檔　　號：
保存年限：

財團法人台灣觀光協會　函

會　　址：106 台北市大安區忠孝東路四段 285 號 8 樓之 1
聯 絡 人：張仲宇
聯絡電話：(02)2752-2898#58

受文者：交通部觀光局

發文日期：中華民國 107 年 3 月 21 日
發文字號：台觀字第 1070393 號
速別：速件
密等及解密條件或保密期限：普通
附件：如主旨

裝

主旨：檢送本會主辦「2018 年台灣美食展 廚藝大賽」報名簡章乙份(如附件)，請轉送相關單位踴躍報名參加，敬請 查照。

說明：

一、 旨揭活動即日起開放報名收件，報名資料繳交期限至今(107)年 5 月 11 日止，報名簡章詳見附件，敬請注意各活動時限。

二、 各報名單位詳閱相關規定，並填寫各項附件表格，主動向本會繳交相關證明文件，待收到報名確認函後始完成報名手續。

訂

正本：交通部觀光局、各縣市政府觀光局 (處)、各縣市廚師職業工會、各縣市餐飲職業工會、各校餐飲科相關科系。
副本：客家委員會、原住民族委員會、廚藝大賽策劃人員。

會長 [signature]

線

交通部觀光局　107/03/22
1070003733

2018

台灣美食展

廚藝大賽報名簡章

輔導單位

Taiwan
THE HEART OF ASIA

主辦單位

贊助單位

壹、前言

鑒於台灣觀光市場蓬勃發展，飯店餐飲人員需求龐大，學校餐飲科系有如雨後春筍般設立，學校師生及專業廚師為了提昇烹飪水平及獲得國際級廚藝肯定，需遠赴國外參加比賽，取得相關獎項。為使學子們及專業廚師人才可免於舟車勞頓，在國內即能參與廚藝競賽之平台，持續精進廚藝並與國際廚藝水準交流，故於「台灣美食展」中舉辦一「校園」、「蔬果雕刻」、「糕點裝設」廚藝競賽，藉以持續傳承廚藝美食文化與國際接軌。

貳、比賽目的

一、藉由美食增加我國廚藝的國際能見度
二、讓台灣優秀廚師/學生持續參與廚藝比賽互相提升
三、尊古、傳承、時尚美味，創作國際認可的料理
四、串起寶島農、漁、牧暨工藝之美，創造美食新商機

叁、參賽辦法：

一、校園組廚藝競技賽：

(一)流程：書審(報名初審) -> 初賽（台北世貿一館）->決賽（台北世貿一館）

(二)資格：以書審(報名初審)截止日為基準，年滿16歲、未滿24歲之在學學生皆可報名、不限任何證照、含觀光或餐旅科系、不分任何餐別。

(三)競賽時程：

日期	三階段	地　點
3 月~5 月	書審	寄送報名資料，辦理各隊文件審定
8 月 10 日至 11 日	初賽	台北世貿一館台灣美食展競技現場
8 月 13 日	決賽	台北世貿一館台灣美食展競技現場

(四)競賽方式：

1. 人數：一組 3~5 人（具學生身份之領隊 1 位、選手 2~4 位，領隊應引導選手賽事的準備與進行，並可動手參與製作。參加本賽事之書審、初賽、決賽之領隊/選手必須皆**完全相同，不可更換，全具學生身分**。）
2. 報名費：一組 3000 元(報名費用不退還。另無論進入初賽與否，皆將提供 10 張 2018 台灣美食展入場券)。
3. 比賽主題與食材限制：主題「**夏**」，每道菜餚至少需 1 樣台灣食材。

4. 書審方式：依本次賽事訂定之書審/初賽主題進行**套餐創作**，各隊將欲參賽之**三道菜**（依序：**前菜 2 種**(開胃菜、沙拉、拼盤等)、**主菜**(肉類、海鮮類、蔬菜類)、**點心**)準備**烹飪前食材照片**、**烹飪完成之菜餚照片**、**配方表**（各菜完成品與事前食材照片共計 6 張照片，並將三道菜餚合照 1 張，總共 7 張，像素須 300dpi 以上)，書審資料須提供電子檔。**入圍初賽菜餚須與食材及原菜單內容相符**，書審原件資料概不退還。一個學校最多推薦兩隊參加書審為原則，惟曾獲本大賽前三名學校則不在此限。書審最多選出 10 隊進入初賽。

