|  |
| --- |
| 國立高雄餐旅大學餐旅學院餐飲管理系新聘專任（案）專業技術教師點數核算表 |
| 擬聘教師姓名： | 擬聘等級： |
| 餐旅性質競賽(擔任評審者點數減半) | 廚藝類 | 競賽名稱、日期、名次 | 點數 |
| 申請人自評 | 系教評初評 | 院教評複評 |
| 1.德國IKA 奧林匹克廚藝大賽(Internationale Kochkunst-Ausstellung, IKA）、盧森堡世界盃國際廚藝競賽（The Villeroy & Boch Culinary World Cup）及世界技能大賽（WorldSkills Competition）前三名，每件6 點。 |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |
| 2.香港HOFEX國際美食大賽、新加坡FHA 廚藝挑戰賽前三名，每件4點。 |  |  |  |  |
|  |
| 3.其他國外知名廚藝競賽，每件2點；其他國內知名廚藝競賽，每件1點。 |  |  |  |  |
|  |
| 上述第二點與第三點合計，其總點數不超過8點。 |
| 點數小計 |  |  |  |
| 餐飲服務類 | 競賽名稱、日期、名次 | 申請人自評 | 系教評初評 | 院教評複評 |
| 世界技能大賽（WorldSkills Competition）、全國技能競賽前三名，每件6點。 |  |  |  |  |
|  |
| 其他國外知名餐飲服務競賽，每件2點；其他國內知名餐飲服務競賽，每件1點，本項總點數不超過4點。 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| 點數小計 |  |  |  |
| 飲料調製類 | 競賽名稱、日期、名次 | 申請人自評 | 系教評初評 | 院教評複評 |
| 世界最佳侍酒師大賽(The World’s Best Sommelier Competition)前三名、Master Sommelier (MS)、Master of Wine (MW)，每件6點。 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| 世界咖啡師大賽（World Barista Championship，簡稱WBC）前三名，每件6點。 |  |  |  |  |
|  |
| 世界調酒大賽(World Class) 前三名，每件6點。 |  |  |  |  |
|  |
| 點數小計 |  |  |  |
| 累積之專業工作經驗 | 廚藝類 | 餐廳名稱，職稱 | 申請人自評 | 系教評初評 | 院教評複評 |
| 擔任米其林一星級以上餐廳主廚，每件6 點；餐廳副主廚，每件4 點。 |  |  |  |  |
| 點數小計 |  |  |  |
| 餐飲服務類 | 飯店/餐廳名稱、職稱、工作起迄日 | 申請人自評 | 系教評初評 | 院教評複評 |
| 擔任國際連鎖品牌五星級飯店餐廳經、副理，每年3點。 |  |  |  |  |
|  |
| 擔任國內品牌五星級飯店餐廳經、副理或擔任國內外品牌連鎖餐廳經、副理或店長，每年2點。 |  |  |  |  |
|  |
|  |
| 點數小計 |  |  |  |
| 飲料調製類 | 證認名稱 | 申請人自評 | 系教評初評 | 院教評複評 |
| 葡萄酒與烈酒基金會（WSET）Diploma級（四級）認證，每件4點。 |  |  |  |  |
| 點數小計 |  |  |  |  |
| 合計總點數 |  |  |  |

(請檢附資料，按次序編列起迄頁數，裝訂成冊)

申請人簽章：

|  |  |
| --- | --- |
| 經 學年度 學期第 次系所教師評審委員會會議（ 年 月 日）審議通過。 | 經 學年度 學期第 次院教師評審委員會會議（ 年 月 日）審議通過。 |
| 系教評會主席簽章： | 院教評會主席簽章： |