

「2022 年地瓜嘉年華暨諸王廚藝爭霸賽」報名簡章

壹、競賽宗旨

為調節產銷與協助農產業自主、自立發展，農糧署自 107 年 8 月起針對重要農作物籌組農產業策略聯盟，截至目前已籌組香蕉、鳳梨、柑橘、文旦、番荔枝、金柑、洋蔥、大宗蔬菜、大蒜、落花生、甘藷、柳橙、紅豆、大豆、咖啡等計 15 項作物策略聯盟。

藉由辦理競賽活動結合聯盟產業特色，激發出年輕廚師的熱情與料理創意，在展現精彩廚藝的同時，更藉此獲得學習的機會，提升參賽者廚藝專業知識與技能。運用台灣在地特色食材，藉此除推廣在地食材之餘，更透過參賽者創意與巧思激發另一種風貌與味道的料理，發展及推廣台灣在地食材。

貳、主辦單位

- 一、指導單位：行政院農業委員會農糧署
- 二、主辦單位：台灣甘藷產業策略聯盟
- 三、執行單位：保證責任雲林縣瓊埔合作農場-阿甘薯叔
- 四、協辦單位：雲林縣政府、水林鄉公所、水林鄉代表會、水林鄉農會、
環球科技大學-餐飲廚藝系、雲林縣水林鄉瓊埔社區發展協會

參、參賽資格

- 一、參賽對象：
學生組：全國各高中職及大專院校之在校學生(每隊選手 2 名)(不分高中職大專組)。
- 二、決賽錄取名額
學生組以 12 隊(備取 2 組)為原則。

肆、競賽資訊

- 一、競賽主題：須符合「創意與健康永續」之食安觀念之菜品設計。
- 二、活動期程：

項目	日期	內容
徵件期間	自即日起至 111 年 9 月 16 日(五)止	比賽報名資料採郵寄或親送報名方式(二擇一)
初賽審查	111 年 9 月 19 日(一) 至 9 月 23 日(五)間	擇日完成初賽審查
公布初賽名單	111 年 9 月 26 日(一)	環球科技大學餐飲廚藝系網站公告
繳交保證金	111 年 9 月 27 日(二) 至 10 月 3 日(一)	時間內繳交新臺幣 2000 元保證金(於決賽當天退回)
決賽	111 年 10 月 21 日(五)	競賽地點：環球科技大學(餐飲廚藝系中.西餐教室)

項目	日期	內容
頒獎典禮	111 年 10 月 22 日(六)	會場地點: 雲林縣水林鄉瓊埔路 1-11 號  QRCode 導航前往
□競賽地點如有異動將另行通知:實際辦理時間及地點以官網公告為主 1. unclesweet.com(保證責任雲林縣瓊埔合作農場-阿甘薯叔) 2. https://culinary.twu.edu.tw/ (環球科技大學-餐飲廚藝系)		

三、初賽及報名方式：

學生組:第一階段為初賽：參賽者 2 人一組。

四、比賽項目：

學生組:主食以甘藷為基底，搭配策略聯盟食材(香蕉、鳳梨、柑橘、文旦、番荔枝、金柑、洋蔥、大宗蔬菜、大蒜、落花生、甘藷、柳橙、紅豆、大豆、咖啡)製作出一種前菜(冷熱不拘)一種主菜各兩盤、(晉級決賽之作品需與初賽相同，唯允許有 20% 之異動)比賽時間為兩小時。

報名方式：

1. 參賽者須將比賽之兩項產品拍成 5×7 照片並詳細、準確地書寫 ①基本資料表 ②設計理念說明表 ③著作權授權書，以上三份資料須於 111 年 9 月 16 日(五)前(以郵戳為憑) 以掛號寄至『雲林縣斗六市嘉東里鎮南路 1221 號 (餐飲廚藝系) 收』；同時以 e-mail 寄至 cadt5500@gmail.com。
2. 主辦單位於 9 月 19 日(一)邀請評審團進行初審並於 9 月 26 日(一)當天公告入圍決賽之組別，並於 E-mail 告知選手參加決賽。
3. 比賽內容如有任何疑問可電洽 環球科技大學(餐飲廚藝系) 05-5370988 #5501~5502，或 E-mail: cadt5500@gmail.com