5. 初賽方式：

(1)現場賽制：每隊派出三人進行比賽，每道菜滿分 100 分，總計 300 分滿分現場審查。選出總分合計最高分的 4 隊晉級決賽。

(2)時間：80 分鐘完成三道菜（含備料和烹飪過程)。

(3)出菜：比賽開始 80 分鐘內，各選手完成出菜報到手續後，依現場主持人安排出菜(依序：**前菜、主菜、點心**)。

A. 自備：食材和餐盤和輔助器具（食材不可先做任何前處理，器具如涉及用電採事先申報審核制）

B. 準備「展示」兩人份及「評審」五人份用作品，皆使用個別餐盤。

(4)初賽流程：賽前說明（10 分鐘)、前置作業（10 分鐘)、競賽（80 分鐘)、說菜(1 分鐘)、評審品評(10 分鐘)、成績計算(30 分鐘)。

6. 總決賽、冠亞季軍賽方式：

(1)現場賽制：每隊派出三人進行比賽，每道菜滿分 100 分，總計 300 分滿分現場審查。選出總分合計最高分者獲獎。

(2)**指定主題**：將分別於比賽現場公佈(調味料與搭配食材可自行攜帶，需於賽前提交材料單供評審查驗)。

(3)時間：80 分鐘完成三道（含備料和烹飪過程)。

(4)出菜：比賽開始 80 分鐘內，各選手完成出菜報到手續後，依現場主持人安排出菜（依序：**前菜、主菜、點心**)。

A. 自備：食材和餐盤和輔助器具（食材不可先做任何前處理，器具如涉及用電採事先申報審核制）

B. 準備「展示」兩人份及「評審」五人份作品，皆使用個別餐盤。

7. 團隊精神比賽：

進入初賽之隊伍，現場將提供海報布置處(尺寸為 A2：42 cm X 59.4cm)並於比賽時提供自製影片播放時間(最多 3 分鐘)；比賽結束後將依表現評選最佳團隊精神學校隊伍並頒發獎項。

(五)評分標準：

項　　目	所佔百分比
口味口感與香味呈現	40%
創新技巧與擺盤搭配	25%
主題理念與食材運用	25%
現場說菜與食譜設計	10%

(六)獎項說明：

項目	獎項	內容
團體獎	冠軍隊(金鼎獎)	金鼎1座，獎金10萬元，隊員每位同時獲得金牌1面、中英文獎狀證書1份。
	亞軍隊(銀鼎獎	銀鼎1座，獎金8萬元，隊員每位同時獲得銀牌1面、中英文獎狀證書1份。
	季軍隊(銅鼎獎)	銅鼎1座，獎金5萬元，隊員每位同時獲得銅牌1面、中英文獎狀證書1份。
個人獎	最佳創意菜餚獎	獎金1萬元、獎牌1面、中英文獎狀證書1份。(1~3名，可從缺)
學校獎	最佳團隊精神獎	中英文獎狀證書1份。
備註：進入初賽隊伍於報到當日發送參賽證書，以資鼓勵；獎金將扣繳稅金，由主辦單位依規定辦理。		

(七)其他：

(1)展示作品：由參賽選手自行在比賽時間內擺飾於展示台(展示台50X100CM由大會規劃佈置)供評審評分，於賽後供場內觀眾參觀。

(2)晉入2018年台灣美食展廚藝大賽決賽之隊伍，所製作之菜餚不得與初賽重複。

(3)比賽內容除大會指定食材之外，不限食材，但整體呈現必須傳達出與台灣食材有關聯的部分。

二、蔬果雕刻廚藝競技賽：

（一）流程：書審(報名初審) ->公布入圍名單 ->決賽（台北世貿一館）

（二）資格：以初審截止日為基準，全台各大餐廳、飯店、廚藝/餐飲業及學校皆可報名、不限任何證照或餐飲科系背景廚藝不分任何餐別。參賽者必須以所屬單位/企業/學校的名義參與本賽(任職/就讀於該單位)。

（三）競賽時程：

日期	三階段	地　點
3 月~5 月	書審	寄送報名資料，辦理文件審定
7 月底	公布入圍	
8 月 10~13 日	競賽展示	台北世貿一館台灣美食展現場

（四）競賽方式：

1. 人數：1 人（經書審通過於競賽展示時，報名選手不可更換。）
2. 參賽者可選用一種或多種的蔬菜或水果雕刻製作一組靜態擺設。需在指定主題下，盡量取得平衡，包括色彩及藝術元素。作品必須是由未經煮熟的食材雕刻出來，其高度不能超過 120 公分。現場需於 2 小時內完成靜態擺設作品。桌面面積 80 公分(寬) X 100 公分(深)。
3. 報名費：一組 3000 元(報名費用不退還。另無論進入決賽與否，皆將提供 10 張 2018 台灣美食展入場券)。

