**2021 桃竹苗W1青少年廚師廚藝示範賽**

1. **競賽目的：**
2. 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。
3. 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。
4. 整合108課綱教學成果，展示學生學習成效。
5. **主辦單位：新竹市世界高中**
6. **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**
7. **指導單位：新竹風廚師協會**
8. **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**
9. **競賽地點：新竹市世界高中**
10. **大專組：世界高中活動中心**
11. **高中職：世界高中活動中心**
12. **國中組：世界高中實習教室**
13. **報名時間：即日起至12月31日**
14. **競賽時間：110年1月9日**
15. **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

1. **競賽方式：**
2. 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㎝\*45㎝，請自備展檯所需的東西。



1. 報名應備資料：
2. 報名表一份兩頁（如附件1）
3. 著作財產權授權同意書一份（如附件2）
4. 報名方式：
5. 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
6. 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。
7. 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。
8. 完成報名後，不得以任何理由更換參賽組別及隊員。
9. **競賽方式：**
10. 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% |

1. 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㎝長，粗細0.1-0.2㎝，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% |

1. 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% |
| 火侯調味 | 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% |
| 火侯調味 | 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% |

1. **競賽評分：**
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 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
7. **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 |  |

1. **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 | □冷菜展示 □烘焙展示 □刀工切絲競技 □刀工水花盤飾 □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 |

附件2：著作財產權授權同意書

**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**