

檔 號：

保存年限：

景文科技大學 函

地址：23154新北市新店區安忠路99號
傳真：02-82122549
連絡人：廖玲珠
電子信箱：xyz@just.edu.tw
聯絡電話：02-82122000 分機 2650

裝

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國106年3月15日

發文字號：景大賢餐飲字第1060002260號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：2017 第一屆JUST盃魔法廚師廚藝挑戰賽比賽手冊
(310902000Q0000000_106Z02D00348_106D2000263-01.pdf,
310902000Q0000000_106Z02D00348_106D2000264-01.docx)

主旨：檢送本校餐飲管理系舉辦「2017 第一屆JUST盃魔法廚師廚藝挑戰賽」，敬請惠予公告並鼓勵貴校相關科系同學踴躍報名參加，請查照。

訂

說明：

- 一、比賽時間：106年4月29日(星期日)中午12時至下午5點30分；地點：本校觀餐大樓二樓廚藝專業教室。
- 二、隨函檢附競賽相關資料，競賽相關資訊請洽本校餐飲系吳忠義老師0911-287161、何育任老師0933-978544、郭蔚滢同學0935-387262

正本：公私立大專校院、公私立高級職業學校

副本：
2017/03/16 09:33:38

線

收文文號：1060002612

附錄

2017 第一屆 JUST 盃魔法廚師廚藝挑戰賽報名表

表單編號：

基本資料				
報 名 組 別	<input type="checkbox"/> A. 西式主菜現場熱烹調 <input type="checkbox"/> B. 中式主菜現場熱烹調			
學 校 名 稱				
指 導 老 師		車 牌		
聯 絡 人		聯 絡 電 話		
E - M a i l				
聯 絡 地 址				
參賽者資料				
參 賽 者 一 吋 大 頭 照	姓 名		性 別	
	出生年月日	/ /	班 級	
	學 號		聯 絡 電 話	
	具備餐飲證照			
推 薦 單 位 (科 推 薦)	代表人： 連絡電話： 公司地址：			科系用印：

備註：

1. 所有比賽用之餐盤、工具皆可使用實習教室之標準器具亦可自備。
2. 比賽期間交通、膳宿自付。
3. 參賽材料費全部自理。

2017 第一屆 JUST 盃魔法廚師廚藝挑戰賽
A【現場熱烹調西餐組】配方表

菜餚名稱 _____ 學校名稱 _____			
Recipe Name _____			No. _____
材料 Ingredients			作法 Methods
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount
01			
02			
03			
04			
05			
06			
07			
08			
09			
10			
調味料 Seasoning			菜餚特色 Specialty
	中 文 Chinese	英 文 English	數 量 Amount
01			
02			
03			
04			

※此表可自行影印使用

2017 第一屆 JUST 盃魔法廚師廚藝挑戰賽
B【現場熱烹調中餐組】配方表

菜餚名稱_____				學校名稱_____	
Recipe Name				No. _____	
材料 Ingredients				作法 Methods	
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount		
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
調味料 Seasoning				菜餚特色 Specialty	
	中 文 Chinese	英 文 English	數 量 Amount		
01					
02					
03					
04					

※此表可自行影印使用

魔法醬汁的選項

比賽時所用的醬汁，由大會提供魔法廚師醬汁，每道菜至少選兩種入

菜，請在下面勾選所需要的醬汁，不限種類。

<input type="checkbox"/> 義式番茄紅醬	<input type="checkbox"/> 辣椒螃蟹風味醬
<input type="checkbox"/> 法式白醬	<input type="checkbox"/> 叻沙醬
<input type="checkbox"/> 義大利青醬	<input type="checkbox"/> 沙爹燒烤醬
<input type="checkbox"/> 法式櫻桃紅酒醬汁	<input type="checkbox"/> 爪哇 BBQ 風味醬
<input type="checkbox"/> 濃蝦起司	<input type="checkbox"/> 印尼風味燉醬
<input type="checkbox"/> 馬德拉紅酒醬汁	<input type="checkbox"/> 鼎極沙茶醬
<input type="checkbox"/> 美式 BBQ 風味醬	<input type="checkbox"/> 川香麻辣醬
<input type="checkbox"/> 南洋咖哩醬	<input type="checkbox"/> 蔥燒肉醬
<input type="checkbox"/> 泰式冬蔭酸辣醬	<input type="checkbox"/> 蔥燒銀魚 XO 醬
<input type="checkbox"/> 泰式青椒醬	<input type="checkbox"/> 蔥燒干貝 XO 醬

