

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：陳彥佑
電子信箱：esther23@mail.ypu.edu.tw
聯絡電話：03-6102465
傳真電話：(03)538-5353

裝

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國107年10月8日

發文字號：元醫大國字第1070009764號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明一 (310902000Q0000000_1071201475_1_2018國際暨兩岸美食競賽.pdf)

訂

主旨：檢送本校舉辦「2018國際暨兩岸美食競賽」活動相關說明資料即報名表詳如附件，敬邀貴校餐飲相關科系學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、「2018國際暨兩岸美食競賽」係針對烘焙與廚藝兩大項進行評比，比賽主題須將茶元素融入作品，相關內容詳如計畫書，如附件。
- 二、競賽報名時程自即日起至2018年10月26日(星期五)止，初賽成績公布時間為2018年11月8日(星期四)，決賽日期為2018年11月19日(星期一)。
- 三、本次競賽業務承辦人：徐筱惠小姐，電話：03-6102351，電子郵箱：tina881129@mail.ypu.edu.tw。

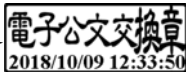
線

正本：大仁科技大學、大同大學、大華學校財團法人大華科技大學、大葉大學、中山醫學大學、中央警察大學、中州學校財團法人中州科技大學、中原大學、中國文化大學、中國科技大學、中國醫藥大學、中華大學、中華學校財團法人中華科技大學、中華醫事科技大學、中臺科技大學、世新大學、弘光科技大學、正修科技大學、玄奘大學、佛光大學、吳鳳科技大學、亞洲大學、明志科技大學、明新科技大學、明道學校財團法人明道大學、東吳大學、東南科技大學、東海大學、長庚大學、長庚學校財團法人長庚科技大學、長榮大學、南華大學、南開科技大學、南臺科技大學、城市學校財團法人臺北城市科技大學、建國科技大學、美和學校財團法人美和科技大學、修平學校財團法人修平科技大學、真理大學、高苑科技大學、高雄醫學大學、健行學校財團法人健行科技大學、國立中山大學、國立中央大

收文文號：1070010760

學、國立中正大學、國立中興大學、國立交通大學、國立成功大學、國立宜蘭大學、國立東華大學、國立空中大學、國立虎尾科技大學、國立金門大學、國立屏東科技大學、國立政治大學、國立高雄大學、國立高雄師範大學、國立高雄科技大學、國立高雄餐旅大學、國立清華大學、國立陽明大學、國立雲林科技大學、國立勤益科技大學、國立嘉義大學、國立彰化師範大學、國立暨南國際大學、國立臺中科技大學、國立臺中教育大學、國立臺北大學、國立臺北科技大學、國立臺北教育大學、國立臺北藝術大學、國立臺東大學、國立臺南大學、國立臺南藝術大學、國立臺灣大學、國立臺灣科技大學、國立臺灣師範大學、國立臺灣海洋大學、國立臺灣藝術大學、國立臺灣體育運動大學、國立澎湖科技大學、國立聯合大學、國立體育大學、國防大學、崑山科技大學、康寧大學、淡江大學、逢甲大學、景文科技大學、朝陽科技大學、華梵大學、開南大學、慈濟學校財團法人慈濟大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、義守大學、聖約翰科技大學、僑光科技大學、嘉南藥理科技大學、實踐大學、臺北醫學大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、輔英科技大學、遠東科技大學、銘傳大學、廣亞學校財團法人育達科技大學、德明財經科技大學、樹德科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、靜宜大學、龍華科技大學、嶺東科技大學、環球學校財團法人環球科技大學、大同技術學院、亞太學校財團法人亞太創意技術學院、臺灣觀光學院、大漢技術學院、和春技術學院、亞東技術學院、南亞科技學校財團法人南亞技術學院、稻江科技暨管理學院、宏國學校財團法人宏國德霖科技大學、蘭陽技術學院、黎明技術學院、東方學校財團法人東方設計學院、經國管理暨健康學院、國立臺灣戲曲學院、馬偕學校財團法人馬偕醫學院、國立屏東大學、中信學校財團法人中信金融管理學院、崇右學校財團法人崇右影藝科技大學、台北海洋學校財團法人台北海洋科技大學、南臺學校財團法人南臺科技大學、東方學校財團法人東方設計大學

副本：本校國際暨兩岸事務處



2018 國際暨兩岸美食競賽

一、活動宗旨

為促進國際及兩岸間之廚藝、烘焙技術交流，提升國內學生之廚藝、烘焙技能，特辦理此競賽。此次競賽以茶葉為主題，將茶的元素融入廚藝及烘焙產品中，創造出更多富有創意的產品，也使相關產品更具健康價值。本次競賽不只是廚藝與烘焙技術產品的交流與學習，來自各地的選手將使用代表其地區特色的茶葉為原料製作成參賽作品，這也將會是一場茶原料在廚藝與烘焙應用的分享會。

