

檔 號：

保存年限：

東南科技大學 函

地址：222304新北市深坑區北深路三段152號

聯絡人：巫維中

電子信箱：1111003@mail.tnu.edu.tw

聯絡電話：0939-449111

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國114年10月8日

發文字號：東南觀管院餐字第1140008495號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：簡章及報名表 (114100900006_114120000751_1_簡章及報名表.pdf)

主旨：(附件更新)本校餐旅管理系辦理「2025第二屆深坑在地食材創意料理美食競賽」活動，敬邀貴校踴躍帶隊報名參加，請查照。

說明：

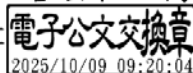
- 一、本次活動以推動深坑商圈觀光、餐飲、休閒特色計畫，結合深坑在地食材，深坑四寶中的『茶葉、竹筍、豆腐、黑豬肉』為主要食材，邀請大專院校及高中職餐飲科相關科系學生，一起參與，並藉由此次競賽，提升國內餐飲觀光相關科系之學子，在飲食美學和烹調素養方面，激發創意料理靈感，發揚在地文化，亦期待經由此活動，促進產、官、學界之交流。
- 二、報名投件日期：即日起至114年11月18日(星期二)17:00截止，報名辦法請參考附件或本校餐旅管理系網頁最新消息(<https://hm.tnu.edu.tw/>)。
- 三、決賽入選公佈日期：114年11月25日(星期二)17:00公布於本校餐旅管理系網頁最新消息(<https://hm.tnu.edu.tw/>)。

收文文號：1140012484

四、決賽評選日期：114年12月9日(星期二)上午08:30~12:00
止，於本校餐旅管理系中正樓1樓RATA實習餐廳報到。

正本：各公私立大專校院、各公私立高級中學、各公私立高級職業學校

副本：餐旅管理系、深坑區農會 黃土水總幹事



裝

訂

線

東南科技大學

「2025 第二屆深坑在地食材創意料理美食競賽」

簡章及報名表

壹、競賽宗旨

近年來政府積極推廣各縣市在地食材，結合觀光、餐飲與休閒特色，透過舉辦各項活動，達到普及在地文化之效益。

本次活動目標以推動深坑商圈觀光、餐飲、休閒特色為目標，結合深坑四寶『茶葉、竹筍、豆腐、黑豬肉』為主要食材製作，並邀請大專院校及高中職餐飲相關科系學生參與。

藉由此次競賽，不僅提升學子飲食美學和烹調素養，激發創意料理靈感、發揚在地文化，更透過與餐飲業界及相關專業協會的交流合作，提供學生與產業專業人士互動的舞台，建立產學合作契機，強化未來職涯的連結。

期待本次活動成為推廣在地食材文化的重要平台，並促進產、官、學、協會的共同交流合作，拓展深坑餐飲文化的多元價值。

貳、辦理單位

主辦單位：東南科技大學

協辦單位：東南科技大學餐旅管理系、深坑區農會

參、活動對象

全國大專院校及高中職之餐飲相關科系學生報名參賽。

肆、報名方式及日期

比賽簡章、報名表、決賽現場器具清單，請至本校餐旅管理系網頁下載 <http://hm.tnu.edu.tw/>
電子郵件標題請註明「**2025 第二屆深坑在地食材創意料理美食競賽報名**」

第一階段收件截止日：即日起至 114 年 11 月 18 日(星期二)下午 17:00 止。

入選決賽公告網站：東南科技大學餐旅管理系 <http://hm.tnu.edu.tw/>

報名 c-mail：盧廷昌老師，elliott1127@kimo.com

檔名格式：**校名科系_選手姓名**

聯絡人：巫維中老師，聯絡電話：0939-449111

伍、競賽內容

書面初賽評選：

1. 製作兩道式創意料理（菜系不限），包含一道冷或熱開胃菜、一道湯品，各一人份，並完成指定格式食譜，菜餚需包含深坑四寶中的最少兩種食材。
2. 由評審團依參賽者所設計之食譜內容及照片，選出 12 組參加決賽，決賽名單將由主辦單位在東南科技大學/餐旅系官網公告，並以書面或電話連絡通知帶隊老師或參賽選手。
3. 初賽結果預計於 114 年 11 月 25 日(星期二)下午 17:00 前公告。
4. 初賽所有書面作品及決賽現場製作之成品著作，著作版權一律歸為主辦單位所有(須填寫切結書)。

