 8 月 14 日(星期五)上午 11 時 (10 時 50 分到辦公室報到)

第 4 次招考	109 年 8 月 17 日(星期一)上午 11 時 (10 時 50 分到辦公室報到)
第 5 次以後招考	109 年 8 月 18 日以後請逕至本校網站及及臺中市政府教育局網站公告查詢。

甄選地點：臺中市太平區頭汴國小附設幼兒園(臺中市太平區北田路 20 號)

甄選方式：面試或術科實作(由園方擇一，具丙級以上中餐烹調技術士證照得免實作；術科實作方式為甄選日當場每人烹飪 1 道菜餚或點心，菜單當場公布，食材由承辦學校提供)。

☆ 術科注意事項：

1. 甄選日當場每人需於 1 小時內烹飪完成 1 道菜餚或點心(含烹飪完成之清潔工作)。
2. 取用材料以製作 4 人份的菜餚一盤為原則。
3. 材料選用與作法，依試場所準備之材料與器具設備製作，須切合題意。
4. 承辦學校提供之用具與器材不得有破損情事發生，如有破損照市價賠償。用具與器材用畢後清理乾淨，物歸原處。
5. 須在規定時限內完成，否則不予計分。
6. 進入試場後，應先檢查用具設備、材料，如有問題在考試前即應當場提出，考試開始後，不得再提出疑義。
7. 甄選試場已備妥工具，請應考者統一使用試場內工具。
8. 應考者自備工(用)具：(1)圍裙、帽；未穿著者，不得進場應試。(2)穿著規定之深色長褲、包鞋(鞋子款式不限，以不露腳趾為主)、內須著襪；不合規定者，不得進場應試。(3)衛生手套及口罩。衛生手套可為乳膠手套、矽膠手套、塑膠手套(即俗稱手扒雞手套)等。

捌、報名方式：檢具下列證件

- 一、個人履歷表 1 份及身份證明文件正反面影本(附件 1 及附件 2)(請貼上最近一年內二吋半身相片及註明白天聯絡電話)。
- 二、最高學歷畢業證書影本。
- 三、無教保人員服務條例第 12 條規定不適任教保服務人員情事切結書(附件 3)。
- 四、符合報名資格之相關證明文件或證照。
- 五、相關工作經驗證明等資料影本，以上資料請以 A4 規格製作。報考人員請親自至臺中市太平區頭汴國小辦公室(41150 臺中市太平區北田路 20 號)報名，**逾期不予受理**。聯絡電話：04-22703129 轉 732。上述應徵資料請以 A4 紙張裝訂，格式不符或資料不全者恕不受理；另所提供資料如有不實者，一切後果由當事人自行負責。
- 六、報名日期：本次甄選，採一次公告分次招考，如前一次招考錄取，缺額補滿，並於網站公告即不再進行下階段招考

招考次別	報名日期、時間
第 1 次招考	即日起至 109 年 8 月 10 日(星期一)每日上午 8-9 時 (逾時恕不受理)
第 2 次招考	109 年 8 月 11 日(星期二)上午 8-9 時 (逾時恕不受理)
第 3 次招考	109 年 8 月 14 日(星期五)上午 8-9 時 (逾時恕不受理)
第 4 次招考	109 年 8 月 17 日(星期一)上午 8-9 時 (逾時恕不受理)
第 5 次以後招考	109 年 8 月 18 日以後請逕至本校網站及及臺中市政府教育局網站公告查詢。

109 學年度臺中市太平區頭汴國民小學附設幼兒園甄選代理廚工報名表

【表格自行下載使用，列印時請以 A4 紙張列印】

甄選類別：代理廚工

准考證號碼：

姓名			出生年月日	年	月	日	正面半身 脫帽照片
現職機關			身分證字號				
服役情形	<input type="checkbox"/> 免役 <input type="checkbox"/> 役畢 <input type="checkbox"/> 服役中		連絡電話	TEL：	手機：		
地址							
電子郵件							
學歷	學校名稱	系	科	組	別	起迄年月	
						年 月至 年 月	
						年 月至 年 月	
應繳 驗 證 件	類別	證書字號	發證日期		發證機關	備註	
	<input type="checkbox"/> 中餐烹調丙級技術證照						
	<input type="checkbox"/> 其他廚師證照						
經歷	曾服務之機關	職稱	起迄年月	曾服務之機關	職稱	起迄年月	
填表人簽章：			填表日期： 109 年 8 月 日				

