

# 第一屆和泰盃【烈火純青技能競賽-餐飲烹飪】簡章

## (一) 目的：

為鼓勵學生重視專業技術能力，塑造學習技術的良好氛圍，希望藉由本競賽激發學生對於技術掌握的熱情，並透過校際間相互切磋與觀摩，進而提升技術水準寄於未來產業中，達成技職教育之目標，特舉行此項活動。另外有鑑於全台老年化及三高情形，引起各界的關注，因此鼓勵餐飲科系青年學子，發揮創意在高纖、低油、低糖、低鹽健康料理設計上，烹飪出美味、營養又符合健康的菜色，適合在家製作，促進家人健康亦可增進親子關係。

## (二) 參賽對象：

本活動僅限台灣地區公私立高級中等/職業學校設有餐飲相關科系，為 109 學年度之在校學生，年齡 20 歲以下之參賽者(含僑生)。

## (三) 競賽資格及人數：

每間學校可報名兩隊，每隊兩位學生，各隊指導老師一位。依序錄取十七隊為限，以郵戳為憑。(名額將以報名時間依序錄取，但會確保有報名之各校至少有一隊參賽)

## (四) 報名方式：

請自行至活動官網([hotaiskills.org.tw](http://hotaiskills.org.tw))下載報名表，填寫完整後，請於 2020 年 10 月 30 日前以書面方式郵寄至 24452 新北市林口區粉寮路 1 段 101 號-譚得祥先生收(聯絡電話 02-2601-5310 分機 248)，以郵戳為憑，逾期恕不受理。

## (五) 競賽方式：採取『現場實際製作』方式競賽

目的：測驗同學對於健康食材了解與運用，以大會所提供的考場廚房專業設備及廚具，並於考場廚房製作，考驗同學刀工、實際烹調及廚具操作的能力，須在規定時間內完成菜餚作品。

競賽內容：以養生創意料理為主題，不分中西式，於 90 分鐘內完成符合健康養生概念的『湯品』及『主菜』。

### 競賽規章：

1. 每隊參賽者須自行研發菜單，撰寫標準菜單及製作流程。
2. 菜單放置菜餚作品旁並向評審口頭說明創意理念及構想。
3. 兩人合作，須在 90 分鐘內，製作完成一人份湯品、主菜(須包含肉類蛋白質及澱粉)，湯品及主菜須各出兩份，一份供評審試吃評分，一份供展示拍照。

4. 參賽者須使用當季、在地食材為主，食材須保持完整性，可先行清洗/修整/醃漬，但不可磨碎或烹調(油炸)等前處理，不可使用半成品亦不可以隊裝方式，不得使用防腐劑及人工添加劑或複方醬料，所有食材及器具經評審檢查後即可帶入競賽會場。
5. 食材及刀具/手工具由選手自備，主辦單位統一提供廚具、公共調味料、香料及菜卡、白色湯碗及白色 10 與 12 吋主餐盤以及展台佈置。(詳細競賽流程/評分標準/廚房設備器材/公共食材表等將公布於醒吾科技大學餐旅系官網)。
6. 競賽期間選手須著全套廚師服(含圍裙/廚師帽/廚師鞋)，並遵守廚房安全及衛生規範。

(六) 舉辦期程：

要項	日期	說明
報名期間	2020/10/01~ 2020/10/30	請於 2020 年 10 月 30 日前將報名表郵寄至醒吾科技大學，以郵戳為憑，逾期恕不受理。
報名成功 通知	2020/11/01~ 2020/11/07	醒吾科技大學將致電報名者確認報名成功。
開幕 記者會	2021/01/26 10:00-12:00	報名團隊務必出席(限一位指導老師+一位學生)，缺席者將取消參賽資格。 *地點：維多利亞酒店(台北市中山區敬業四路 168 號) *出席服裝請穿著本會發放之 POLO 衫
賽前講習	2021/1/27 (時間另行通知)	賽前講習針對比賽內容、注意事項等進行說明。每隊務必參加賽前講習，並於賽前講習結束後領取練習金 3 仟元整，若有特殊狀況得另案處理。
競賽日	2021/01/27 (時間另行通知)	正式進行術科競賽。 *地點：醒吾科技大學觀光餐旅系大樓(新北市林口區粉寮路 1 段 101 號)
閉幕典禮 暨晚宴	2021/01/27 17:00-21:00	參賽團隊務必出席。 *地點：大直典華會館(台北市中山區植福路 8 號) *出席服裝請穿著本會發放之 POLO 衫

(七) 獎勵辦法：

1. 團體獎：第一名獎金台幣 5 萬元整、第二名獎金台幣 3 萬元整、第三名獎金台幣 1 萬元整。
2. 加碼獎：為獎勵為校爭光及學校指導，額外捐助獎學金給得獎學校，第一名獎金台幣 3 萬元整、第二名獎金台幣 2 萬元整、第三名獎金台幣 1 萬元整。(各校應開立捐贈收據)

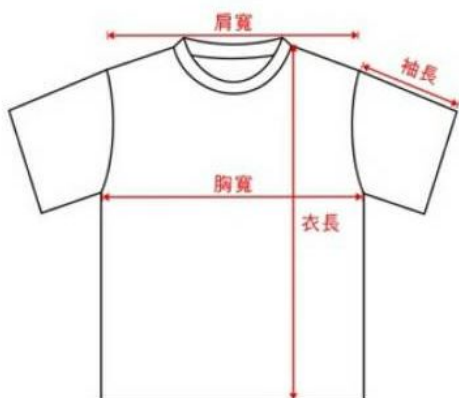
3. 特別獎：獎金台幣 3 仟元整，共三隊。(佳作二名、最佳人氣獎一名)