伍、書面審查

一、評審團：

經由活動小組審查凡符合簡章規範之競賽資格，且報名資料檢附完整，無缺漏、準備齊全者，皆可進入書面審查。

二、書審結果：參加初賽名單於競賽期程指定時間，將公布至環球科技大學-餐飲廚藝系官網 <https://culinary.twu.edu.tw/>。

三、繳交保證金：

- (一) 於書面審查通過後，活動小組將以電子郵件通知匯款 2,000 元，保證金採匯款或親臨繳費，匯款後請來電確認是否匯款成功，切勿以郵寄方式寄出，若遺失主辦單位概不負責。
- (二) 保證金僅於初賽當日退還，無故缺席者，恕不退還。
- (三) 匯款資訊

1. 匯款銀行：第一銀行
2. 匯款帳號：521-10-097044
3. 匯款戶名：環球科技大學餐飲廚藝系倪美雅
4. 親臨繳費：環球科技大學 餐飲廚藝系-系辦公室(雲林縣斗六市嘉東里鎮南路1221 號)

陸、 初賽

一、 競賽內容：

若有任何因疫情或其他狀況而改變競賽方式，最後競賽方式依「賽前通知」為準。

項目	說明	
選手報到	(一) 選手須於公告之報到時間前 30 分鐘抵達會場，於服務臺進行報到手續，選手遲到導致未抽到籤者則取消參賽資格，特殊情事者依大會裁決。 (二) 選手皆須於現場進行比賽號碼及位置抽籤，抽籤結果選手不得有異議，並參加由評審委員於賽前所召開之賽前說明會。	
競賽料理	以「主食以甘藷為基底，搭配策略聯盟食材(香蕉、鳳梨、柑橘、文旦、番荔枝、金柑、洋蔥、大宗蔬菜、大蒜、落花生、甘藷、柳橙、紅豆、大豆、咖啡)」為主題，結合周邊市場資源就地取材，展現各餐廳演繹菜「油、鹹、香」的製作出一種前菜(冷熱不拘)一種主菜各兩盤。	
競賽項目	競賽項目	專業評選獎(冠亞季軍及佳作)
	評選重點	由專家學者組成專業評審團，進行評分。
	評分比重	專業評審團：100%
	份量	學生組:以一人份套餐方式呈現前菜兩盤、主菜兩盤(一盤展示一盤評審試吃)
競賽時間	(一) 比賽終止前，選手應完成出菜及清潔。 (二) 每道菜出菜時間結束後，延遲 1 分鐘扣總平均 1 分、遲 2 分鐘扣總平均 2 分，以此類推...超過 5 分鐘者即該道料理不予評分。 (三) 比賽終止 5 分鐘後，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。 (四) 清潔完畢後，須由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開（大會提供之設備及器材若有遺失或毀壞，須負賠償責任）。 (五) 比賽當天若無收回相關物品，恕不負保管責任。	
展示區	(一)展臺尺寸：長 90cm*寬 60cm (供展示一種前菜(冷熱不拘)一種主菜各 1 盤) (二)隊伍可在報到後或比賽前先將展臺佈置物品放置於展示區旁預備，但大會不負保管責任。 (三)競賽結束後，也可進行展示區布置，提供現場媒體、民眾拍攝。 (四)展臺布置不列入評分，僅提供現場媒體拍攝，以各參賽隊伍自家宣傳為主。	