決賽評選：

1. 比賽日期：114 年 12 月 9 日(星期二)上午：08:30~12:00。
2. 報到時請攜帶：身分證及學生證正本，身分證正反面影本一份(如有領取獎金時需要檢附，否則退還)，共三項才算完成報到手續。
3. 比賽時間：60 分鐘，一位選手一組。
4. 製做兩道式包含一道冷或熱開胃菜、一道湯品，各一人份的餐點，並以「深坑四寶」中的最少兩種，為主要材料的創意料理（菜系不限）。
5. 選手須在現場完成組裝擺盤，菜餚以冷菜方式展示，成品禁止上膠。
6. 當日所需食材及調味料、成品器皿須自行準備，可攜帶自製之成品/半成品及慣用器具、刀具進場（大會提供器具設備清單請至餐旅系官網下載）。
7. 現場另提供展台（長 90cm×寬 90cm），可佈置展台，但不列入計分。
8. 邀請產、官、學界先進專家擔任評審群。

評分標準：

食材選用及搭配 40%、刀工擺盤創意 30%、菜單撰寫表達 10%、衛生及場地復歸 20%。評審依評分內容與標準給予成品評分、並詳列扣分原因。

注意事項：

1. 參賽比賽選手須穿著廚師制服&帽，比賽時禁帶手錶、3C 相關產品、飾物及化妝、塗抹指甲油，不准吸煙及嚼檳榔且不得使用行動電話，當日請攜帶身分證及學生證供查驗。
2. 選手須自行準備比賽菜餚食材、調味料、裝盤所需之餐具或桌面展台佈置物。
3. 決賽當日，菜單配方表須自行列印（指定格式）共一份供展台用（由選手自行放置），美編、排版、彩印不會列入計分。
4. 賽程於拍攝及觀摩完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，擅行撤場者及未完成撤場工作（含場地復歸）者，大會將酌予扣分。
5. 如有特殊需求，最晚請於決賽前一日中午 12:00 前提出，並依主辦單位能力所及提供服務，但亦有可能無法全部依需求提供，尚請見諒。
6. 各校領隊、指導老師及其他非相關工作人員，不得在競賽試場外逗留窺探。
7. 本大會保有最終裁決之權利。

陸、獎勵

1. 金牌、獎金5000元、獎狀及指導老師感謝狀。
2. 銀牌、獎金3000元、獎狀及指導老師感謝狀。
3. 銅牌、獎金2000元、獎狀及指導老師感謝狀。
4. 優勝、獎金1000元、獎狀及指導老師感謝狀。

柒、決賽流程

內容	時間	地點
報到	08:30-09:00	中正樓 1 樓 RATA 餐廳
師長致詞	09:10-09:20	
競賽流程及評分說明	09:20-09:30	
場地介紹 / 選手器具食材定位	09:30-10:00	中正樓 1 樓 108 中餐教室
比賽開始	10:00-11:00	
評審評分	11:00-11:30	中正樓 1 樓 105 品評室
公佈成績及頒獎 / 大合照	11:30-12:00	中正樓 1 樓 RATA 餐廳
歸賦	12:00	

第 5 頁

成品照片

本表不敷使用時，請自行增加欄位。

參賽編號 _____ (請勿填寫，由主辦單位負責填寫)

東南科技大學

「2025 第二屆深坑在地食材創意料理美食競賽」

參賽同意授權書

參賽者同意及授權內容：

- 一、參賽者應尊重所有評審委員之評判結果，對評審內容不得有異議。
 - 二、所有參賽者作品之智慧財產權、著作權以及專利所有權等，同意授與本主辦單位優先所有權。
 - 三、主辦單位對於所有參賽者作品保有公開發表使用、重製以及保有修改之權利。
 - 四、所有參賽者作品以及相關文件資料恕不另退還。
 - 五、所有參賽作品請勿抄襲或已於相關公開場合之活動發表，若日後經查明立書人等之相關作品確實抄襲或一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
 - 六、本次競賽大會主辦單位保有終有最終評判權與解釋權，參賽選手不得異議。
- 此致

東南科技大學

「2025 第二屆深坑在地食材創意料理美食競賽」

參賽選手簽名：

指導/帶隊老師簽名：

1 1 4 年 月 日