教師專業研習營

為提升廚藝教師專業以及國際競賽知能，景文科技大學餐飲管理系特舉辦以「邁向國際競賽」之路為主題的的教師研習營。

分享&示範之教師：符聖憶

教師經歷：現任經國管理暨健康學院專任教師

國際競賽榮譽：2011 香港國際美食大賽 西式烹調 榮獲銅牌

2012 新加坡國際廚藝競賽 現場個人挑戰賽 榮獲銀牌

2015 香港國際美食大賽 美食家團隊挑戰賽 榮獲銅牌



教師專業研習報名表

教師姓名	
任教學校	
連絡電話	
e-mail 信箱	
車牌號碼	

註：為方便參加教師於研討會當天於景文科大校園內停車，規劃當天開車的教師們敬請留下車號，謝謝。

2017 第一屆 JUST 盃魔法廚師廚藝挑戰賽

著作財產權授權同意書

立契約人 (以下簡稱甲方) 參與豐茂食品有限公司(以下簡稱乙方) 協辦「2017 第一屆 JUST 盃魔法廚師廚藝挑戰賽」活動，茲同意無償將參賽作品之著作財產權授與乙方使用，約定條件如下：

1. 授權標的與範圍：

(1) 授權地域：全球

(2) 甲方於本契約有效期間，將其享有著作財產權之參賽作品（以下稱本著作）授權乙方重製、編輯，乙方並得於授權地域發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表之；並擁有得獎作品著作財產權之所有權利。

2. 授權期間：自民國 106 年 4 月 29 日起，至民國 156 年 4 月 29 日止。

3. 乙方應將甲方之姓名登載於本著作發行物上。

4. 權利擔保：

(1) 甲方擔保其對本著作有授權之權利，並擔保本著作之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。

(2) 乙方如因本契約標的，致遭第三人主張涉及侵害著作權及其他相關權利時，應於知悉後 10 個工作天內，以書面通知甲方。甲方有協助處理解決之義務。如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經甲方同意之和解、調解，致乙方對該第三人負有賠償責任，甲方應賠償乙方因此所遭受之一切損害。

(3) 乙方得將本契約或本契約第一條之標的讓與或再授權第三人。

此 致

豐茂食品有限公司

立同意書人 甲：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中 華 民 國 年 月 日

2017 第一屆 JUST 盃

魔法廚師廚藝挑戰賽

比賽手冊

主辦單位：景文科技大學 餐飲管理系

協辦單位：景文國際廚藝研究社

贊助單位：豐茂食品有限公司

中華民國 106 年 3 月 6 日

目錄

一、宗旨	2
二、承辦單位	2
三、協辦單位	2
四、贊助單位	2
五、比賽日期	2
六、報名日期	2
七、特殊限制	2
八、報名方式	2
九、參賽資格	2
十、獎勵與考核	3
十一、比賽項目	3
十二、競賽地點	3
十三、競賽內容	3
十四、工作態度與衛生習慣扣分依據	5
十五、比賽之菜卡說明：	6
十六、活動流程表	7
學校指引	8

2017 第一屆 JUST 盃魔法廚師廚藝挑戰賽

一、宗旨：

1. 推動大專及高中職教師、教師研習活動及專業技能競賽，行銷學校之辦學理念、院系特色、環境設施，增強教師及學生認同，以提升就近入學率。
2. 辦理高中職技藝教育課程，增進學生對職業類系的認知與瞭解，進而吸引其適性選讀本校各類系所。
3. 研訂獎勵措施，鼓勵技優學生及技藝優異學生就近入學本校。
4. 辦理各職類廚藝競賽，提供學生展現技藝之舞台，提高學習成就與興趣。
5. 輔導學生參與技藝競賽及學習成果展，提供學生多元展現的舞台。

二、承辦單位：景文科技大學餐飲管理系

三、協辦單位：景文國際廚藝研究社

四、贊助單位：豐茂食品有限公司

五、比賽日期：106 學年度 4 月 29 日

六、報名日期：自即日起至 106 年 4 月 7 日 止。【以郵戳為憑】

競賽日期：106 年 4 月 29 日。

七、特殊限制：本次競賽採書審報名表收取優先順序入選名額、額滿為止。A 職類 24 組、B 職類 24 組。

八、報名方式：即日起至 106 年 4 月 7 日 18:00 截止。(郵寄掛號以當天郵戳為憑)報名相關辦法及報名表請至附錄查看，請先至下面網站報名，再將資料寄到景文科技大學。