廚具物品 規定	(一)大會提供之廚具及物品：		
	No.	項目	數量
	1.	雙口爐	各隊 1 式
	2.	工作臺	各隊 1 式
	3.	流理臺	各隊 1 式
	4.	長桌(長 180*寬 60*高 75cm)	各隊 1 式
	5.	水源供應	各隊 1 式
	6.	瓦斯供應(桶裝瓦斯)	各隊 1 式
	7.	110V 電源(不得延伸插座)	各隊 1 式
	8.	洗碗精、菜瓜布	各隊 1 式
	9.	垃圾桶(一般垃圾、回收垃圾、廚餘、廢油)	共用 1 式
	10.	冷藏冷凍冰箱(僅供豬肉、豆乾、魷魚等需之生鮮食材) 等	共用 1 式
(二)從洗菜、切菜、食材盛裝、烹飪、盛盤、清潔...等流程所需物品，除大會提供之器材外，其餘皆須由選手自備。			
(三)現場不提供抹布。			
(四)電子器材僅可攜帶(電壓 110V)：電鍋、料理棒、調理機、果汁機、烤箱 (僅准攜帶家庭用 10 公升內 (含) 以下之烤箱)，其他皆不開放攜帶，如有特殊需求須事前申請，並須獲評審委員同意方可帶入，如無申請即不得帶入場內。(競賽場地以安全為重，用電量過大之電器產品，或有其他安全疑慮之器具，須經現場評審決定是否可使用。			
(五)需自備盛盤器具，且不得有個人姓名、代表學校等相關可辨別身分之記號。			
(六)塑膠手套、乳膠手套（手套不可帶有顏色）、口罩。			
(七)團隊服裝須整齊。			
(八)可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。			
其他規定	(一)比賽時禁止使用手機及任何通訊器材。		
	(二)比賽時不得吸菸或嚼食檳榔。		
	(三)所有食材不得進行任何切割、削皮。		
	(四)不得攜帶違禁品及保育類動植物		
	(五)所有食材皆不得事前烹飪、醃製、調味。		
	(六)所有賽程須全程現場實際操作，餐盤上所呈現之菜餚、裝飾品及雕刻品皆須為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物（如人工香精、味精、消泡劑、乳化劑、烹大師…等加工品）。		

二、評分方式：採用全數評審的成績，總計後計算平均分數，得出比賽作品成績。參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。

三、評分標準：

學生組：

兩項成績加總後之平均成績，為每一隊伍之成績，依成績排序選出金牌、銀牌、銅牌及佳作。

1、【前菜】評分標準

項目	配分	內容
風味、品味與烹調技巧	35%	◎ 食材挑選與前處理 ◎ 料理烹煮之技巧 ◎ 整體料理口感、美味度
在地食材運用與搭配	45%	◎ 食材挑選及搭配合適度 ◎ 料理過程是否浪費食材
成品擺盤	5%	◎ 主輔料搭配協調，裝盤美感。（所有裝飾需可食用）
食安衛生與團隊分工	15%	◎ 操作過程是否符合衛生標準 ◎ 是否完善賽後場地清潔與復原

2、【主菜】評分標準

項目	配分	內容
創意呈現、品味與烹調技巧	45%	◎ 融合自身創意。例如，使用特殊當地食材、料理擺盤具有創意性突破等方式，均可為比賽作品加分。 ◎ 食材挑選與前處理 ◎ 料理烹煮之技巧 ◎ 整體料理口感、美味度
在地食材運用與搭配	35%	◎ 食材挑選及搭配合適度 ◎ 料理過程是否浪費食材
成品擺盤	5%	◎ 主輔料搭配協調，裝盤美感。（所有裝飾需可食用）
食安衛生與團隊分工	15%	◎ 操作過程是否符合衛生標準 ◎ 是否完善賽後場地清潔與復原

