

檔 號：

保存年限：

## 國立高雄餐旅大學 函

地址：812301高雄市小港區松和路1號  
傳 真：07-8032535  
聯 絡 人：潘柏蓁 (07)806-0505#22201  
電子郵件：tristapan@mail.nkuht.edu.tw

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國110年8月25日

發文字號：高餐大中廚字第1105000158號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：第三屆中央畜產會肉品廚藝競賽活動辦法.pdf、廚藝競賽海報.jpg  
(110082600029\_110EZ00323\_1\_26143228426.pdf,  
110082600029\_110EZ00323\_2\_26143228426.jpg,

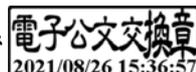
主旨：有關本校廚藝學院中餐廚藝系辦理「第三屆CAS肉品廚藝競賽」，請貴單位會予公告，鼓勵所屬相關科系師生報名參加，並提醒於10月21日前送繳報名表及作品表單等，請查照。

說明：

- 一、為推動健康安全料理，增進廚藝科系人員、社會大眾等對於CAS優良肉品的概念與重視。本校預定於本(110)年11月27日舉辦「第三屆CAS肉品廚藝競賽」，比賽報名截止日為10月21日，請參賽者準時送繳報名表及作品表單等。
- 二、本活動採線上報名，垂詢聯絡電話：0901-313-776，電子郵件hsin@mail.nkuht.edu.tw 林致信老師。
- 三、檢附比賽海報及活動辦法報名表單等，亦可至旨揭線上報名網頁 <https://reurl.cc/1RKMKj>、「國立高雄餐旅大學中餐廚藝系(<https://cca.nkuht.edu.tw>)\最新消息「第三屆CAS肉品廚藝競賽」」、「中央畜產會官網(<https://www.naif.org.tw>)\特別企劃」、或本活動專屬網路社團(<https://reurl.cc/En5ay0>)及line社群等 下載電子檔案。

正本：各公私立大學校院、全國高級中等學校

副本：本校學術單位一二級單位、財團法人中央畜產會、本校中餐廚藝系



收文文號：1100008282

# 第三屆「CAS 肉品廚藝競賽」活動辦法

## 壹、目的：

- 一、本著推廣由行政院農業委員會推動之國產優良農產品—CAS 優良肉品，藉此次機會將 CAS 優良肉品特色、優勢與採購資訊宣達，同時釐清我國消費者對於肉品採購之迷思。
- 二、因應 2019 新型冠狀病毒 (Corona Virus Disease 2019, COVID-19) 肆虐全球，我國亦因疫情升溫致使改變消費者飲食樣態，使消費者自行居家烹調、採取外帶或外送方式飲食。
- 三、藉此次廚藝競賽活動機會宣導如何選購 CAS 優良肉品，並發揮創意、製作出精緻又營養之料理。

## 貳、主辦單位：財團法人中央畜產會

指導單位：行政院農業委員會 承辦單位：國立高雄餐旅大學

## 參、參賽資格：

就讀全台(含括台澎金馬)高中職、大專院校對於「CAS 肉品」創意料理有興趣之學生。

## 肆、報名方式：

- 一、參賽者以全台高中職及大專院校學生組隊報名，每三人一隊，其中二人負責烹調實作(烹調實作組)，另一人負責產品簡報(簡報說菜組)。
- 二、採線上報名書面評審，需於 110 年 10 月 21 日(星期四)晚上 12 點前至線上報名網頁 <https://reurl.cc/IRKMKj> 報名，檢附資料如下：

- (一) 填寫參賽隊伍基本資料、作品名稱、作品基本介紹。
- (二) 上傳書面報名表(附件一～附件四)及菜餚設計標準食譜(附件五～附件七)。

備註：附件一、附件二應確實檢附 3 位參賽者及 1 位指導老師之閱讀個資蒐集告知事項簽名電子檔、授權同意書之簽名電子檔及選手學生證正反面電子檔。



第三屆CAS肉品廚藝競賽  
線上報名

## 伍、決賽日期：110 年 11 月 27 日 星期六

決賽地點：國立高雄餐旅大學(高雄市小港區松和路 1 號)