書面報名需檢附文件

報名表、料理食譜配方表(一式二份)，將【需檢附文件】整理完成裝入 A4 信封密封，並將繳件專用信封封面貼於信封上，於 106 年 4 月 7 日前掛號郵寄或親送報名(地址:新北市新店區安忠路 99 號 餐飲管理系 郭蔚滢 收)，逾期恕不受理並視同棄權。

文件不齊或資料不全經主辦單位通知補正者，應於通知限期內補正，逾期不予受理，並視同棄權。參賽作品無論得獎與否恕不退件。

報名諮詢專線：

吳忠義老師:0911-287-161

何育任老師:0933-978-544

郭蔚滢同學:0935-387-262

網站地址：

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSevldgh2LbKD9XTV8vcnn_F7Uo60kZiMvG-8y02VrE6jx_qdA/viewform?usp=sf_link

九、參賽資格：現行 105 學年度全國之高中職與大專院校在校學生組隊參加。

十、獎勵與考核：

1. 學生部分：鼓勵學生代表校方參與競賽，為個人、為學校爭取榮譽，獲獎學生頒發學習獎助金及行政獎勵。

冠軍一名：獎金 NT\$6,000 元、獎牌一只、獎狀一紙

亞軍兩名：獎金 NT\$3,000 元、獎牌一只、獎狀一紙

季軍三名：獎金 NT\$2,000 元、獎牌一只、獎狀一紙

佳作十八名：獎狀一紙

2. 指導老師部分：擔任指導老師輔導學生參加校外技藝競賽有功之專業老師，給予指導證書。

十一、比賽項目：A. 西式主菜現場烹調 B. 中式主菜現場烹調

十二、競賽地點：景文科技大學餐飲管理系

A. 西式主菜現場烹調(H203)、B 中式主菜現場烹調(H208)

十三、競賽內容：

A 西式主菜現場烹調選手自備食材於時間內需完成一道料理，以西式(海鮮)料理方式，菜餚須製作二人份(位上)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚，醬料大會提供。

1. 比賽規則：

- (1) 入圍決賽組數為各 24 組，於決賽當日現場烹飪製作參賽料理。
- (2) 比賽時間為 80 分鐘，須完成一道二盤海鮮料理烹調製作，需有澱粉質及適當的蔬菜搭配，包含成品製作、出菜、展示、環境清潔復原。
- (3) 需搭配大會提供醬汁入菜，至少兩種。(選手可先申請醬料試用包)
- (4) 不得攜帶半成品進場，也不可事先烹調，經查獲發現將扣總平均 5 分。
- (5) 參賽者除主辦單位提供之設備外，可自備烹調用具，為考慮使用安全，電器用品需於報名時提出與主辦單位申請，未申請之器具無法攜帶至比賽會場使用。
- (6) 參賽者須於報到時間完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，並參加賽前說明會，遲到將由總平均分數扣 3 分。第一聲哨聲，由評審長宣布比賽開始，並開始計時。各組比賽時間剩 20 分鐘，現場通知提醒，如已完成作品者，即可出菜供評審評分，比賽剩 10 分鐘及 5 分鐘皆現場通知提醒，比賽時間終了，哨聲二聲，完成比賽隊伍應馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品，尚未完成比賽隊伍需於 10 分鐘內將作品完成並送交評審室及展示台，逾期將不計分。出菜時間:比賽開始後 60 分鐘可出菜。
- (7) 自備整套廚師服，含廚衣、廚褲、圍裙、廚帽、工作鞋，服裝不符規定者不得進場比賽。

