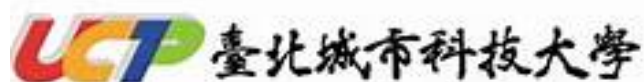


2021 第一屆全國日本料理金賞大賽簡章

「秋之宴」



主辦單位：臺北城市科技大學 餐飲管理系



協辦單位：公益社團法人 日本料理研究会、中華日式料理發展協會

贊助廠商：東光製服企業有限公司財團法人、丸莊食品工業股份有限公司、



目錄

一、主旨：	2
二、報名資格：	2
三、主辦單位：	2
四、報名日期：	2
五、競賽日期：	2
七、聯絡資訊：	2
八、競賽規則：	3
九、選手報到注意事項：	4
十、評分標準：	5
十一、獎項：	5
十二、競賽流程表	7
十三、報名方法	8
(附件一) 大專職業組報名表	9
(附件二) 高中職組報名表	10
(附件三) 配方表	11
(附件四) 資料提供同意書	13
(附件五) 參賽授權同意書	14
(附件六) 工具表	15
(附件七) 交通路線	16

一、主旨：

發揚創意鮮味飲食文化及響應日本料理餐飲之潮流，特別舉辦以為手作創意料理主題之廚藝競賽，希望透過此競賽活動，倡導健康料理、尊重生命及環境保護觀念，激發創意創新概念，開啟健康嚐鮮、台灣與日本烹飪技藝交流，自然及健康飲食文化。

二、報名資格：

1. 大專職業組 (1 人一組，以學校/餐廳為單位報名)：(附件一)

(1) 大專院校餐旅相關科系之學生

(2) 需任廚師三年以上經歷者 (需檢附相關資歷)

(3) 需任職於有烹飪科系的老師三年以上經歷者 (需檢附在職證明)。

2. 高中職組 (2 人一組，以學校為單位報名，可加一名指導老師)：(附件二)

高中職校在學學生 (需檢附學生證影本：全國各高中職校餐旅相關科系之學生)。

三、主辦單位：

臺北城市科技大學 餐飲管理系

四、報名日期：自即日起至 2021 年 11 月 25 日截止

五、競賽日期：

初賽:書面審查 2021 年 11 月 26 日 (五) 發送決賽通知。

決賽:現場競賽 2021 年 12 月 07 日 (二)

六、競賽地點：臺北城市科技大學 飲和樓 2 樓 205 料理實習教室(附件七)

七、聯絡資訊：

臺北城市科技大學-餐飲管理系

電話：02-28927154 轉 8720 李先生

手機：0955-261-685 (高鈺龍 餐飲系助理教授)

傳真：02-28941539

E-mail：kao902122@yahoo.com.tw

八、競賽規則：

1. 通過書面初審過後，主辦方會通知選手參加決賽隊伍號碼以及時間。

大專職業組(靜態展示)

初賽(秋之宴-日式便當)

以提昇免疫力食材入菜，提供食譜及相片進行書面審核。

決賽(秋之宴-日式便當)

- (1) 決賽以提昇免疫力食材入菜完成日式便當(一式兩份、展示展台布置(60*90CM桌面))。
- (2) 晉級選手開賽前30分鐘於選手室集合
- (3) 需繳交食譜表，以便提供裁判審閱。
- (4) 日式便當內含煮物、握壽司、炸物兩種含以上。
- (5) 日式便當呈現1個展示含展台，1個試吃。
- (6) 現場有工作台可進行前至加熱加工作業、參賽者需在限定時間內完成展示菜及試吃便當各1個。

高中職組規範(現場烹調)

初賽(秋之宴-炸物料理) 1人份日式料理呈現，食譜及相片進行書面審核。

決賽(秋之宴-炸物料理及握壽司兩款傳統及創新各2粒)，共做兩套。

- (1) 決賽指定使用大會所指定題型完成兩道菜餚、現場烹調。
- (2) 使用賽前通知所提供材料單之食材，現場煮醬汁，可攜帶半成品(如高湯，醬汁 壽司飯 醃製物)。
- (3) 學生組參賽者需在90分鐘內，選手各出兩套菜，(評審試吃1套、展示菜餚1套)，並於競賽時間內擺放至60×90cm桌面展台呈現展臺布置。
- (4) 餐盤器皿配和比賽主題可自行搭配。
- (5) 創新握壽司，主題以指定食材於進入決賽時會發送決賽通知書並公布。

