

教育部推動大學社會責任實踐計畫—深坑商圈觀光、餐飲、休閒特色推動計畫之「深坑茶葉創意料理美食競賽」

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、餐飲休閒特色，透過舉辦各項活動，達到普及在地文化成效。

本次活動目標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』為主要食材，邀請高中職餐飲科相關科系學生一起參與，並藉由此次競賽方式，能夠提升國內餐飲觀光相關科系之學子，在飲食美學和創意素養方面，能夠加入茶葉元素並激發創意料理靈感，且發揚在地文化，亦期待經由此活動，促進產、官、學界之交流。

貳、辦理單位

主辦單位：東南科技大學

補助單位：教育部 107 年度補助大學社會責任實踐計畫

協辦單位：東南科技大學餐旅管系

參、活動對象

全國高中職之餐飲相關科系學生報名參賽。

肆、報名方式及日期

即日起至 2018 年 10 月 12 日(星期五)下午 17:00 止。

比賽簡章、報名表下載，請至本校餐旅系網頁下載

<http://hm.tnu.edu.tw/>

電子郵件標題請註明『深坑茶葉創意料理競賽報名』，

第一階段收件截止日 107 年 10 月 12 日（星期五）17:00 止

入選決賽公告網站：東南科技大學餐旅管理學系

<http://hm.tnu.edu.tw/>

報名 e-mail：frankliang183@mail.tnu.edu.tw

聯絡人：

黃秀雯（院務助理） 電話：02-8662-5985

梁才發（老師） 電話：02-8662-5935#302，0930-865-743

林孜孜（主任） 電話：02-8662-5963，0912-500-567

伍、競賽內容

書面初賽評選：

製作二道一人份茶葉創意料理，由評審團依參賽者所設計之食譜內容及照片選出高中職 12 組參加決賽，決賽名單將由主辦單位在餐旅系網頁公告，並以書面、電話連絡通知參賽選手。

初賽結果預計於 107 年 10 月 19 日(星期五) 17:00 以前公布。

初賽所有書面作品及現場製作之成品著作，著作版權一律歸為主辦單位所有(須寫切結書)。

決賽評選：

1. 比賽日期：107 年 10 月 31 日（星期三）

2. 比賽時間：90 分鐘。

製作二道一人份茶葉創意料理，共二人份(四盤菜)，其中 1 人份（二盤）將給評審品嚐，1 人份（二盤）做為菜餚展示用。

3. 集合報到後先進行佈置展台（90cm×90cm）。

評分標準：

創意性 30%、口味 30%、衛生 30%、展台佈置 10%。

評審應依評分內容與標準給予成品評分、並應詳列扣分原因。

競賽設備：

(1)競賽場地提供器材(依中餐丙級檢定標準器具及設備規範)

瓷器 1 組、中式爐具 1 組、炒菜鍋(附蓋 1 個)2 個、湯鍋(附蓋)1 組、蒸籠鍋(約 43cm)1 組、漏盆 1 個、量杯 1 個、量匙組 1 組、不鏽鋼盆 2 個、篩網 1 個、馬口碗 8 個、砧板(生食)1 個、砧板(熟食)1 個、刀具: 削皮刀 1 支、桿麵棍 1 支、廚房用剪刀 1 支、不鏽鋼筷子 1 雙、油炸長竹筷 1 雙、不鏽鋼湯匙 3 支、刮鱗刀 1 支、直型打蛋器 1 支、漏杓 1 支、鍋鏟 1 支、大炒杓 1 支、不鏽鋼配菜盤 6 個、洗碗精 1 瓶、菜瓜布 1 片、抹布二條、鋼絲球 1 個

(2)共同器材:

廢油鍋(10 公升)2 個、時鐘 1 座、急救箱 1 箱、飲用水、錫箔紙、保鮮膜 1 條、牙籤、垃圾桶 1 個、廚餘桶 1 個。

注意事項:

- (1) 參賽比賽選手須穿著廚師制服，比賽時禁帶手錶、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。
- (2)材料準備：須自己準備所寄照片中菜餚之材料。比賽食材皆可先行洗淨，但不得切割，允許賽前準備半成品例如(內餡、肉、魚漿、或醬汁)，其餘皆為原始狀態食材。盡量以有產品價值為主。
- (3)餐盤餐具：請選手自己準備比賽菜餚裝盤所需之餐具（包括評審品嚐及說菜展台呈現的餐盤）及桌面佈置物。
- (4)製作份量：製作二道 2 人份菜餚，其中 1 人份將給評審品嚐，1 人份做為菜餚展示用。
- (5)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者，大會酌予扣分。
- (6)所有材料由選手自行準備，包含基本調味料。
- (7)特殊需求，需事前提出，依主辦單位能力所及提供服務，可能無法全部依需求提供。
- (8) 各校領隊、指導老師及其他人員，不得在競賽試場外逗留窺探。
- (9)本大會保有最終裁決之權利。

陸、獎勵

- 1.採積分制，達標予以頒發獎項
2. 90~99分：金獎牌、獎金8000元、獎狀及指導老師感謝狀。
3. 80~89分：銀獎牌、獎金5000元獎狀及指導老師感謝狀。
4. 70~79分：銅獎牌、獎金3000元獎狀及指導老師感謝狀。
5. 60~69分：優勝獎牌、獎金2000元獎狀及指導老師感謝狀。

柒、競賽流程

內容	時間	地點
報到（佈置展台）	08:00-08:15	中正樓 101 RATA 餐廳
師長致詞	08:20-08:30	
選手組別抽籤	08:35-08:40	
競賽流程及評分說明	08:45-08:55	
選手移動至比賽場地	08:55-09:00	中正樓 108 中餐教室
比賽開始	09:00-10:30	
評審評分	10:30-11:00	中正樓 105 品評室
公佈成績及頒獎	11:00-11:30	中正樓 101 RATA 餐廳
歸賦	11:30~	

參賽者基本資料			
學校/科系	/ 科(系)		
帶隊老師/電話	/		
選手姓名			
出生日期	____年____月____日		
性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女		
聯絡電話(含手機)			
茶葉創意料理配方(一人份)		作品照片	
菜名：_____			
材料	單位	材料	單位
作法：			

參賽編號 _____ (請勿填寫，由主辦單位負責填寫)

教育部推動大學社會責任實踐計畫—深坑商圈觀光、餐飲、休閒特色推動計畫之「深坑茶葉創意料理美食競賽」

參賽同意授權書

參賽者同意授權內容：

- 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

教育部推動大學社會責任實踐計畫—深坑商圈觀光、餐飲、休閒特色推動計畫之「深坑茶葉創意料理美食競賽」

親筆簽名及蓋章：

2 0 1 8 年 月 日