2. 評分標準：

衛生安全	操作流程	整體觀感	味道
10%	20%	20%	50%

- (1) 採扣分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。

- (2) 每組滿分 100 分。
- (3) 名次依照得分高低排列，同分參酌，依序以成品款式、成品美觀、操作技術、衛生/服裝儀容。

B. 中式主菜現場烹調選手自備食材於時間內需完成一道料理，以中式(肉類)料理方式，菜餚須製作二人份(位上)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。醬料大會提供。

1. 比賽規則：

- (1) 入圍決賽組數為各 24 組，於決賽當日現場烹飪製作參賽料理。
- (2) 比賽時間為 80 分鐘，須完成一道二盤海鮮料理烹調製作，需有澱粉質及適當的蔬菜搭配，包含成品製作、出菜、展示、環境清潔復原。
- (3) 需搭配大會提供醬汁入菜，至少兩種。(選手可先申請醬料試用包)
- (4) 不得攜帶半成品進場，也不可事先烹調，經查獲發現將扣總平均 5 分。
- (5) 參賽者除主辦單位提供之設備外，可自備烹調用具，為考慮使用安全，電器用品需於報名時提出與主辦單位申請，未申請之器具無法攜帶至比賽會場使用。
- (6) 參賽者須於報到時間完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，並參加賽前說明會，遲到將由總平均分數扣 3 分。第一聲哨聲，由評審長宣布比賽開始，並開始計時。各組比賽時間剩 20 分鐘，現場通知提醒，如已完成作品者，即可出菜供評審評分，比賽剩 10 分鐘及 5 分鐘皆現場通知提醒，比賽時間終了，哨聲二聲，完成比賽隊伍應馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品，尚未完成比賽隊伍需於 10 分鐘內將作品完成並送交評審室及展示台，逾期將不計分。出菜時間:比賽開始後 60 分鐘可出菜。
- (7) 自備整套廚師服，含廚衣、廚褲、圍裙、廚帽、工作鞋，服裝不符規定者不得進場比賽。

2. 評分標準：

衛生安全	操作流程	整體觀感	味道
10%	20%	20%	50%

- (1) 採扣分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
- (2) 每組滿分 100 分。
- (3) 名次依照得分高低排列，同分參酌，依序以成品款式、成品美觀、操作技術、衛生/服裝儀容。

十四、工作態度與衛生習慣扣分依據

1. 工作前未洗手、工作中用手擦汗或用手碰觸各項不潔之衛生動作（含上洗手間返回崗位）。
2. 身上有飾物露出（有掩飾不扣分；耳環、項鍊、手鐲、戒指等其他，需註明）。
3. 頭髮或鬍鬚外露、指甲過長或上色。
4. 工作態度不良（需註明原因）。
5. 未帶識別證。
6. 工作衣、工作褲或圍裙不乾淨。
7. 穿高跟鞋、感冒未帶口罩、袖口碰到食物。
8. 賽場內抽煙、嚼檳榔或口香糖、隨地吐痰、擤鼻涕或隨地丟廢棄物等（需有明確事實與證據）。
9. 手部有傷口未包紮或未戴手套。
10. 未檢視用具及清洗用具。
11. 器具、原料或成品直接接觸地面。
12. 工作時生熟原料或成品混合放置，有交互污染情事。
13. 不愛惜機具設備，浪費瓦斯、故意製造噪音。
14. 共用材料放桌上未歸位、器具未歸位。
15. 浪費食材、廢棄物未分類存放。
16. 工作中桌面凌亂、地面髒污、地面潮溼。
17. 工作後用具、桌面、機械、地面清潔不乾淨。
18. 成品裝框或盛盤時未注意衛生（包含未戴手套）。
19. 離場時，工作區、器具或機械未清潔。

十五、比賽之菜卡說明：

展示菜卡形式不拘，熱烹需製作兩份菜卡(如下列樣式)，以供展示與評審之用；其製作菜卡之尺寸規格展臺用為長 19 cm*寬 7 cm，要能直立於展示桌上，評審用為長 13.5 cm*寬 5 cm，且菜卡之內容填寫要求如下：