2. 競賽內容

- (1) 競賽賽的主題「秋之宴」日式料理：

大專職業組(靜態展示類)

秋之宴-日式便當

高中職組 (現場烹調類)

炸物料理及握壽司

- (2) 成品及擺盤必須在指定時間內製作完成，並穿著整套廚師服，未符合規範者酌於扣分。
- (3) 食材處理、刀工形成、調味、熟成亦須在比賽時間內現場製作完成。
- (4) 競賽所使用之餐盤、食材及特殊調味料皆由參賽者自行準備。
- (5) 大會提供器具設備如(附件六)，若不符合使用，請自行攜帶。
- (6) 調味料需以大會指定丸莊醬油特釀入菜。



- (7) 進入決賽後參賽選手每組報名費

大專職業組 新台幣 500 元 整

高中職組 新台幣 200 元整

繳費-參賽報名費(匯款完成後請告知帳號後 5 碼)

自即日起至 2021 年 12 月 06 日止。

(指定匯款帳號資料)

郵局:(代號 700)北投一德分局

戶名：北台科學技術學院餐飲管理系

帳號：00024610074652

匯款完成後，請務必傳真致 02-2894-1539 確認 是否報名匯款完成。

九、選手報到注意事項：

- (1) 請選手在比賽當天比賽前三十分鐘，持有相片的相關證件(如學生證、身分證至飲和樓二樓)報到。報到後可在示範教室休息並且卸貨，再至財經大樓2樓會議室，參加開幕與最後的頒獎典禮。
- (2) 參賽者請於規定時間內報到，繳交配方食譜(附件三)及參賽同意書(附件四、五)，競賽開始後 15 分未到者，視同放棄。
- (3) 每位選手競賽期間須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙。
- (4) 參賽者須保持自身和競賽場地之衛生整潔，否則將予以扣分。
- (5) 決賽開始後，未經裁判同意不可擅自將任何器具及材料帶進及帶出競賽場地。
- (6) 參賽者在競賽結束後20分鐘內將場地清潔並復原，經工作人員檢查後始可離場。
- (7) 所有參賽成品配方的智慧財產權歸主辦單位所有，主辦單位有其使用權。
- (8) 主辦單位擁有競賽最終權力，必要情況下得修改決賽之相關事項。

十、評分標準：

大專職業組

美感	40%	比賽成品在食用後展現出來的「主題」與「意境」
食材搭配合理	10%	食材挑選與調味，相互搭配之下的合理性，並在製作過程後產生的廚藝性分數及創意分數、料理過程是否浪費食材
展檯呈現	20%	展台佈置呈現創意主軸配合主題
創意	20%	表現食材色彩調和的美學與器皿整合出的視覺效果
食譜寫作	10%	重要考驗廚師製作書寫，表達食譜的撰寫能力

高中職組

口感	40%	比賽成品在食用後展現出來的「香氣」與「主題」
食材搭配合理	10%	食材挑選與調味，相互在火候控制之下搭配的合理性，並在製作過程後產生的廚藝性分數及創意分數、料理過程是否浪費食材
火候	10%	火候控制得宜，使菜餚具備美味
儀態衛生	20%	儀表的重要是提升廚師被尊重的重要元素 兼顧營養均衡與營養價值、以及工作場地與食材善後之清潔
食譜	10%	食譜完整性呈現創意及配合主題
展檯呈現	10%	展台佈置呈現創意主軸配合主題

十一、獎項：

1. 大專職業組獎項

- (1) 特金最高分獎：獎金壹萬元、獎牌及獎狀各一只。
 (2) 金賞獎：獎金八千元、獎牌及獎狀各一只。
 (3) 銀賞獎：獎金六千元、獎牌及獎狀各一只。
 (4) 銅賞獎：數組：獎牌、獎狀(參賽選手達標者由評委會決定得獎、不符合資格者亦可從缺) 大專組指導老師感謝狀一張。