獎項：競賽之兩組分別選出前三名、佳作三名致贈獎金、獎品及獎狀。

1. 金牌*1：獎金\$新台幣 20,000 元、獎狀一紙、獎牌一只、精美禮品一份
2. 銀牌*1：獎金\$新台幣 12,000 元、獎狀一紙、獎牌一只、精美禮品一份
3. 銅牌*1：獎金\$新台幣 8,000 元、獎狀一紙、獎牌一只、精美禮品一份
4. 佳作*3：獎金\$新台幣 3,000 元、獎狀一紙、獎牌一只

柒、 聯絡資訊

執行單位：環球科技大學（餐飲廚藝系）

聯絡地址：640 雲林縣斗六市嘉東里鎮南路 1221 號

項目	競賽報名	保證金繳交確認
聯絡窗口	聯絡人：倪小姐 電 話：05-5370988 #5501~5502 e-mail： cad5500@gmail.com	聯絡人：倪小姐 電 話：05-5370988 #5501~5502

2022 年地瓜嘉年華暨諸王廚藝爭霸賽

報 名 表

附件一:(每校至多可推薦五組參賽)

「2022 年地瓜嘉年華暨諸王廚藝爭霸賽」報名表				
推薦 學校 全名			推薦 學校 用印	(印信)
推薦 系科 全名				
推薦領隊 及職稱	聯絡電話及手機		通訊地址及電子信箱	
推薦 序號	姓名	科系(所)	聯絡電話	電子信箱
參賽者 1				
指導老師				
參賽者 2				
指導老師				

附件二 (以組為單位填寫 1 張)

身份	粘貼證件影本正面	粘貼影本背面
參賽者 1	學生證影本正面粘貼處	學生證影本背面粘貼處
參賽者 2	學生證影本正面粘貼處	學生證影本背面粘貼處

附件三

作品相片： (前菜) 作品名稱：	作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。
作品相片： (主菜) 作品名稱：	作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。

附件四

「2022 年地瓜嘉年華暨諸王廚藝爭霸賽」【前菜菜單】

作品名稱_____

創意由來		
材料名稱	重量	製作方法

不夠使用自行列印

附件五

「2022 年地瓜嘉年華暨諸王廚藝爭霸賽」【主菜菜單】

作品名稱_____

創意由來		
材料名稱	重量	製作方法

不夠使用自行列印

附件六 (每位參賽者填寫 1 張)

2022 年地瓜嘉年華暨諸王廚藝爭霸賽

未抄襲切結書

立書人：_____

- 一、立書人等為參加 2022 年地瓜嘉年華暨諸王廚藝爭霸賽(下稱「主辦單位」)，茲切結所提之參賽創新作品乃係立書人等原創並未抄襲他人。
- 二、日後若經查明立書人等之參賽作品確係部份或全部抄襲他人，立書人等之參賽資格，所獲頒之獎金資格應立即取銷。並立即將所領取之獎金歸還主辦單位。
- 三、若因立書人等抄襲他人創意而致主辦單位須向第三人賠償或導致其他損失，立書人等應負賠償主辦單位之責。
- 四、立書人等保證擁有或有權使用其所創作之「參賽作品」之智慧財產權並保證所創作之「參賽作品」不侵害任何人之智慧財產權。
- 五、若因立書人等之參賽創新作品侵害他人之智慧財產權而導致第三人得以對主辦單位求償或主辦單位之權益因而受損，立書人等願負一切賠償責任。

此致

2022 年地瓜嘉年華暨諸王廚藝爭霸賽主辦單位

立書人簽章：_____

中 華 民 國

年

月

日

附件八:(每位參賽者填寫 1 張)

2022 年地瓜嘉年華暨諸王廚藝爭霸賽

著作權及肖像權使用授權書

茲就本人參與主辦單位所舉辦之競賽活動文字與作品資料，本人同意以下事項：
本人授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在官方網站及相關刊物使用。主辦單位就該著作全部享有完整之著作權。

本人瞭解並同意上述授權。
此致

立書人

姓名: _____

法定代理人: _____

中華民國_____年_____月_____

◎ 填寫說明: 本活動對象若為二十歲以下，須得法定代理人之同意。