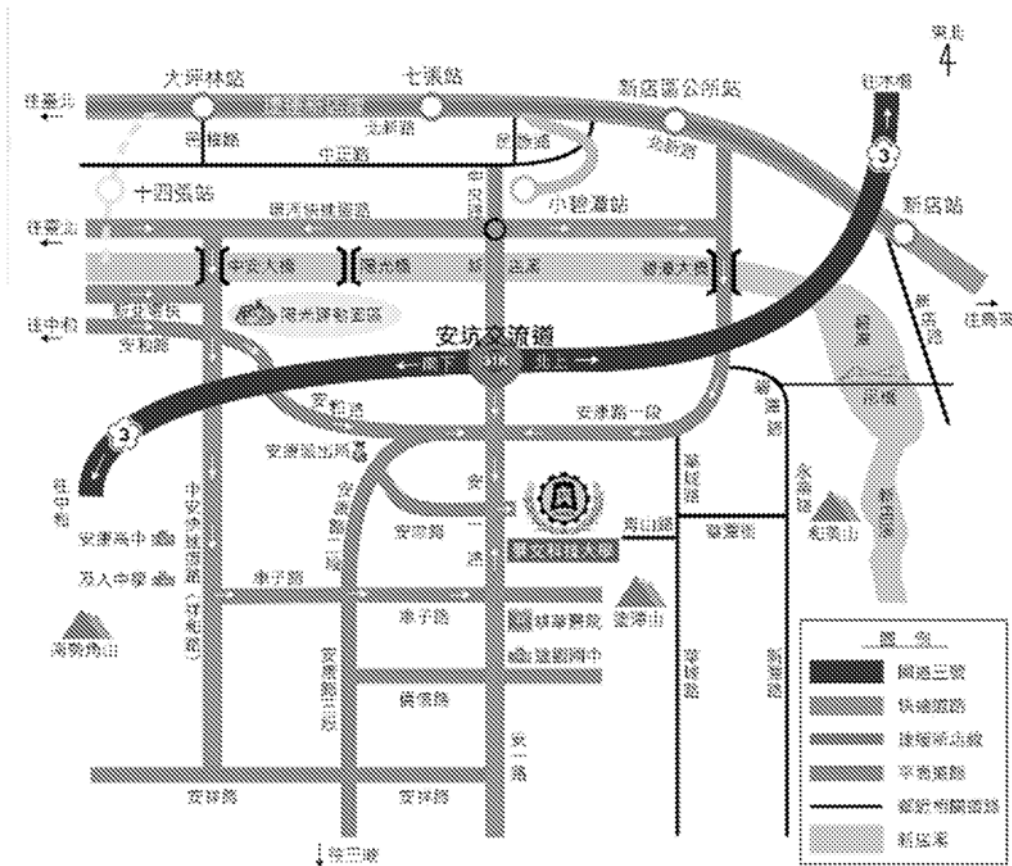
長 19 cm*寬 7 cm 長 13.5 cm*寬 5 cm

<p>展示台用大菜卡</p> <p>中英文菜名</p> <p>姓名</p>
<p>評審用小菜卡</p> <p>中英文菜名</p> <p>姓名</p>

十六、活動流程表

時間	活動內容	備註
12:30~13:00	報到時間	
13:00~13:10	選拔賽開幕典禮暨比賽規則說明	
13:10~14:30	第一場比賽時間	教師研習營(高中職老師) 一 魔法廚師醬汁的運用及食品工廠生產流程 二 國際廚藝競賽比賽規則須知及心得分享/撰寫配方表及現場烹調
14:30~15:00	第一場場復及評審評選時間	
14:50~15:00	第二場比賽說明	
15:00~16:20	第二場比賽時間	
16:20~16:50	第二場評審評選時間	
17:00~17:30	頒獎典禮	敬請貴賓頒獎

學校指引



搭乘捷運：

新店線：「新店區公所站」轉乘新店客運線 10 或 F701 安康線直達本校。

搭乘公車：請在「安康派出所站」下車，步行至「安坑國小」對面轉乘本校 接駁車來校。

新店客運：線 10、F701、643、648、906、909、935、線 7、線 8、線 15

線 10 及新北市新巴士 F701 安康線免費公車可直達景文科技大學校門前。

臺北客運：624、779、線 1、棕 7

指南客運：897(直達校門前)、202、248、905、橘 1、橘 9

大南客運：839

自行開車：

【國道 3 號 31K「安坑交流道」安坑出口】靠左側車道直行上高架橋銜接安一路，繼續行駛約 3 分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

【臺北市環河快速道路新店區出口直行】上中安大橋銜接中安快速道路（祥和路），繼續行駛約 5 分鐘，遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

【新北市新北環快新店區出口直行】過安和路後接中安快速道路（祥和路）

繼續行駛 5 分鐘，遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

【中永和南勢角方向】經景新街接新店區安和路直行，遇安康路左轉行駛約 100 公尺，見高架橋再右轉順匝道上安一路，繼續行駛 3 分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

【三峽方向】經新店區安康路三段遇車子路右轉，至安一路左轉，遇安忠路右轉到達本校。