獎項	分數	獎金	每隊獎品	
特金牌	(最高分)	壹萬元	獎牌一面 獎狀一只	
金賞獎	(90分以上)	八千元	獎牌一面 獎狀一只	
銀賞獎	(80分以上)	六千元	獎牌一面 獎狀一只	
銅賞獎	數組		獎牌一面 獎狀一只	東光製服圍裙

2. 高中職組獎項(兩人一組、選手必須由一名以上老師帶隊參加)

- (1) 金賞獎一名：獎金壹萬元、獎牌及獎狀各一只。
 (2) 銀賞獎一名：獎金六千元、獎牌及獎狀各一只。
 (3) 銅賞獎一名：獎金三千元、獎牌及獎狀各一只。
 (4) 優勝獎數組：獎狀(參賽選手達標者由評委會決定得獎名單)
 (5) 高中職組指導老師感謝狀一張。

獎項	組數	獎金	獎品	
金賞獎	1組	壹萬元	獎牌一面 獎狀一只	
銀賞獎	2組	六千元	獎牌一面 獎狀一只	
銅賞獎	3組	三千元	獎牌一面 獎狀一只	
最佳主題獎	1組	2500元	獎狀一只	
最佳創意獎	1組	2500元	獎狀一只	
優勝	數組		獎狀一只	東光製服圍裙

依中華民國所得稅法規定，得獎獎品或獎金金額在新台幣\$20,000元及其以上，得獎者必須依規定扣繳10%中獎所得稅額，列入個人年度綜合所得稅申報，故得獎人需依規定填寫並繳交相關收據始得領獎。

十二、競賽流程表

(入圍決賽組別，現場活動流程如有異動，會以決賽通知書告知為主。)

競賽日期	時間	內容	備註
12月07日 (二)	大專職業組流程表(靜態展示類)		
	08:30~ 09:00	報到 (繳交配方表、參賽同意書、個人資料同意書)	飲和樓2樓
	09:00~ 09:30	開幕典禮 規則說明	財經大樓 國際會議廳
	09:30~ 10:30	前置工作準備	飲和樓3樓 中西餐廚藝教室 301.303
	10:30~ 11:00	展台布置時間	飲和樓2樓 飲條專業實習教室 201
	11:00~ 12:00	評審評分試吃時間	飲和樓2樓 監評室
	14:00~ 15:00	頒獎典禮時間	財經大樓 國際會議廳
	高中職組流程表(現場烹調類)		
	08:30~ 09:00	報到 (繳交配方表、參賽同意書、個人資料同意書)	飲和樓2樓
	09:00~ 09:30	開幕典禮 規則說明	財經大樓 國際會議廳
	09:30~ 11:00	學生組比賽開始	飲和樓2樓 專業特色教室 205
	11:00~ 11:30	展台布置時間	飲和樓2樓 飲條專業實習教室 201
	11:30~ 12:00	評審評分試吃時間	飲和樓2樓 監評室
	14:00~ 15:00	頒獎典禮時間	財經大樓 國際會議廳

十三、報名方法

請參賽者填妥報名表(附件一)或是(附件二)，寄至

(1)e-mail：kao902122@yahoo.com.tw 或

(2)傳真 02-28941539 或

(3)郵寄至台北市 110 北投區學園路 2 號臺北城市科技大學 餐飲管理系收(註明比賽報名資料)

報名日期：自即日起至 2021 年 11 月 25 日截止，逾期恕不受理；其餘資料於報到時繳交即可。

地址：台北市 110 北投區學園路 2 號 臺北城市科技大學 餐飲管理系

電話：02-28927154 轉 8720 李先生

手機：0955-261-685 (高鈺龍 餐飲系助理教授)

傳真：02-28941539

E-mail：kao902122@yahoo.com.tw

(附件一) 大專職業組報名表

2021 第一屆全國日本料理金賞大賽

大專職業組報名表

編號_____ (由主辦單位填寫)