本競賽提供學生展現無限創意的舞台，推展健康廚藝與健康烘焙，秉持著元培醫事科技大學「健康福祉，服務人群」的理念，期望栽培餐飲新秀，繼續為社會教育貢獻己力！

二、主辦單位：元培醫事科技大學、江蘇食品藥品職業技術學院

三、指導單位：新竹市衛生局、大成長城企業股份有限公司、德麥食品股份有限公司

四、承辦單位：元培醫事科技大學餐飲管理系

五、協辦單位：新竹市廚師業職業工會、新竹市廚藝研究發展協會、新竹市私立光復高級中學、新竹縣私立東泰高級中學、新竹縣私立仰德高級中學、苗栗縣私立君毅高級中學

六、活動對象：國際暨兩岸各大專院校、高中職餐飲相關科系

七、活動期程：

報名日期：即日起至 10 月 26 日(五)截止

初賽結果公布日期：11 月 8(四)

決賽日期：2018 年 11 月 19 日(星期一)，時間 08:00~15:00(含比賽製作時間 3 小時)

八、比賽地點：元培醫事科技大學-集賢樓

九、參賽方式：

(一)烘焙組

參賽以兩人一隊方式進行，此次競賽以各國特色「茶葉」為主要元素，每隊須製作常溫蛋糕及西式餅乾各一款，經初賽書面審查入選後，方有資格進行現場製作之決賽，其餘依報名簡章規定辦理。

(二)廚藝組

靜態方式呈現，無需上膠，含展台佈置、菜卡、菜餚製程表(依每道菜分別製作)以每道菜 6 人份計，每隊 2 人，依報名簡章規定辦理。

透過競賽讓彼此分享創意與才華，可以在歡樂的競賽中達到廚藝的互相交流，讓彼此在生活中留下一次難忘的廚藝比賽經驗，讓參賽者在競賽中得到一次不一樣的競賽經驗。

十、比賽產品項目：

(一)烘焙組

1. 常溫蛋糕

以茶為主要元素製作之常溫蛋糕，形狀不拘，長條形至少 2 條，若為小型單人份大小，請製作 6 人份展示，另需製作一份供評審試吃。

2. 西式餅乾

以茶為主要元素製作之西式餅乾，展示數量以搭配展台美觀為宜，數量不拘，另需準備一份供評審試吃。

備註：

1. 決賽產品須做展示，請自行設計作品介紹立牌或背板。
2. 決賽當天之奶油及低筋麵粉指定使用德紐無鹽奶油及鑽石牌低筋麵粉（由德麥食品公司贊助提供），除奶油及低筋麵粉外，其餘材料及模具由參賽者自備。

(二)廚藝組

1. 主菜：將茶葉融入牛、羊、豬、雞、鴨、海鮮其中一類製作完成，並提供評審試吃一份。

2. 含有茶葉健康蔬食料理 1 盤及評審試吃一份至於展示台上。

備註：

1. 決賽產品須作展示請自行設計作品主題介紹立牌或背板。
2. 決賽作品使用主食材料及健康蔬食材料由參賽者自備。

十一、報名方式：

1. 初賽報名時間：即日起至 10 月 26 日(一)截止(以郵戳為憑)。

2. 報名方式：請填寫報名表(附表一)一份及作品介紹表(附表二)一份，作品照片規格為 4X6 大小，請將書面資料郵寄至「300 新竹市香山區元培街 306 號，元培醫事科技大學-餐飲管理系 徐筱惠小姐收，報名表及活動相關事宜可於元培醫事科技大學-餐飲管理系網頁下載，查詢 <http://fbm.ypu.edu.tw/bin/home.php>。

3. 聯絡人：徐筱惠 小姐，電話：(03) 5381183#2351

Email：tina881129@mail.ypu.edu.tw

十二、初賽評審方式：

(一)初賽結果公布日期：2018 年 11 月 8 日(四)。

(二)公布方式：以 E-mail 通知決賽入圍隊伍並於本校餐飲管理系網頁公布，獲選進入決賽之組別，每組須繳交保證金新台幣 1,000 元，於比賽當日現場辦理退費(請匯款至新竹市廚師業職業工會，帳號：057-11-80193-0-5 凱基銀行風城分行)

(三)初賽評分標準：

1. 烘焙組

(一)由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。

評分項目	百分比	評分內容
主題介紹	20%	符合主題元素，產品製作理念
食材配方	40%	食材配方運用內容
創意、作品整體外觀	40%	創意發想，整體外觀的呈現
合計	100%	

(二)作品審查結果依照參賽者總成績排序，各組選出前 18 名進入決賽。

2. 廚藝組

(一)由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	20%	符合主題
主題說明	40%	產品製作理念與製作、流程表
照片整體外觀	40%	符合比賽規格說明
合計	100%	

(二)書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，選出 60 隊進入決賽。

十三、決賽評審方式：

(一)決賽日期：2018 年 11 月 19 日(一)