## 陸、競賽主題：防疫時期料理

因應疫情期間改變消費者飲食習慣，民眾居家烹飪頻率大幅增加，亦或者餐館、飯店紛紛設計外帶餐點、納入外送服務等現象。請參賽者以「CAS 優良肉品」為

主原料，發揮創意與研發精神，設計出適合居家或餐廳調理之色香味及營養俱全之防疫時期料理。

## 柒、競賽獎勵：

- 第一名：48,000 元、獎狀及獎盃 1 座
- 第二名：24,000 元、獎狀及獎盃 1 座
- 第三名：12,000 元、獎狀及獎盃 1 座
- 佳作獎五名：各隊 6,000 元、獎狀
- 初賽入圍獎：3,000 元獎金
- 感謝獎：入圍各隊之指導老師均頒贈感謝狀

## 捌、競賽規則：

### 一、第一階段（初賽）：

- (一) 採線上報名、**書面評審**，於 110 年 10 月 21 日(星期四)晚上 12 時前截止，逾時不予受理收件。相關資料若有不全者，由承辦單位通知限期補正，逾期不補正者，應不予受理報名，補正資料以一次為限。若有本競賽相關問題，可 E-mail 寄至 [batmanintaiwan@gmail.com](mailto:batmanintaiwan@gmail.com) 或透過本活動專屬之網路社團 Facebook「第三屆 CAS 肉品廚藝競賽」粉絲專頁或 line 社群「第三屆 CAS 肉品廚藝競賽」洽詢。
- (二) 請各隊以 CAS 肉品為主要食材，發揮創意研發「防疫時期料理」之豬肉菜餚、雞肉菜餚各 1 道。每道菜餚使用 CAS 肉品入菜含量需占比 50% 以上。
- (三) 繳交之「菜餚設計標準食譜」內容應包含菜餚製作方法、標準配方、照片(當中要同時呈現菜餚內所使用的 CAS 肉品產品)及 CAS 肉品採買來源。  
(CAS 肉品相關資訊請參考網址：<https://reurl.cc/83x7Qj>)  CAS肉品相關資訊
- (四) 將選出成績優良之 12 隊入圍參加決賽，由國立高雄餐旅大學將初賽審核結果通知各隊隊長。並於 110 年 10 月 28 日(星期四)在「國立高雄餐旅大學中餐廚藝系(<https://cca.nkuht.edu.tw>)\最新消息」、「中央畜產會官網(<https://www.naif.org.tw>)\特別企劃」、本活動專屬網路社團(<https://reurl.cc/En5ay0>)及 line 社群等公告入選決賽之隊伍。



### 二、第二階段（決賽）：

- (一) 接獲決賽通知之隊長應回覆參加決賽意願，並於接獲決賽通知日起至 110 年 11 月 15 日(星期一)晚上 11 時前，繳交決賽簡報說菜組之簡報電子檔及隊員三人之身分證正反面影本，並收到回覆「已完成報名」之訊息，才算完成決賽報名程序，逾時棄權論。

完成決賽報名程序之入圍隊伍，方可領取入圍獎金 3,000 元，並於決賽當日現場領取。

(二) 決賽當日：

日期：110 年 11 月 27 日（星期六）

地點：國立高雄餐旅大學第二實習大樓

報到時間：參加決賽選手應全體於 110 年 11 月 27 日（星期六）

上午 8 時 30 分至 9 時整，第二實習大樓 1 樓報到。

(三) 決賽採現場實作，每隊分二組同時進行，分組作業如下：

1. **烹調實作組(每隊 2 人)**：第二實習大樓 D503、D504、D507 實習教室。

每組於 150 分鐘內創作三道菜餚及布置展台，第一道自訂菜類(CAS 雞肉)、第二道自訂菜類(CAS 豬肉)、第三道現場指定菜(由主辦單位提供 CAS 肉品及非 CAS 肉品，選手應會辨識並應用正確 CAS 肉品於現場烹調指定菜餚)以供評分。三道菜餚分別製作 3 人份，展示菜每道菜以 1 人份為主(可提供現場攝影)，另 1 人份供烹調實作組評審試吃評分，餘 1 人份請專業攝影存檔。