（五）評分標準：

項　　目	所佔百分比
技巧難度與完整程度	**40%**
創新技巧與色彩搭配	**30%**
設計理念與食材運用	**30%**

（六）獎項說明：

分數	獎項	內容
最高分	特金獎	金鼎 1 座、金牌 1 面及中英文獎狀證書
90~99 分	金獎	金牌 1 面及中英文獎狀證書
80~89 分	銀獎	銀牌 1 面及中英文獎狀證書
70~79 分	銅獎	銅牌 1 面及中英文獎狀證書

（七）其他：

展示作品：由參賽選手自行在比賽時間內擺飾於展示台(展示台 100X100CM 由大會於決賽時規劃佈置，初賽時則不予設置)，供評審評分，並於賽後供場內觀眾參觀。

三、糕點裝設廚藝競技賽：

（一）流程：書審(報名初審) ->公布入圍名單 ->決賽（台北世貿一館）

（二）資格：以初審截止日為基準，全台各大餐廳、飯店、廚藝/餐飲業及學校皆可報名、不限任何證照或餐飲科系背景廚藝不分任何餐別。參賽者必須以所屬單位/企業的名義參與本賽(任職/就讀於該單位)。

（三）競賽時程：

日期	三階段	地　點
3 月~5 月	書審	寄送報名資料，辦理文件審定
7 月底	公布入圍	
8 月 10~13 日	決賽	台北世貿一館台灣美食展現場

（四）競賽方式：參賽者可選擇以下其中一項作為參賽擺設：

1. 人數：1 人（經書審通過於競賽展示時，報名選手不可更換。）
2. A/杏仁膏、B/拉糖(任何形式)、C/巧克力藝術、D/麵團、E/塑糖飾品作品高度不可超過 150cm(不包括底座高度)，底座尺寸不可超過 80cm x 80cm x 12cm(高)。現場需於 2 小時內完成靜態擺設作品。可使用的桌面面積 100cm(長) X 100cm(寬)。作品不可使用支架、鐵線或模具，作品必須可以食用。
3. 報名費：一組 3000 元(報名費用不退還。另無論進入決賽與否，皆將提供 10 張 2018 台灣美食展入場券)。

（五）評分標準：

項　　目	所佔百分比
技巧難度與完整程度	40%
創新技巧與色彩搭配	30%
設計理念與食材運用	30%

（六）獎項說明：

分數	獎項	內容
最高分	特金獎	金鼎 1 座、金牌 1 面及中英文獎狀證書
90~99 分	金獎	金牌 1 面及中英文獎狀證書
80~89 分	銀獎	銀牌 1 面及中英文獎狀證書
70~79 分	銅獎	銅牌 1 面及中英文獎狀證書

（七）其他：

展示作品：由參賽選手自行在比賽時間內擺飾於展示台(展示台 100X100CM 由大會於決賽時規劃佈置)，供評審評分，並於賽後供場內觀眾參觀。

肆、大會提供設備(校園組廚藝競技賽設備器材清單)

名稱	數量	名稱	數量	名稱	數量
快速爐灶	二組	炒菜鍋 (直徑 45 和 60 公分)	二組	點心板(45x35cm)	一個
蒸烤箱- 上下火控制	一組	西式單柄平底炒菜鍋直徑 10"	二組	長型塑膠板	二個
自來水水槽 烤箱	一組	炒匙(圓)小—10 兩 大—14 兩	二把	油鍋、油網	一組
工作檯	二張	鏟子(平)	一把	漏杓	一把
瓦斯點火槍	一把	湯鍋	一組	鋼盆(直徑 30 公分)	五個
佐料檯	一張	打蛋器	一個	生食鐵盤	六個
作品展示檯 100 (長)X 100(寬)公分 白色桌布	一張	抹布	五條	馬口碗	六個
冰箱(上凍下藏)	共用	筷子	十雙	秤子(3KG)	一個
製冰機	共用	鐵湯匙大小	各 5 支	清潔用品	一組

