

檔 號：

保存年限：

光宇學校財團法人元培醫事科技大學 函

地址：30015新竹市元培街306號
聯絡人：莫伊寧
電子信箱：ening510@mail.ypu.edu.tw
聯絡電話：03-6102351
傳真電話：(03)538-5353

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國110年10月18日

發文字號：元醫大餐管字第1100009142號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：附件 (110101800012_1101201457_1_活動簡章.pdf)

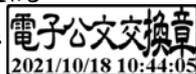
主旨：本校餐飲管理系訂於110年12月8日(星期三)舉辦「2021元培健康盃餐飲競賽」，敬邀大專校院及高中職學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、為推動大健康產業，本校餐飲管理系舉辦本年度「元培健康盃」餐飲競賽，期藉此推廣國人健康餐飲的重要性。
- 二、參加對象：全國各高中職及各大專校院餐旅相關科系學生。
- 三、競賽日期：110年12月8日(星期三)8:00-14:00。
- 四、競賽地點：本校光瀚樓多功能教室。
- 五、報名費用：免費。
- 六、報名時間：即日起至110年11月8日(一)17:00截止。
- 七、報名方式：統一採取線上報名，詳見活動簡章如附件。
- 八、洽詢窗口：柯珞捷小姐，jaeljael@mail.ypu.edu.tw，03-6102430。

正本：各公私立大學校院

副本：本校餐飲管理系



校長林志城

收文文號：1100010349

2021 元培健康盃餐飲競賽

餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT



元培醫大餐飲管理系

-熱情餐與 共創未來-

指導單位：元培醫事科技大學

主辦單位：元培醫事科技大學健康學院餐飲管理系

餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

主旨:為推動大健康產業，元培醫事科技大學舉辦本年度「元培健康盃」餐飲競賽，期藉此推廣國人健康餐飲的重要性。

- 一、指導單位：元培醫事科技大學
- 二、主辦單位：元培醫事科技大學健康學院餐飲管理系
- 三、競賽名稱：「2021 元培健康盃」餐飲競賽
- 四、主題精神：當地當令食材、食物原態入菜、低碳飲食、全食料理
- 五、參賽對象：大專校院及高中職餐旅相關科系學生
- 六、競賽報名費用：免費
- 七、個人競賽項目分類：(A) 菜餚類展示 (B) 烘焙類展示
- 八、比賽方式：現場展示競賽
- 九、競賽重要時程：
 - 1.報名時間與繳件：即日起至2021年11月8日截止。
 - 2.初賽書面審核：11月12日通知決賽錄取名單。
 - 3.決賽日程：2021年12月8日。

時間	活動內容	地點
8:00-8:30	報到	圖書館多功能教室
8:30-9:30	成品擺設及展示	
9:30-10:00	鈞長開場致詞、評審介紹	光宇藝術中心
10:00-12:00	決賽隊伍評比、評審討論	圖書館多功能教室
12:00-13:00	休息時間	菊軒亭
13:00-13:30	頒獎	光宇藝術中心
13:30-14:00	閉幕式	

餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

十、報名方式及流程:

1. 統一採取線上報名

2. 請填寫本簡章最後頁報名表，並寄至 jaeljael@mail.ypu.edu.tw 完成報名

十一、詢問窗口 EMAIL：jaeljael@mail.ypu.edu.tw

電話:03-6102430 柯珞捷小姐

十二、餐飲管理系網站：<https://fbm.ypu.edu.tw/>

注意事項

1. 各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。
2. 已完成報名之比賽項目，不得更改，否則視同放棄比賽資格。
3. 若照片及影片內容不符大會所制定之規則，大會可取消參賽資格。
4. 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，大會保有修改、增加或刪除規則之權利。
5. 參賽者需遵守評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
6. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，報名成功將以 E-mail 通知。
7. 勝利選手個人可分別得到金、銀、銅獎與佳作，未達得獎分數者不予授獎。
8. 參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意大會一切比賽規則。
9. 所有參賽作品必須為自己個人作品，不得以買賣、代工方式來參與競賽，如經發現除取消資格，參賽選手個人需負責相關後序問題。

餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

比賽細項及規範

(一) 個人菜餚靜態展示 (A 項)