2. **簡報說菜組(每隊 1 人)**：第二實習大樓 1 樓(展場區及簡報區)競賽。決賽日現場抽籤決定序號，依序簡報 6 分鐘，內容得包含各隊第一道自訂菜類(CAS 雞肉)、第二道自訂菜類(CAS 豬肉)介紹，並納入 CAS 概念、CAS 肉品相關資訊及防疫時期料理之菜餚設計理念。

3. 主辦單位僅提供第三道現場指定菜之主食材(CAS 肉品)，其他所有菜餚之主副食材、配料、調味品、器皿、桌面擺設檯布、菜卡、裝飾品等皆由各隊選手自行準備（包括評審品嚐及展台呈現的餐盤）。每隊自行準備的食材生熟不拘，亦可攜入半成品，但不可用成品(評審賽前會檢驗，違規扣分)。前兩道自訂菜餚必須符合各隊繳交之菜餚設計表格及表單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、餐盤、菜餚樣式及擺放。

4. 菜餚創意應具「防疫時期料理」訴求，使用材料不得違反食品安全使用規範，不得宣稱具有療效功能，避免華而不實，裝飾料應可食用。

5. 主辦單位於展場區提供每組展檯桌(120 cm × 120 cm)。

6. 結算總成績後於決賽當日現場進行頒獎，得獎結果將公布於「國立高雄餐旅大學中餐廚藝系\最新消息」、「中央畜產會官網\特別企劃」、本活動專屬網路社團及 line 社群中。

三、成績採計方式：

(一) 第一階段(初賽)：

	評分項目	占比
書 面 審 查	菜餚設計與可行性	60%
	產品呈現藝術	20%
	CAS 肉品相關資料描述	20%

(二) 第二階段(決賽)：

	評分項目	占比
烹調實作組	菜餚適口性及份量	30%
	菜餚整體觀感與美感	30%
	創意性	20%
	烹調過程、善後及展臺整體環境評估	20%
簡報說菜組	CAS 優良肉品入菜理念	50%
	作品呈現藝術	25%
	其它現場表現	25%

(三) 決賽總成績計算：

項目	決賽總分占比
第一階段(初賽)成績	15%
第二階段(決賽)烹調實作組成績 (CAS 雞肉 20%、CAS 豬肉 20%、現場菜 25%)	65%
第二階段(決賽)簡報說菜組成績	20%

上述各項成績及總成績皆採計取至小數點下二位。

四、注意事項

- (一) 參賽者參與本活動之同時，即同意本活動之活動辦法、相關注意事項及規範。如有違反，主辦單位得取消其參與活動資格或得獎資格，若因此而造成主辦單位損失，並應負損害賠償之責。
- (二) 參加者保證所有填寫或提出之資料均為真實正確，且未冒用或利用任何第三人之資料。如有不實或不正確之情事，將被取消參加或得獎資格。如因此致主辦單位無法通知參加者得獎訊息時，主辦單位不負責任，且如有損害於主辦單位或其他任何第三人時，參加者應負一切相關責任。
- (三) 參賽作品必須為原創，嚴禁涉及色情、暴力、毀謗、人身攻擊、宗教議題、政治議題及不雅作品之內容，如發現違反中華民國相關法令規定或涉及仿冒、盜用他人作品之情事，經他人檢舉查證後，主辦單位得立即取消該作品之參賽資格，若得獎者已領取獎項，應將所領取之獎項，無條件繳回主辦單位。參賽者如有違反著作權之法律責任由參加者自行負責，並承擔主辦單位之一切損失，主辦單位不負任何法律責任。
- (四) 得獎作品之著作權歸「財團法人中央畜產會」與「國立高雄餐旅大學」共有，並得依著作權法有重製、公開展示及不限時間、次數、方式使用

