

2021 桃竹苗 W1 青少年廚師廚藝示範賽

一、競賽目的：

1. 為培育出具創意思考、專業技能與知識並重、具國際觀、敬業樂群之廚藝專才，鼓勵桃竹苗地區在校學生利用本競賽相互交流與學習。
2. 提升對於喜愛廚藝學生對於學習餐飲技藝之意願，各可將優選作品向社會各界廣為推廣，讓廚藝基礎人才能夠激發出更富創意、更能吸引目光的料理方式。
3. 整合 108 課綱教學成果，展示學生學習成效。

二、主辦單位：新竹市世界高中

三、協辦單位：健行科技大學、明新科技大學、育達科技大學、元培科技大學

四、指導單位：新竹風廚師協會

五、參加對象：桃竹苗地區各大專院校、高中職、桃竹苗各國中學生

六、競賽地點：新竹市世界高中

1. 大專組：世界高中活動中心
2. 高中職：世界高中活動中心
3. 國中組：世界高中實習教室

七、報名時間：即日起至 12 月 31 日

八、競賽時間：110 年 1 月 9 日

九、聯絡資訊：世界高中餐飲科 陳品澤老師 0966842666、李芸宜老師 0983185864

leopoldchen64@fs.wvs.hc.edu.tw、mp641134@fs.wvs.hc.edu.tw

十、競賽方式：

1. 競賽項目：本次競賽分為「靜態競賽-冷菜展示組、烘焙展示組」及「動態競賽-刀工盤飾、現場熱烹組」

分組	內容	規定	參賽對象
冷菜展示組	以西式主菜與冷前菜為展示方式，每種	須使用新竹市名產「米粉」入菜 可 1-2 人參賽	大專生 高中職
烘焙展示組	以烘焙相關產品進行展示 不限產品種類，可蛋糕、麵包或是餅乾，展示數量亦不限	須使用新竹市名產「柿子或柿餅」入菜 可 1-2 人參賽	大專生 高中職
刀工盤飾組	分切絲競技與水花盤飾競技	單人參賽 1. 切絲競技：比賽單位提供紅蘿蔔一根，給予選手 5 分鐘切絲，評分時以成品均勻度、重量為評分重點。 2. 水花盤飾：比賽單位提供紅、白蘿蔔，大、小黃瓜，於 15 分鐘內設計一盤盤飾，以精巧創意為評分重點。	高中職
現場熱烹組	以國中技藝競賽暖身賽為主題，區分中餐組、西餐組以及烘焙組	單人報名參賽，各組現場抽題 中餐組：三色煎蛋或家常豆腐 西餐組：火腿起士恩利蛋或西班牙恩利蛋 烘焙組：泡芙或奶油小西餅	國中生

冷菜展示所使用的展檯大小為每組選手半張摺疊長桌，長 90 cm*45 cm，請自備展檯所需的東西。



3. 報名應備資料：

- (1). 報名表一份兩頁 (如附件 1)
- (2). 著作財產權授權同意書一份 (如附件 2)

4. 報名方式：

- (1). 採用線上報名：於 109 年 12 月 31 日(星期四)前填報參賽表，以線上填報時間為憑，逾時不候。報名網址 <https://forms.gle/K3nSQtxoUBn5yL6J9>
- (2). 線上報名後請將紙本報名資料填寫列印，於競賽當天攜帶至現場供主辦與承辦單位現場查核。
- (3). 參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「育達餐旅系」為隊名。
- (4). 完成報名後，不得以任何理由更換參賽組別及隊員。

十一、 競賽方式：

1. 冷菜展示組、烘焙展示組評分標準：

評分標準	分數比
規定食材的運用及搭配	40%
整體菜餚技術難易度與精緻度	30%
整體協調性，包含食材與主題、擺設、展臺、菜卡等整體美感	30%
合計	100%

2. 刀工盤飾組評分標準：

切絲競技評分標準	分數比
成品外觀：長度 5-7 cm 長，粗細 0.1-0.2 cm，整體均勻達 80%	70%
成品重量：成品重量與總重比例達 80-90% 以上	15%
其他加分：如時間內或提早完成、工作區域乾淨等	15%
合計	100%