※餐盤請自備。　※調味料請自備。　※設備最終以初賽前說明會公布之項目為主。

伍、相關規定

一、選手請於時間內報到，進行賽前準備及比賽材料檢查，如涉及自帶用電器具或自備食材、調味料或其他，應於書審時與總決賽一日前提出申請報備，需經本會同意，申請項目本會有最終決定權，逾期不予受理。

二、賽前十五分鐘選手請就比賽廚房位置，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到隊伍將於總分數中扣除十五分。

三、比賽期間交通、膳宿自付; 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。

四、大會對比賽中所使用烹飪方式及所拍攝或錄影的照片保留全部使用權利。

五、大會在必要情況下保留所有權修改比賽規則，惟須提前告知參賽隊伍及說明理由，參賽人員如需簽署與參賽相關文件亦應遵守，否則大會可解除參賽資格不許異議。

陸、報名費用繳交

一、報名費金額：每組報名費為新台幣3,000元整。

二、報名費須於報名截止日前完成匯款，匯款帳戶：

戶名：財團法人台灣觀光協會
銀行：台灣銀行圓山分行
帳號：124 001 008 991

柒、報名方法

報名截止日期：**2018年5月11日(以郵戳為憑)**，請報名單位填妥附件相關報名表，並附上**繳款證明影本**，郵寄報名資料(包括：報名表、身份證件填貼表、參賽菜名、配方表、烹飪前的食材照片至少兩張、烹飪後的菜餚照片等書審資料)至主辦單位，同時將相關電子檔E-mail至大會聯絡人，如下：

報名資料郵寄地址: 106台北市大安區忠孝東路四段285號8樓之1

收件人：台灣觀光協會「台灣美食展廚藝大賽組」收

電子檔請E-mail:yasir@tva.org.tw，張仲宇先生收

大會聯絡電話：02-2752-2898　FAX: 886-2-2752-7680

聯絡人：分機58 張仲宇先生。

廚藝大賽「校園組」、「蔬果雕刻」、「糕點裝設」報名表件：

組　別	各組別須詳填報名表件包括
校園組	1.2018台灣美食展-廚藝大賽「校園組」報名表 2.2018台灣美食展-廚藝大賽「校園組」證件影本黏貼表 3.2018 台灣美食展【校園組】參賽菜名 4.2018 台灣美食展【校園組】配方表
蔬果雕刻組	1.2018台灣美食展-廚藝大賽「蔬果雕刻」報名表 2.2018台灣美食展-廚藝大賽「蔬果雕刻」證件影本黏貼表 3.2018 台灣美食展【蔬果雕刻】參賽作品名 4.2018台灣美食展【蔬果雕刻】配方表
糕點裝設組	1.2018台灣美食展-廚藝大賽「糕點裝設」報名表 2.2018台灣美食展-廚藝大賽「糕點裝設」證件影本黏貼表 3.2018 台灣美食展【糕點裝設】參賽作品名 4.2018台灣美食展【糕點裝設】配方表
※表件如後請以A4印出填寫寄送(如有電子檔亦請一併寄送或E—mail ※自備(攜帶)器具、調味品申請表，應於書審時提出如附表 ※比賽之菜卡/作品卡如后說明	

2018 台灣美食展-廚藝大賽「校園組」報名表

<table>
<tr><td colspan="6">參賽學校：

團體隊名：</td></tr>
<tr><td colspan="6">地址：</td></tr>
<tr><td rowspan="2">聯絡人：</td><td colspan="3">電話 Tel：</td><td colspan="2">手機 H/P：</td></tr>
<tr><td colspan="3">手機 LINE：ID</td><td colspan="2">E-mail：</td></tr>
<tr><td>照片</td><td>姓名</td><td></td><td>照片</td><td>姓名</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">領隊 Leader
貼 2 吋照片處</td><td>性別</td><td></td><td rowspan="4">隊員 3
貼 2 吋照片</td><td>性別</td><td></td></tr>
<tr><td>身分證字號</td><td></td><td>身分證字號</td><td></td></tr>
<tr><td>出生年月日</td><td></td><td>出生年月日</td><td></td></tr>
<tr><td>科系級別</td><td></td><td>科系級別</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">隊員 1
貼 2 吋照片</td><td>姓名</td><td></td><td rowspan="5">隊員 4
貼 2 吋照片</td><td>姓名</td><td></td></tr>
<tr><td>性別</td><td></td><td>性別</td><td></td></tr>
<tr><td>身分證字號</td><td></td><td>身分證字號</td><td></td></tr>
<tr><td>出生年月日</td><td></td><td>出生年月日</td><td></td></tr>
<tr><td>科系級別</td><td></td><td>科系級別</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">隊員 2
貼 2 吋照片</td><td>姓名</td><td></td><td colspan="3" rowspan="5">備註：
1. 所有比賽用之餐盤、工具皆自備。
2. 比賽期間交通、膳宿自付。
3. 參賽材料費全部自理。</td></tr>
<tr><td>性別</td><td></td></tr>
<tr><td>身分證字號</td><td></td></tr>
<tr><td>出生年月日</td><td></td></tr>
<tr><td>科系級別</td><td></td></tr>
</table>

