

# 2022天廚盃全國航空創意廚藝競賽辦法

一、競賽宗旨：鼓勵大專生與高中職學生提供航空餐飲的新創意，增進學生的專業能力與知識。

二、主辦單位：萬能科技大學觀光餐旅暨管理學院、航空暨運輸服務管理系。

三、參賽名額：個人賽，額滿為止。

四、報名時間：即日起至111年11月18日止。

五、比賽時間：111年09月13日起至111年11月23日中午12點整。

六、比賽地點：網路上傳(須先報名成功才能得到帳號密碼上傳作品)。

七、報名資格：

1.大專組：目前就讀於全國大專校院大學部之在學學生。

2.高中組：目前就讀於全國公私立高中職之在學學生。

3.每隊一人參賽，並設指導老師一人，每人限報名一隊，不得重複，指導老師可重複指導多組。

4.請於報名時註明指導老師姓名，賽後將列入獎狀或參賽證明中，事後不得要求補列。

5.參賽作品不得為其他競賽活動已獲得名次之作品。

八、報名方式：網路報名(完成報名後，系統會 e-mail 一組上傳帳號密碼)。

1.本辦法得依需要隨時調整，並通知與賽各隊。

2.每人限報一隊比賽，不得重複，違者取消資格。

九、比賽內容：

**此次比賽分為二大類，1、實作創意類；2、手繪創意類**，請使用個別報名表如附件1及附件2，只可報名其中一類的一組別。

## 1、實作創意類：

此類別比賽必須考量機上烹調的條件(僅能用烤箱)，確保菜餚、醬料等食材在經過冷藏再加熱後，仍能保留並呈現食材特色，做出色香味俱全的餐點，餐點內容可自由發揮，以作品料理內容分組，除了寫下創意發想外，此次增加菜單設計欄位，請附上製作的**菜單**內容。

## 2、手繪創意類：

此類別比賽以彩色手繪航空餐及航空菜單為主題，作者仍考量機上烹調條件下適合的菜餚，以繪圖展現特色，呈現美味的餐點，餐點內容可自由發揮，以菜單上語言分組，分**中文菜單組**及**其他語言菜單組**，手繪創作媒材不限(色鉛筆、水彩、油畫、蠟筆、彩色筆、水墨...等)。

3、請依個別附件內容填寫並使用附上成品照片的 WORD 檔(檔名：**萬能科技大學-航服系-實作創意類-中式料理組-王大明** 或 **萬能科技大學-航服系-手繪創意類-中文菜單組-王二明**)，最遲須於111年11月21日(一)中午12:00前上傳至指定網站。

#### 十、評分標準：

##### 1、實作創意類：

共分**中式料理組、西式料理組、日式料理組及其他料理組**，4組參賽。

##### 2、手繪創意類：

共分**中文菜單組、其他語言菜單組**，2組參賽。

#### 十一、評分標準：分為兩項標準計分，包括80%的專業評審評分，及20%網路按讚評分，合計100%，詳細評分細節如下：

分為兩項標準計分，包括80%的專業評審評分及20%網路按讚評分，合計100%，詳細評分細節如下：

##### 1. 專業評審評分

- (1) 創意性：25%
- (2) 可行性：25%
- (3) 故事性：25%
- (4) 整體性：25%

##### 2. 網路按讚評分

- (1) 按讚人數第一名：得100分
- (2) 按讚人數第二名：得90分
- (3) 按讚人數第三名：得80分
- (4) 按讚人數第四名：得70分
- (5) 按讚人數第五名以後：得60分

3. 兩項成績各乘百分比後加總即為比賽成績，最高為100分，遇有同分情形時，由評審委員開會決定優勝順序。

#### 十二、獎勵辦法：

第一名：頒發獎狀及獎品。

第二名：頒發獎狀及獎品。

第三名：頒發獎狀及獎品。

佳作：取若干名，頒發獎狀。

其他參賽者頒發參賽證明一紙。

※正式得獎名單將於111年12月08日公佈於萬能科技大學航空暨運輸服務管理系首頁，並於111年12月21日舉行頒獎典禮。

#### 十三、注意事項：

1. 比賽一律以網路報名成功後取得帳號密碼並上傳檔案成功始取得參賽資格。

2. 請務必存成單一個 WORD 檔案，格式如參賽表格下載(<https://reurl.cc/NR2A8Q>)，上傳成功後至本系 FB 粉絲頁展示，並供讀者按讚 (<https://www.facebook.com/pg/VNUATSM/photos/>)。