之權利，均不另予通知及致酬。

- (五) 得獎者應於主辦單位通知期限內，填妥依主辦單位要求之領獎文件後領取獎項，逾期則視為棄權，不再補發。領獎者所提供之身分證明文件如與得獎者資料不符時，主辦單位得要求得獎者提出相關證明文件，若無證明文件或文件內容不符，主辦單位得取消其得獎資格。
- (六) 得獎者或團隊代表應配合主辦單位邀請拍攝宣傳片以利推廣 CAS 肉品。
- (七) 依中華民國稅法規定，獎項金額若超過新台幣 1,000 元，獎項所得將列入個人年度綜合所得稅申報，故得獎人需依規定填寫並繳交相關收據、個人銀行或郵局帳號及身分證影本方可領獎；若獎項金額超過新台幣 20,000 元，需另先繳納 10%稅額。若不願意配合，則視為自動放棄得獎權利，不具得獎資格。
- (八) 如本活動因不可抗力之原因(如：COVID-19 疫情)無法執行時，主辦單位有權決定取消、終止、修改或暫停本活動。參與活動者不得提出任何異議或要求。
- (九) 如有任何因電腦、網路、電話、技術或不可歸責於主辦單位之事由，而使參加者所寄出或登錄之資料有遲延、遺失、錯誤、無法辨識或毀損之情況時，主辦單位不負任何法律責任，任何損失均與主辦單位無關。
- (十) 主辦單位保有隨時修改及終止本活動之權利，所有變更以「國立高雄餐旅大學中餐廚藝系( <https://cca.nkuht.edu.tw> )最新消息」公告為準。承辦單位得提供相關宣導訊息至報名表填寫之電子信箱或透過本活動專屬之網路社團 Facebook「第三屆 CAS 肉品廚藝競賽」粉絲專頁、或 line 社群「第三屆 CAS 肉品廚藝競賽」公告。
- (十一) 參加者同意承辦單位得提供相關宣導訊息或其他活動訊息寄至報名表填寫之電子信箱。



## 第三屆「CAS 肉品廚藝競賽」一報名表

請檢附參賽者學生證正反面影本

學校名稱：	
隊伍名稱：	
隊長(正面)	隊長(反面)
隊員 1(正面)	隊員 1(反面)
隊員 2(正面)	隊員 2(反面)

註：請以轉貼方式貼上完整資料。

## 授權同意書

茲同意主辦單位將本人於參加第三屆「CAS 肉品廚藝競賽」活動之過程與作品，以紙本或電子形式儲存、製作與利用（例如烹調實作過程及作品影音錄製、或簡報說菜報告所使用之資料檔案）；本活動所完成之報告成果（含參加競賽甄選活動作品等）之版權歸財團法人中央畜產會與國立高雄餐旅大學共有，並得依著作權法有重製、公開展示及不限時間、次數、方式使用之權利，均不另予通知及致酬。

此致

財團法人中央畜產會  
國立高雄餐旅大學

立授權書人（簽名及蓋章）	身分證字號
參賽者：	
家長：	

註：授權同意書每位選手個別繳交一份，若選手未滿 20 歲需請家長或法定代理人簽名同意。

指導老師簽名：

## 附件、個資蒐集告知事項

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：

**※填寫、寄出本競賽活動表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！**

### 一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由財團法人中央畜產會(以下簡稱本會)，委託國立高雄餐旅大學(以下簡稱承辦單位)辦理第三屆 CAS 肉品廚藝競賽 (以下簡稱本活動)，並由承辦單位蒐集個人資料。
2. 蒐集之目的：學術、行銷。
3. 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類(辨識個人者中之姓名、身分證字號、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位)等。
4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至活動使用完畢後六個月內銷毀。
5. 個人資料利用之地區：本會營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。
6. 個人資料利用之對象及方式：由本會、承辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。
7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。(註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。)

二、台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本會收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本會、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

三、個人資料安全措施：本會、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。

## 第三屆「CAS 肉品廚藝競賽」—表格 「CAS 雞肉菜餚設計」

附件五

CAS 雞肉菜餚名稱：					
學校單位		隊伍名稱			
參賽者姓名					
菜餚設計特色(200-300 字)					
配方表(一人份)					
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位
製作過程					
營養成分分析(一人份)		醣類(公克)	蛋白質(公克)	脂肪(公克)	總熱量(大卡)