1. 以個人為單位代表做參賽代表，早上八點半至九點半擺設及展示，時間到請選手離場。
2. 除了烤麵糰和油炸食物，所有展示食品均應恰當經上膠處理。
3. 展示桌大小為 60cm x 60cm，需自行準備展示設置及裝飾。
4. 參賽展示品每道料理需為一人份，並需自備菜名的菜卡及食譜說明，以供評委審查。
5. 不限中、西、日式、客家風格菜餚，以下擇一展示。

A1. 主菜展示一道

A2. 開胃菜展示一道

A3. 餐廳料理展示一道: 內容不限以餐廳菜為主

評分標準:

項目	分數	評分內容
難易度、技術性 (A1~A2) 項	0-50	* 高超的技術、精確及穩定的手藝。 (A1~A2) * 呈現菜餚的細緻度。(A1~A2) * 有正確的專業搭配。(A1~A2)
實用性及技巧性 (A3) 項		* 菜餚餐廳實用性及技巧性 (A3) * 有正確的專業搭配。(A3) * 必須份量正確，可於出餐營業用。 (A3)
份量佔比及符合主題	0-50	* 正確的份量呈現、主副食材的佔比 * 符合主題

競賽項目名稱	審查標準
A1.主菜展示（一道）	<ol style="list-style-type: none"> 1.可任選肉類或海鮮或素食蔬菜為主的主菜展示。 2.展示一盤，但需符合主菜的份量。 3.除主菜之外仍需有蔬菜、澱粉、醬汁。
A2.開胃菜展示（一道）	<ol style="list-style-type: none"> 1.可任選肉類或海鮮為開胃菜展示。 2.展示一盤，但需符合開胃菜整體份量。
A3.餐廳料理展示（一道）	<ol style="list-style-type: none"> 1.內容不限以餐廳菜餚為主。 2.需注重實用性，餐廳生產的可能性及技巧性。 3.展示一盤，需注意份量，要符合餐廳菜餚應有份量。

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

(二) 個人烘焙類展示 (B 項)

1. 以個人為單位代表參賽報名，早上八點半至九點半擺設及展示，時間到請選手離場。
2. 展示桌大小為 60cm x 60cm，需自行準備展示設置及裝飾。
3. 比賽當天可由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
4. 必須以可食用材料來製作。

B1. 精緻甜點展示

評分標準:

審查標準	分數	評分內容
主題	0-10	* 產品是否符合主題性 * 整體造型完整度
創意/獨特性/配色和協性	0-30	* 是否具有創意的巧思 * 產品是否具獨特性 * 顏色上的搭配
藝術	0-30	* 視覺美觀度是否具藝術性
技巧	0-30	* 產品技巧的難易度及精細度

競賽項目名稱	審查標準
B1. 精緻甜點展示	1. 製作一款甜點，內容不限，日式、西式或法式皆可。 2. 需注重實用性及精緻性，餐廳生產的可能性及技巧性。 3. 展示一盤，需注意份量，要符合販賣時應有份量。 4. 嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

獎項及內容:

區分	總分	備註
金牌	90分~100分	獎牌、證書
銀牌	80分~89分	獎牌、證書
銅牌	70分~79分	獎牌、證書
佳作	60分~69分	證書
未達60分一律不發獎牌及證書		

報名項目(以下擇一項報名)

菜餚類展示	A1.主菜展示
	A2.開胃菜展示
	A3.餐廳料理展示
烘焙類展示	B1.精緻甜點展示

餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

比賽表格參考樣本

選手姓名:	連絡電話及 email:	就讀學校:
指導老師:	比賽產品名稱:	報名項目: (擇一報名)
材料		
做法		
照片 (一張)		

★本表如不敷使用。請自行延伸表格。

決行層級：

意見及簽章

承辦單位

擬：

一、光宇學校財團法人元培醫事科技大學舉辦「2021元培健康盃餐飲競賽」，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 1018
1551

學生事務處
課外活動組
組長 陳昭彥 1018
1712

會辦單位

決行

學務長：

學生事務處
學務長
汪宜霽 1018
2025

分層負責授權
學務處專用章 1018
2025