基本資料			
公司/學校名稱 (隊伍名稱)			
公司/學校地址			
公司/學校電話			
選手基本資料			
選手		大專指導老師	
姓名		姓名	
出生日期		出生日期	
職位		職位	
手機		手機	
身分證影本黏貼處(正面)		身分證影本黏貼處(正面)	
身分證影本黏貼處(反面)		身分證影本黏貼處(反面)	

(附件二) 高中職組報名表

2021 第一屆全國日本料理金賞大賽

高中職組報名表

編號_____ (由主辦單位填寫)

基本資料			
學校名稱		系 科	
指導老師		指導老師 電子信箱	
電 話		手 機	
選手基本資料			
選手一		選手二	
姓 名		姓 名	
出生日期		出生日期	
性 別		性 別	
手 機		手 機	
學生證影本黏貼處		學生證影本黏貼處	
身分證影本黏貼處		身分證影本黏貼處	

作品名稱：

照片

作品照片黏貼
5*7 以上相片

資料提供同意書

您參加 2021 全國日本料理第一屆金賞大賽所填寫之個人資料(包括：姓名、聯絡方式...等)，將由臺北城市科技大學進行蒐集、處理及利用。僅於處理相關參加、通知以及後續相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

前開個人資料將由本校保留，惟您得隨時通知本系刪除該等個人資料，將依個資法規定保護您的個人資料。您依個資法第 3 條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請求至台北市 110 北投區學園路 2 號臺北城市科技大學，本系將於法定期間內處理您的請求。

我已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束(請打勾)

此致

臺北城市科技大學

立書人姓名1:

身分證字號:

立書人姓名2:

身分證字號:

(請本人簽名或蓋章)

中 華 民 國 年 月 日

2021 第一屆全國日本料理金賞大賽

參賽授權同意書

一、 授權內容：

立書人同意授權本次主辦單位以及協辦單位之 2021 全國日本料理第一屆金賞大賽 將得獎之【著作/菜餚名稱】之作品照片及食譜無償授權本活動進行宣傳、重製、修改、出版、展覽等權利及公開使用之各項相關權利，不另支付日後使用酬勞或權利金；報名之相關文件與資料，其內容確實無侵犯他人之著作權，日後若有涉及作品版權之糾紛，以致損毀主辦單位之名譽，本人（隊）願負法律之責任，並退回獎金、獎盃、徽章、或獎狀。

二、著作權聲明：

本授權書為非專屬授權，立書人仍擁有上述授權著作之著作權。立書人擔保本著作係立書人之原創性著作，有權依本授權書內容進行各項授權，且未侵害任何第三人之智慧財產權，並同意其授權著作為無償授權。

特立此書，以茲證明

立書人姓名1：

身分證字號：

通訊電話：

立書人姓名2：

身分證字號：

通訊電話：

此致臺北城市科技大學

中華民國 年 月 日

2021第一屆全國日本料理金賞大賽

專業特色實習教室-工具表

每組賽場準備之工具表							
名稱	規格	單位	數量	名稱	規格	單位	數量
刨刀	中	支	1	撈油網	圓形	支	1
平底鍋	中	個	1	圓型配菜盤	不銹鋼	個	3
平底鍋	大	個	1	馬口碗	(三個組)	組	1
主菜盤	30cm	個	1	上火式烤箱	西式	臺	1
中餐炒鍋	黑	支	1	上火式烤臺	日式	臺	1
湯匙	不銹鋼	支	2	冷凍冰箱	(配發組別)	臺	1
砧板組	四色	組	1	木匙		支	1
四口瓦斯爐	平口	臺	1	銅盆	中	個	2
湯鍋	小	個	1	打蛋器		支	1
湯鍋	中	個	1	夾子		支	1
湯鍋	大	個	1				

(附件七) 交通路線



臺北城市科技大學學生乘車資訊：

開車：從台北市區往士林方向，直行承德路左轉接大度路至底，接中央北路四段，左轉至學園路至底即可抵達。

捷運：搭至捷運關渡站，從捷運關渡站一號出口出站，搭乘紅55或紅35即可抵達本校。搭乘公車乘客可使用悠遊卡或一卡通。

學生專車：淡水客運學生專車，起始站為板橋捷運站三號出口(站前路)即可抵達本校。(發車為開學期間早上七點)