3. 比賽期間若經發現有舞弊行為，除取消比賽資格外，亦將函請就讀學校議處。

4. 活動聯絡人：林老師(vnuatasm2013@gmail.com 或 lcf@mail.vnu.edu.tw)

5. 聯絡方式 TEL：03-4515811轉88300

6. ※參賽表格下載處：<https://reurl.cc/NR2A8Q>

#### 十四、競賽日程

時程	日期	重點內容
報名期間	即日起到111年11月18日	活動開始 1.至指定網址登入完成報名線上報名。 2. 111年11月18日(五)中午 12 點前報名截止。
作品上傳	報名成功後至111年11月21日止。	至111年11月21日(一)中午 12 點前作品上傳截止。
比賽時間	111年09月13日 至 111年11月23日止。	111年11月23日(三)中午 12 點前比賽截止。
評分	111年11月28日至111年12月02日。	進行評分程序。
公佈得獎名單	111年12月08日。	111年12月08日中午 12 點公佈於萬能科技大學航空暨運輸服務管理系首頁
頒獎典禮	111年12月21日(三)。	頒發獎狀及禮品。

十五、比賽中菜單設計範例說明，圖文須清楚，如下圖示，僅供參考。

1.航空餐菜單設計成品範例說明圖。

航空餐菜單設計成品(中文範例)	航空餐菜單設計成品 (其他語言-英文範例)
<p><b>主菜</b> 台式滷肉飯 或 海鮮義大利麵</p> <p>麵包 奶油 時鮮水果盤 優格</p> <p><b>熱點</b> 番茄青醬堡 或 火腿起士堡</p> <hr/> <p><b>前菜</b> 煙鴨鮮蝦蘆筍沙拉 義式油醋醬</p> <p><b>主菜</b> 蠔油牛肉飯 或 摩洛哥雞佐米麵</p> <p>麵包 奶油 時鮮水果 布瑞乳酪 餅乾 巧克力</p> <p>哈根達斯冰淇淋</p> <p>咖啡 烏龍茶 紅茶 綠茶</p> <p>~若未能滿足閣下選擇 尚祈見諒~</p>	<p><b>Main Course</b> Taiwanese Style Minced Pork with Steamed Rice or Seafood Pasta</p> <p>Bread Butter Seasonal Fresh Fruits Yogurt</p> <p><b>Snack</b> Tomato Pesto Burger or Ham and Cheese Burger</p> <hr/> <p><b>Starter</b> Smoked Duck and Shrimp with Asparagus and Salad Balsamic Vinaigrette</p> <p><b>Main Course</b> Beef in Oyster Sauce with Steamed Rice or Moroccan Chicken with Orzo Pasta</p> <p>Bread Butter Seasonal Fresh Fruits Brie Cheese Cracker Chocolate</p> <p>Häagen Dazs Ice Cream</p> <p>Coffee Oolong Tea Black Tea Green Tea</p> <p>~ We apologize if occasionally your choice of meal is not available ~</p>

2.航空餐彩色手繪成品範例說明圖。



## 天廚盃全國航空創意廚藝競賽 (實作創意類參賽表)

參賽學生姓名		指導老師	
學校/科系			
參賽組別	<input type="checkbox"/> 中式料理 <input type="checkbox"/> 西式料理 <input type="checkbox"/> 日式料理 <input type="checkbox"/> 其他料理		
料理名稱			
航空餐菜單設計： 【前菜】  【主菜】  【點心及飲品】		創意發想：	
航空餐成品照片黏貼處：			

## 天廚盃全國航空創意廚藝競賽 (手繪創意類參賽表)

參賽學生姓名		指導老師	
學校/科系			
參賽組別	<input type="checkbox"/> 中文菜單組 <input type="checkbox"/> 其他語言菜單組		
料理名稱			
航空餐菜單設計： 【前菜】  【主菜】  【點心及飲品】		創意發想：	
2.航空餐彩色手繪成品照片黏貼處：			