

2017 美饌第六屆美食藝術大展廚藝競賽

競賽活動簡章

主辦單位：中華國際美饌交流協會

指導單位：

行政院衛生福利部食品藥物管理署（暫定）

行政院交通部觀光局（暫定）

桃園市政府

協辦單位：

南亞技術學院

私立永平工商高級中等學校

社團法人台灣廚師聯盟

中華美食交流協會

台灣廚藝美食協會

中華民國烹飪協會

中華廚藝交流協會

台灣國際年輕廚師協會

台灣客家美食交流協會

新北市廚藝交流協會

高雄市易牙廚藝協會

蘭陽廚藝交流協會

新竹市廚師業職業工會

壹、目的：

- 一、台灣飲食文化與藝術創造精神已成為觀光的重點吸引力之一，為推展台灣美食與精湛廚藝，將廚藝與美食相互交流，進而立足於國際餐飲市場之目標。
- 二、為加強餐飲及宣導食品安全與吃出健康之概念，藉由烹調手法、食材及文化凸顯寶島農、漁、牧與工藝之美。
- 三、鼓勵台灣廚師藉由參與競賽活之廚藝交流機制，提升廚師專業知識與技能，以躍升臺灣廚藝競賽與國際接軌為目標。

貳、參加對象：

- 一、參加對象：全國各大專院校、高中職之學生，及對料理有興趣之社會人士。
- 二、以組為參賽單位，每組人數以一人為限(每人每項限參賽一組)。

參、參賽辦法：

一、流程：報名初審 ⇨ 初賽（書審）⇨ 決賽。

二、報名資格：

（一）青年組：年滿 16 歲、未滿 24 歲之在學學生皆可報名。

（二）社會組：

1.由各縣市協會、職業工會、飯店、餐廳推薦。

2.不限任何證照或不具餐飲背景者。

（三）競賽材料每人限三道菜，每道菜以一人份為計。

(四) 競賽方式：以靜態方式呈現 (需上膠)，含展台佈置、菜卡、附上標準食譜製作(格式如附件一)。

(五) 蔬果雕刻採靜態呈現方式。

1. 蔬果雕刻作品需至少寬 40CM、高 50CM 以上。

2. 評審現場指定局部成現作品，現場 1 小時重現評審指定雕刻項目，食材由大會提供，雕刻刀具由選手自行準備。

(六) 藝術麵包及蛋糕裝飾採靜態呈現方式。

三、報名時須繳交下述資料：

(一) 報名費：新臺幣 1,000 元 (附贈競賽特製廚師服乙件)

1. 行別：永豐銀行中壢分行 807-0245

2. 帳號：024-018-0004676-5

3. 戶名：中華國際美饌交流協會

(二) 參賽報名表

(三) 身分證明文件影本粘貼頁

(四) 標準食譜書面資料乙份。

(五) 繳費收據影本

(六) 於報名時間內(以郵戳日期為憑)寄至：

桃園市中壢區環西路 89 號(註明參加 2017 第六屆美食

藝術大展)