2018 台灣美食展-廚藝大賽「蔬果雕刻/糕點裝設」報名表

<table>
<tr><td colspan="4">單位名稱：

比賽組別：　□蔬果雕刻　　□糕點裝設
□杏仁膏 □拉糖 □巧克力藝術 □麵團□塑糖飾品</td></tr>
<tr><td colspan="4">地址：</td></tr>
<tr><td rowspan="2">聯絡人：</td><td colspan="2">電話 Tel：</td><td>手機 H/P：</td></tr>
<tr><td colspan="2">手機 LINE：ID</td><td>E-mail：</td></tr>
<tr><td>照片</td><td>姓名</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">貼 2 吋照片處</td><td>性別</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>身分證字號</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>出生年月日</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>服務部門/職稱</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">備註：
1. 所有比賽用之餐盤、工具皆自備。
2. 比賽期間交通、膳宿自付。
3. 參賽材料費全部自理。</td></tr>
</table>

證件影本黏貼表

工作證或名片(正反浮貼處)	身分證(正反浮貼處)
- - - - - - - - - - - - (反)	- - - - - - - - - - - - (反)
- - - - - - - - - - - - (正)	- - - - - - - - - - - - (正)

2018 台灣美食展-廚藝大賽「校園組」證件影本黏貼表

學生證(正反浮貼處)	身分證(正反浮貼處)
- - - - - - - - - - - - - (反) - - - - - - - - - - - - - (正)	- - - - - - - - - - - - - (反) - - - - - - - - - - - - - (正)
- - - - - - - - - - - - - (反) - - - - - - - - - - - - - (正)	- - - - - - - - - - - - - (反) - - - - - - - - - - - - - (正)
- - - - - - - - - - - - - (反) - - - - - - - - - - - - - (正)	- - - - - - - - - - - - - (反) - - - - - - - - - - - - - (正)

※請依報名人數自行影印使用

2018 台灣美食展【廚藝大賽】參賽菜名/ 作品名

隊名/單位名：	☐ 校園組 ☐ 蔬果雕刻組 ☐ 糕點裝設組
1	中文 Chinese
	英文 English
2	中文 Chinese
	英文 English
3	中文 Chinese
	英文 English
4	中文 Chinese
	英文 English

※此表可自行影印使用

2018 台灣美食展【廚藝大賽】配方表

菜餚/作品名稱_____ ☐ 校園組 ☐ 蔬果雕刻組 ☐ 糕點裝設組
Recipe Name ☐ 前菜 ☐ 主菜 ☐ 點心
No. _____ ☐ 杏仁膏 ☐拉糖 ☐巧克力藝術 ☐麵團 ☐塑糖飾品

材料 Ingredients				校園組-菜餚作法 蔬果雕刻/糕點裝設-創作理念
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount	
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				

調味料 Seasoning				校園組-菜餚特色
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount	☐ 中式 ☐ 西式 ☐ 日式 ☐ 韓式 ☐ 其他/詳盡分類_____ 請於下方敘述本菜口味/特色，本說明將列入書審，並於入圍後提供媒體。
01				
02				
03				
04				
05				

※此表可自行影印使用

2018台灣美食展廚藝大賽

自備(攜帶)器具、調味品申請表

報名組別	校園組□ 蔬果雕刻組□ 糕點裝設組□		
聯絡人姓名		連絡電話	
		手機	
E-mail			
單位/隊伍名稱			

自備器具(模型禁止攜帶)			特殊調味料 (事先調好之調味醬料禁止攜帶)	
名稱	數量	輸出電壓功率	名稱	數量
備註:				

申請人：　　評審簽核：