# 第三屆「CAS 肉品廚藝競賽」一表格

附件六

## 「CAS 豬肉菜餚設計」

CAS 豬肉菜餚名稱：					
學校單位		隊伍名稱			
參賽者姓名					
菜餚設計特色(200-300 字)					
配方表(一人份)					
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位
製作過程					
營養成分分析(一人份)		醣類(公克)	蛋白質(公克)	脂肪(公克)	總熱量(大卡)

第三屆「CAS 肉品廚藝競賽」—照片表單  
「CAS 肉品菜餚設計」

附件七

CAS 雞肉菜餚名稱：		CAS 豬肉菜餚名稱：	
CAS 肉品採買來源：			
學校單位		隊伍名稱	
參賽者姓名			
雞肉菜餚照片		豬肉菜餚照片	
整體照片(要同時呈現兩道菜餚及呈現所購買之 CAS 食材)			

◆ 所提供之照片應合版面並清晰明亮，以利審查！

第三屆

# CAS肉品 廚藝競賽

比賽主題:防疫時期料理



CAS肉品  
分切好了，  
很方便ㄟ!!



新鮮

安全 · 衛生 · 品質

要防疫  
也要美味  
新鮮健康!!



## 競賽 主題

### 防疫時期料理

請參賽者以「CAS優良肉品」為主原料，發揮創意與研發精神，設計出適合居家或餐廳調理之色香味及營養俱全之防疫時期料理。

## 參賽 對象

就讀全台(含括台澎金馬)高中職、大專院校對於「CAS肉品」創意料理有興趣之學生。

## 報名 方式

以三人一隊方式組隊報名，其中二人負責烹調實作(烹調實作組)，另一人負責產品簡報(簡報說菜組)。報名一律採線上報名，請至本活動線上報名網頁填寫完整基本資料、報名表和菜餚設計才算報名成功，亦可以電子郵件寄至batmanintaiwan@gmail.com或透過本活動之網路社團Facebook「第三屆CAS肉品廚藝競賽」粉絲專頁或line社群「第三屆CAS肉品廚藝競賽」線上繳交，詳細報名資料掃描 QRcode下載。

## 競賽 獎勵

第一名：48,000元、獎狀及獎盃  
第二名：24,000元、獎狀及獎盃  
第三名：12,000元、獎狀及獎盃  
佳作獎 5名：各隊6,000元、獎狀  
初賽入圍獎12名：各隊3,000元、獎狀  
感謝獎：入圍各隊之指導老師均頒贈感謝狀

## 聯絡 資訊

本活動線上報名網頁操作相關問題，可以電子郵件寄至batmanintaiwan@gmail.com詢問，亦可加入本活動專屬社團 Facebook「第三屆CAS肉品廚藝競賽」粉絲專頁和line社群「第三屆CAS肉品廚藝競賽」，關注公告事項並歡迎參與社群討論。

## 競賽 規則

請各隊以CAS肉品為主要食材，設計豬肉菜餚、雞肉菜餚各一道。每道菜餚使用CAS肉品入菜，含量需占比50%以上。本比賽分為二階段進行：

### 第一階段

110/10/21 四

### 初賽截稿時間

晚上12點前

採線上報名、書面評審，須於時間截止前，至本活動線上報名網頁，填寫完整基本資料、報名表和菜餚設計表單，才算報名成功，逾時不候。

### 第二階段

110/11/27 六

### 決賽時間/地點

國立高雄餐旅大學 上午9:00前報到  
第二實習大樓

參加決賽選手採現場料理及簡報競賽，每隊分烹調實作組(每隊2人)及簡報說菜組(每隊1人)二組同時進行。



第三屆CAS肉品廚藝競賽  
官方社團



第三屆CAS肉品廚藝競賽  
線上報名網頁



CAS肉品相關資訊

決行層級：

## 意見及簽章

承辦單位

擬：

- 一、國立高雄餐旅大學辦理「第三屆CAS肉品廚藝競賽」，敬請公告周知。
- 二、轉貼學務處首頁校外訊息處周知。
- 三、陳閱後存查。

承辦人：

組長：

課外活動組  
計畫人員 陳政伶 0827  
0900

學生事務處  
課外活動組  
組長 陳以德 0827  
1150

會辦單位

學務長：

決行



0829  
1446

分層負責授權  
學務處專用章 0829  
1446