(二)評審方式：

1. 烘焙組

(1)由主辦單位邀集 3 位烘焙專家擔任評審，進行評分。

(2)評分標準：正式比賽作品內容須與書審資料一致。

評分項目	百分比	評分內容
口味	35%	材料的運用以展現整體的味道及口感
外觀、餐台展示	30%	吸引人的造型外觀、正確的操作方法及技巧、產品擺設
創意、商品價值	25%	產品原創性、份量大小以及日後推廣的可行性、符合經濟效益和市場需求
衛生安全	10%	製作過程之衛生及用料符合食品安全
合計	100%	

(3)作品審查結果依照參賽者總成績排序。參賽隊伍加總計分相同時，以評分項目「口味」分數高者優先，其次為「外觀、餐台展示」。

2. 廚藝組

(1)由主辦單位邀集 4 位廚藝專家擔任評審，進行評分。

(2)評分標準:正式比賽作品內容須與書審資料一致。

評分項目	百分比	評分內容
主題創意	40%	符合主題元素，產品製作理念
食材配方	30%	食材配方運用內容
火候調味	20%	正確的操作方法及技巧
擺盤設計	10%	吸引人的造型外觀、產品擺設
合計	100%	

(三)競賽獎勵辦法

1. 特別金牌獎(特金獎)烘焙與廚藝組各一組:獲領獎金新臺幣 5,000 元、獎狀、獎牌及獎座 1 座及禮盒各 1 份
2. 總分 90~99 分為金牌獎-獎狀及獎牌 1 座及禮盒各 1 份
3. 總分 80~89 分為銀牌獎-獎狀及獎牌 1 座及禮盒各 1 份
4. 總分 70~79 分為銅牌獎-獎狀及獎牌 1 座及禮盒各 1 份
5. 總分 60~69 分為優勝-獎狀乙紙及禮品各一份
6. 指導老師均頒發感謝獎狀乙紙

十四、活動流程及工作分配：

活動時間:107 年 11 月 19 日 08:00~15:00(含比賽製作時間 3 小時)

(一)烘焙組

活動流程		場地	備註
08:00~08:30	工作人員報到	光翰樓 1 樓	當天須備原子筆及檢錄單 參賽者名牌
08:30~09:00	參賽者檢錄		
09:00~12:00	競賽開始	集賢樓	(1)1 樓餐飲 A 教室(2)3 樓西餐教室
12:00~12:30	展台布置	光翰樓 1 樓	
12:30~13:00	評分		
13:30~14:00	頒獎	光宇藝術中心	

(二)廚藝組

活動流程		場地	備註
08:00~08:30	工作人員報到	光翰樓 1 樓	當天須備原子筆及檢錄單 參賽者名牌
08:30~09:00	參賽者檢錄		
09:00~11:00	競賽開始	集賢樓	2 樓 B 餐飲教室
11:00~11:30	評分	光翰樓 1 樓	
12:00~12:30	頒獎	光宇藝術中心	

附表一

「2018 國際暨兩岸美食競賽」活動報名表

編號(執行單位填具):

參賽組別	烘焙組 <input type="checkbox"/> 廚藝組 <input type="checkbox"/>
學校名稱(全名)	
科系名稱	
活動聯絡人手機	
活動聯絡人 E-mail	

參賽者 1			
姓名		性別	出生日期
			年 月 日
身分證字號			
聯絡地址	□□□		
電子信箱			
聯絡電話	()	手機	
身分證影本正面		身分證影本背面	
<input type="checkbox"/> 本人已熟讀競賽規則規章，不因個人未詳讀規則提出異議。(此項不勾選者，恕不接受報名)			
填表日期：_____年_____月_____日 選手簽名：_____			

參賽者 2

姓名				性別		出生日期			
						年 月 日			
身份證字號									
聯絡地址		□□□							
電子信箱									
聯絡電話		()			手機				
身分證影本正面				身分證影本背面					
<input type="checkbox"/> 本人已熟讀競賽規則規章，不因個人未詳讀規則提出異議。(此項不勾選者，恕不接受報名)									
填表日期：_____年_____月_____日 選手簽名：_____									
指導老師									
任教單位名稱									
姓名									
聯絡地址		□□□							
電子信箱									
聯絡電話		()			手機				

附表二

編號：_____（執行單位填具）

作品名稱
作品介紹 (請將取材、作品創意及特色做介紹，最多 300 個字)
製作說明 (請將材料名稱(成份)與其重量(公克)跟製作步驟和方法說明清楚)
成品照片 (至少兩張以上，含正面照及剖面照)

作品名稱
作品介紹 (請將取材、作品創意及特色做介紹，最多 300 個字)
製作說明 (請將材料名稱(成份)與其重量(公克)跟製作步驟和方法說明清楚)
成品照片 (至少兩張以上，含正面照及剖面照)

(表格可自行延伸)

備註：請填妥報名表：2018 國際暨兩岸美食競賽，寄新竹市元培街 306 號元培醫事科技大學餐飲管理系 徐筱惠小姐收。請於送件後，務必來電確認已完成報名作業，請於 2018 年 10 月 26 日前，以維護您參賽的權益。聯絡人：徐筱惠小姐 TEL： 03-5381183#2351