水花盤飾評分標準	分數比
主題設計及搭配	30%
創意及原創性	30%
技巧與難度	40%
合計	100%

3. 現場熱烹評分標準：

餐旅職群中餐組術科評分標準	分數比
取量刀工	25%
觀感	25%
火候調味	25%
操作技術	25%
合計	100%

餐旅職群西餐組術科評分標準	分數比
取量刀工	25%
觀感	25%
火候調味	25%
操作技術	25%
合計	100%

餐旅職群烘焙組術科評分標準	分數比
大小一致	25%
外表色澤	25%
內部口感	25%
操作技術	25%
合計	100%

十二、 競賽評分：

1. 主辦單位僅提供(現場熱烹調組)一組四口爐、一水槽、競賽項所需之食材、相關器具，其他器具及個人用具、刀具等由選手可自備。
2. 現場熱烹調組參賽者須於比賽時間前 30 分鐘完成報到，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，遲到者將不得入場。
3. 比賽結束後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者扣除五分。
4. 整體競賽名次依照得分高低排列，同分以評審團討論，最後由評審長做決議。
5. 評分 90 分以上獲得金獎，80 分-89 分獲得銀獎，70-79 分獲得銅獎，69 分以下獲得參賽證明。獲得金獎者將頒贈獎盃一座、獎狀一紙，獲得銀、銅獎者將頒贈獎狀一紙，其餘參賽者獲得參賽證明一紙

十三、 活動流程：

活動時間	競賽項目			地點		備註
	熱烹組	刀工組	冷展組			
08:00~08:30	選手報到			活動中心		
08:30~08:50	競賽規則說明			活動中心		
08:50~09:00	第一場次就位	選手報到	選手報到	熱烹於 實習教室	刀工與冷 展於 活動中心	比賽完選手或等待比賽 選手請至活動中心
09:00~10:00	第一場次競賽	競賽規則說明	佈置展檯			
10:00~10:10	第二場次就位	切絲競賽	冷菜展示			
10:10~11:10	第二場次競賽	水花競賽				
11:10~11:30	評審評分	評審評分	評審評分			
11:40~12:00	頒獎典禮			活動中心		

十四、 附件資料：

2021 桃竹苗 W1 青少年廚師廚藝示範賽報名表

參賽隊伍資料			
報名項目	<input type="checkbox"/> 冷菜展示 <input type="checkbox"/> 烘焙展示 <input type="checkbox"/> 刀工切絲競技 <input type="checkbox"/> 刀工水花盤飾 <input type="checkbox"/> 現場熱烹		
單位名稱		隊名	
指導老師		連絡電話	
電子信箱			
參賽隊伍隊員資料			
隊長		隊員	
姓名		姓名	
年級		年級	
性別		性別	
手機		手機	
LINE ID		LINE ID	
隊長照片		隊長身分證正面浮貼	
隊員照片		隊員身分證正面浮貼	

2021 桃竹苗 W1 青少年廚師廚藝示範賽

著作權轉讓書

本人(隊名) _____ 參與新竹風廚師協會主辦，新竹市世界高級中學承辦，餐飲管理、餐飲技術科執行之「**2021 桃竹苗 W1 青少年廚師廚藝示範賽**」活動，茲同意於獲獎後，依下列事項辦理：

- 1、將得獎作品之著作財產權讓與主辦與承辦單位，且不對主辦與承辦單位行使著作人格權。如未依此辦理，同意取消得獎資格。
- 2、主辦與承辦單位擁有得獎作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利，本人(團體)不得異議。
- 3、本人保證確實擁有參賽作品著作財產權之權利，並擔保著作內容絕無侵害他人著作權或其他違法情事。若違反擔保責任，應自行負擔全部責任和賠償責任。

立同意書人 1：

【親筆簽名或蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地址：

立同意書人 2：

【親筆簽名或蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地址：

中華民國 年 月 日