4. 練習金：每隊提供練習金 3 仟元整，於賽前講習結束後現場簽收。

註：依照台灣之各類所得扣繳標準，競技競賽獎金超過 2 萬元者(含)須扣繳 10%稅額。

(八) 大會 POLO 衫尺寸表：

	名稱/尺碼	XS	S	M	L	XL	2XL	3XL	4XL	5XL
上衣	衣長	63.5	66	68.5	71	73.6	76.2	77.4	78.7	78.7
	胸圍	91.5	96.5	101.6	107	112	117	122	127	132
	肩寬	39.5	41.5	44	46.5	48.5	51	53	55	56
	袖長(長袖)	57	58	59	60	61.5	63	64	65	65
	袖長(短袖)	20.8	21.5	22.8	23.4	25.4	26.6	27.9	29	29



(九) 注意事項：

如有未盡事宜，本會得依實際 須要修正或另行補充，並有權作出解釋或裁決。如遭遇不可抗拒之因素(如疫情、天災等)，本會有權終止競賽進行。

蒐集個人資料告知事項

和泰盃【烈火純青技能競賽】執行委員會(以下簡稱本會)為遵循個人資料保護法規定及隱私權政策要求，在您提供個人資料予本會前，有義務告知下列事項，請您詳閱，謝謝！

- 蒐集目的：如報名講習、競賽、活動訊息、保險等 需要。
- 個人資料類別：如姓名、學校、電話、性別、出生年月日或身分證統一編號及LINE ID等。
- 個人資料利用：本會將於蒐集目的之存續期間內且僅於中華民國領域內合理利用您的個人資料。
- 當事人權利：您可依個人資料保護法向本會行使查詢、閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集/處理/利用及刪除您的個人資料之權利。
- 不提供正確個資之權益影響：若您不提供正確之個人資料予本會，本會將無法為您提供競賽報名、聯絡等特定目的之相關服務。反之，若您填寫並繳交本競賽報名表視同同意提供本會運用您的個人資料。
- 本會因業務 須要而委託外部機關處理您的個人資料時，將善盡監督之責。

# 第一屆和泰盃【烈火純青技能競賽-餐飲烹飪】報名表

報名序號：\_\_\_\_\_

學校名稱		報名隊別	餐飲烹飪 <input type="checkbox"/> 順序 1 <input type="checkbox"/> 順序 2
指導老師		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
身分證字號		聯絡手機	
出生年月日		E - M A I L	
<b>參賽選手資料</b>			
選手姓名		選手姓名	
身分證字號		身分證字號	
出生年月日		出生年月日	
聯絡手機		聯絡手機	
LINE ID		LINE ID	
性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
飲食習慣	<input type="checkbox"/> 素*_____位 <input type="checkbox"/> 葷*_____位 <input type="checkbox"/> 其他_____		
交通安排	競賽當日結束後，將統一由 <input type="checkbox"/> 主辦單位安排 <input type="checkbox"/> 自行安排 前往閉幕典禮會場		
衣服尺寸	XL*__ L*__ M*__ S*__件 其他尺寸請填寫_____*__件		
<b>【注意事項】</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本會保留修改競賽規則與獎項細節之權利，並有權對競賽所有事宜作出解釋或裁決。</li> <li>2. 參賽者應攜帶身分證及學生證，並依本會所通知之時間報到，違者本會有權取消其競賽資格。</li> <li>3. 學科與術科競賽時禁止吸煙、嚼食檳榔及使用行動電話，且不得著有飾品(戒指、項鍊等)，違者得由各裁判逕行取消競賽資格。</li> <li>4. 競賽期間須穿著全套廚師服(含廚師帽/圍裙/廚師鞋等)，並配掛選手證進場。</li> <li>5. 競賽過程中有任何疑問，請舉手向裁判詢問，勿與其他參賽者交談。</li> <li>6. 參賽者因作弊取得之成績，經查證屬實後，取消其名次並依序遞補。</li> <li>7. 凡報名者，即視同同意本參賽辦法各項內容及規定，若有未盡事宜得由本會隨時補充、修正後公佈。</li> <li>8. 此活動請各參賽團隊務必全程參與(含賽前講習/開幕記者會/閉幕典禮)，並秉持最高原則及運動家精神。無故缺席者，將取消競賽資格及練習金發放，已發放則須全數繳回。</li> <li>9. 開幕記者會及閉幕典禮須穿著大會準備POLO衫。</li> <li>10. 因應個資法要求，報名表上的個資使用及參與競賽過程中之照片，將同意本會進行使用，請指導老師及選手同意親筆簽名：</li> </ol>			
指導老師：	_____	參賽選手：	_____
		參賽選手：	_____



# 第一屆和泰盃『烈火純青技能競賽-餐飲烹飪』菜單

學校名稱	科 年級		
選手姓名	選手姓名		
湯品名稱			
食材及製作方法	材料： <span style="float: right;">設備器具：</span>		
	製作方法：		
附註：			