附件 2

臺中市太平區頭汴國民小學附設幼兒園契約進用代理廚工甄選

黏貼證件資料表

年 月 日

國民身分證
(正面) 黏貼處

國民身分證
(背面) 黏貼處

*本報名表所蒐集個人資料，將依據個人資料保護法規定，只針對本次廚工甄選之目的進行蒐集、處理及利用，不做其他用途。

臺中市太平區頭汴國民小學附設幼兒園代理廚工切結書

本人_____，切結下列情事：

無以下教保人員服務條例第 12 條規定不適任教保服務人員情事之一

- 一、 曾有性侵害、性騷擾或虐待兒童行為，經判刑確定或通緝有案尚未結案。
- 二、 行為不檢損害兒童權益，其情節重大，經有關機關查證屬實。
- 三、 罹患精神疾病尚未痊癒，不能勝任教保工作。
- 四、 其他法律規定不得擔任各該人員之情事。

本人如有以上切結不實，同意取消錄取資格及無條件解聘，並願負刑事責任。

此致

臺中市太平區頭汴國民小學附設幼兒園

立切結書人： (簽章)

身分證統一編號：

性別：

出生日期： 年 月 日

戶籍地址：

聯絡電話：

中華民國 年 月 日

*本表所蒐集個人資料，將依據個人資料保護法規定，只針對本次廚工甄選之目的進行蒐集、處理及利用，不做其他用途。

附件 4 109 學年度第 1 學期臺中市太平區頭汴國民小學附設幼兒園代理廚工甄選實作評分標準表

項目	監評內容	配分(分)
專業證照 (5%)	具中餐烹調技術士丙級證照核給 3 分，具乙級以上證照或廚師證核給 5 分	5
成品品評 (40%)	時間、取量、火候及幼兒適口度(適合幼兒食用之食材大小及質地)	40
衛生項目 (55%)	<p>個人衛生【有下列情事酌予扣分】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 手部有受傷，未經適當傷口包紮處理及不可拆除之手鐲，且未全程配戴衛生手套者(衛生手套長度須覆蓋手鐲，處理熟食應更新手套)。 ● 衛生手套使用過程中，接觸他種物件，未更換手套再次接觸熟食者(衛生手套應有完整包覆，不可取出置於台面待用)。 ● 以衣物拭汗者。 ● 未以專用潔淨布巾、紙擦拭用具、物品及手者。 ● 其他有違個人衛生項目。 	15
	<p>烹調衛生【有下列情事酌予扣分】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 使用免洗餐具者。 ● 食材未經驗收數量及品質者。 ● 洗滌餐器具時，未依下列先後處理順序者：餐具→鍋具→烹調用具→刀具→砧板。 ● 洗滌食材，未依下列先後處理順序者：乾貨(如香菇、蝦米…)→加工食品類(素，如沙拉筍、酸菜…)→加工食品類(葷，如水發魷魚…)→蔬果類(如蒜頭、生薑…)→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→魚貝類。 ● 切割生食食材，未依下列先後順序處理者：乾貨(如香菇、蝦米…)→加工食品類(素，如沙拉筍、酸菜…)→加工食品類(葷，如水發魷魚…) ● 蛋之處理程序未依下列順序處理者：洗滌好之蛋→用手持蛋→敲於乾淨容器上(可為裝蛋之容器)→剝開蛋殼→將蛋放入第二個容器內→檢視蛋有無腐壞，集中於第三容器內→烹調處理。 ● 可利用之食材棄置於廚餘桶或垃圾筒者。 ● 烹調時有污染之情事者：(1) 烹調用具置於台面或熟食匙、筷未置於熟食器皿上。(2) 菜餚重疊放置、成品食物有異物者、以烹調用具就口品嚐、未以合乎衛生操作原則品嚐食物、食物掉落未處理等。 ● 其他有違烹調衛生項目。 	30
	<p>環境衛生【有下列情事酌予扣分】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 將非屬食物類或烹調用具、容器置於工作檯上者(如：洗潔劑、衣物等，另酒精噴壺應置於熟食區層架)。 ● 將垃圾袋置於水槽內或食材洗滌後垃圾遺留在水槽內者。 ● 工作結束後，未徹底將工作檯、水槽、爐檯、器具、設備及工作區之環境清理乾淨者(即時間內未完成)。 ● 其他有違環境衛生項目。 	10
總分		100