四、活動時間：

(一) 報名日期：自即日起至日 106 年 8 月 12 日止，郵寄參賽報名資料（截止日期以郵戳為憑）。

(二) 報名食譜製作：依所欲參賽之菜餚製作標準食譜、配方表、菜色主題等資料由各評審委員予以評分。

(三) 決賽日期：於 106 年 8 月 21 日採現場靜態展示比賽（當日參賽者須著乾淨廚師服、長褲、安全鞋、廚師帽與圍裙，長髮者必須穿戴髮網）。

(四) 決賽地點：桃園市私立永平工商高級中等學校（地址：桃園市楊梅區埔心里永平路 480 號）。

肆、競賽方式：

一、報名方式：

(一) 參賽者將參加初賽之菜餚製作報告內容，於 106 年 8 月 12 日前（以郵戳為憑）寄至本協會（註明參加 2017 美饌第六屆美食藝術大展廚藝競賽）。

(二) 郵寄資料須含：

1. 參賽者報名表（青年組如附件一、二，社會組如附件

三、四)。

2.菜餚製程表(如附件五)。

(三) 寄送資料若有遺漏缺少任何一項者，則不予評分。

(四) 參賽者無論入選與否，參賽檢附之資料不予退回，請參賽者自行備份。

二、決賽：

參賽者於決賽當日須親自前往指定地點進行菜品擺設，由評審委員現場評分。

三、成績公布方式：

決賽參賽成績於決賽當日公布及頒發獎項，若當日不克前往者，則視為棄權。

伍、評分標準：

一、菜品初賽評審標準：

評分項目	評分比重
整體製作報告內容	10%
表達內容順暢性	15%
環保、節能概念	15%
市場行銷可能性	30%
展臺展示	30%

二、菜品決賽評審標準：

評分項目	評分比重
服裝	10%
菜餚設計	30%
整體觀感	10%
衛生、環保、節能概念	10%
展台設計擺飾	10%
菜品需上膠、含展檯展示	30%

三、蔬果雕刻評審標準：

評分項目	評分比重
現場雕刻	15%
整體設計	15%
刀工流線	15%
雕工精細	30%
作品尺寸(40X50CM 以上)	25%

四、藝術麵包及蛋糕裝飾評審標準：

評分項目	評分比重
主題	30%

創意	20%
藝術	20%
技巧	20%
配色	10%

陸、獎勵辦法：

- 一、各組總冠軍獲頒獎座、獎牌、獎狀各乙份，如有成績相同者，則由評審團依作品擇一頒發。
- 二、總分 90~100 分為金牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- 三、總分 80~89 分為銀牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- 四、總分 70~79 分為銅牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- 五、總分 60~69 分為佳作，獲頒獎狀乙張。
- 六、蔬果雕刻各組別總成績前20%者，另獲頒國際職業認證管理協會(Certified International Professional Management Association, CIP)初級認證合格證書。
- 七、指導老師獲頒獎狀乙張。

柒、競賽注意事項：

- 一、參賽之作品須為新創，且為第一次參與競賽活動，若後經查證有參與過其他各項競賽屬實者，主辦單位得取消作品參賽資格，若已領得之獎項主辦單位得追繳之。

二、凡入圍之作品，若有侵害他人之權利、非自行製作或違反政府法令，經他人檢舉，並查證屬實者，主辦單位得取消作品參賽資格，若已領得之獎項主辦單位得追繳之。

捌、活動時程及內容：

時間	項目	活動內容	備註
09:00~10:00	蔬果雕刻組報到	抽籤	
10:00~10:40	1. 菜品、藝術麵包及蛋糕 裝飾組報到 2. 蔬果雕刻組現場雕刻	1. 參賽選手報到 2. 評審委員會議 3. 現場雕刻評審評分	
10:40~11:00	競賽規則說明		
11:00~12:30	競賽時間		
12:30~14:00	評審評分		
14:00~15:00	頒獎(選手與作品拍照)		
15:00~15:30	選手合照		
15:30~16:00	評審合照		
15:00~17:00	開放參觀		
18:00	競賽作品撤場		
18:00~21:00	頒獎、頒發感謝狀、晚宴		

玖、主辦單位連絡方式：

一、南亞技術學院餐飲廚藝系鄭至耀助理教授：0935-249-559

二、協會電話：03-4920047

三、協會傳真：03-4920951

拾、本活動因故無法進行時，主辦單位有權決定取消、終止、修改或
暫停本活動。

附件一 青年組參賽報名表及聲明書：

學生姓名		出生日期	民國	年	月	日
指導老師姓名		連絡電話				
作品名稱一						
作品名稱二						
作品名稱三						
通訊地址	<input type="text"/> - <input type="text"/> 縣(市) 區(市鄉鎮) 里 鄰 路(街) 段 巷 弄 號 樓					
就讀學校			就讀科系			
聯絡電話	(日)	(夜)		(手機)		
參 賽 聲 明	本人(團隊)參加「2017年美饌第六屆美食藝術大展」廚藝競賽活動，本人(團隊)保證已確實了解活動簡章和公告之規定，並同意遵守各項規定。 1.本人(團隊)具結上述各項資料正確無誤，以及所參加比賽之作品系本人(團隊)之原創著作，且不曾對外(含校內)公開發表，如有不實，願負全部之法律責任。 2.本人(團隊)同意上述參賽作品之相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。 3.本人(團隊)同意本創意作品之相關內容授權主辦單位提供給相關單位(例如縣市政府)參考應用於地方發展上。					
	聲明人(團隊)：			(簽名及蓋章)		
中華民國 106 年 月 日						
(以下欄位由承辦單位填寫)						
參賽作品編號		收件日期	106 年	月	日	檢定人員

附件二 青年組選手證件影本粘貼頁：

參賽者學生證粘貼頁	
學生證正面 (實貼)	學生證反面 (實貼)
廚師服型號 (請務必填寫)	
繳費收據影本粘貼頁	

附件四 社會組選手證影本粘貼頁：

參賽者身分證粘貼頁	
身分證正面 (實貼)	身分證反面 (實貼)
廚師服型號 (請務必填寫)	
繳費收據影本粘貼頁	

