

2021 WACS 廚藝模擬競賽暨校際師生技能培訓交流

壹、活動緣起

有鑑於國際間新冠肺炎疫情嚴峻，為持續推動培育國內年輕學生對專業廚藝方面的堅持，同時具備創新思考潛力之優秀年輕廚師，鼓勵其不斷精進廚藝、提升專業廚藝能力，為來年的學生參與國際廚藝競賽儲備能力及模擬競賽臨場感，特舉辦廚藝交流研習暨參照 WACS 評分標準的模擬競賽活動，透過多面向廚藝教育方式，鼓勵學生年輕廚師積極參與國際賽事，提升自身廚藝能力，未來可將所學技藝應用於職場就業，同時為臺灣美食形象揚名世界。

爰此，提供學生年輕廚師有進一步廚藝交流平臺，並向下紮根高職端學生及鼓勵大專校院學生，本校舉辦在校學生年輕廚師廚藝競賽肉類、海鮮現場烹調，依參照 WACS 評分標準的模擬競賽，特聘具備 WACS(世界廚師協會)資格認定的國際廚藝裁判擔任模擬競賽講評，以增進學生廚藝能力和技巧的運用面向。

貳、辦理單位

- 一、主辦單位：國立高雄餐旅大學
- 二、承辦單位：餐飲管理系、餐管青年廚師社 F&B Young Chef Club

參、參賽對象及活動日期

活動內容	對象	時間	說明	附件
廚藝研習會 (西式料理製作示範)	全國各高中職、大專院校之教師、學生等	110 年 12 月 04 日 (六)	上限 100 人	附件 1 研討會報名表
WACS 廚藝 模擬競賽	大專院校及高中職 在學學生		1. 現場烹調 2. <u>11 月 22 日(一)獲得通知</u> 初審通過選手， 才能於活動當天參加 現場烹調	附件 2 廚藝競賽報名表

備註：依 CDC 及教育部防疫指引滾動式因應修正辦理。

報名截止日期：110 年 11 月 19 日(五) 23:59 前

肆、活動地點

活動地點：國立高雄餐旅大學(高雄市小港區松和路 1 號)

研習會：第二實習大樓 7F 實習餐廳(Bravo)

模擬廚藝競賽：第二實習大樓 7F 實習廚房、實習餐廳(Bravo)

伍、活動議程

時間	流程內容
08:30~09:00	報到【地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 實習餐廳】
09:00~09:30	開幕式
09:30~11:30	示範：西式料理製作 示範者：台灣廚藝美食協會(TCA)會長簡義展先生
11:30~11:45	第一場報到(午餐發放)
11:45~13:00	模擬競賽一：西式現場烹調前製審查與競賽暨講評 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授兼系主任 評審：台灣廚藝美食協會(TCA)會長簡義展先生 評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明專技助理教授 評審：大葉大學餐旅管理系彭建治專技副教授 評審：台中金典酒店牛排館張國樑主廚
13:00~13:15	競賽成品展示暨換場、第二場報到(茶敘)、賽後講評
13:15~14:30	模擬競賽二：西式現場烹調前製審查與競賽暨講評 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授兼系主任 評審：台灣廚藝美食協會(TCA)會長簡義展先生 評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明專技助理教授 評審：大葉大學餐旅管理系彭建治專技副教授 評審：台中金典酒店牛排館張國樑主廚
14:30~14:45	競賽成品展示暨換場、第三場報到(茶敘)、賽後講評
14:45~16:00	模擬競賽三：西式現場烹調前製審查與競賽暨講評 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授兼系主任 評審：台灣廚藝美食協會(TCA)會長簡義展先生 評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明專技助理教授 評審：大葉大學餐旅管理系彭建治專技副教授 評審：台中金典酒店牛排館張國樑主廚
16:00~16:45	競賽成品展示暨換場、賽後講評
16:45~18:00	模擬競賽總講評暨頒獎 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授兼系主任 評審：台灣廚藝美食協會(TCA)會長簡義展先生 評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明專技助理教授 評審：大葉大學餐旅管理系彭建治專技副教授 評審：台中金典酒店牛排館張國樑主廚 (大合照)
18:00	賦歸

陸、現場烹調前菜、主菜規則

一、參賽選手材料

所有材料由參賽選手自行準備，含主材料、蔬菜水果、香料及調味料。

二、現場烹調前菜、主菜廚藝比賽

(一)比賽項目：

1.依據『2021 香港 HOFEX 廚藝競賽』之現場烹調規則訂定模擬比賽之項目內容為主，並將高中職和大專院校區分進行比賽。

(1) Appetizers『前菜組』。

(2) Main course -Hot cooking『主菜類』。

(主食材均不限制)

(二)將會有 4 名評審組成的評審團進行初賽書面資料報名資格審查。

(三)初賽報名徵選方式及日期：

1. 請以電子檔方式將食譜及相關報名資料傳送至 google 報名表單，食譜請參閱附件 2。

2. 報名日期及時間：110/11/19(五)晚上 23:59 前線上完成報名 (若需確認報名請已收到表單回傳為主，有回傳即代表報名成功)。

3. 報名表經承辦單位審核後，資料不齊全或不合格者，不予受理，亦不予退件。報名所繳交資料，由主辦單位留存備查。

4. 通過初賽審查之選手組別，承辦單位統一於 110/11/22(一)前公告至本系系網(<https://fb.nkuht.edu.tw/>)也會一併發至所有報名比賽選手之信箱。

5. 活動聯絡人：陳小姐 聯絡電話：(07)8060505 轉 20305

(四)廚藝烹調選手甄選比賽方式(通過初賽資格審核通過之選手)

1. 參賽選手請自行準備材料及盛盤器皿展示成品盤等，不可攜帶半成品。

2. 前菜：採 45 分鐘內限時製作，完成一道前菜餚製作(須有主食、蔬菜、醬汁)，每道菜餚須製作 2 盤 (每盤一人份)。

3. 主菜：採 45 分鐘內限時製作，完成一道主菜餚製作(須有主食、澱粉、蔬菜、醬汁)，每道菜餚須製作 2 盤 (每盤一人份)。

4. 食材之準備，不可事先調味，其項目規定如下：

(1) 沙拉、蔬菜、水果：可先去皮、清洗、清潔、切割，沙拉不可等分。

- (2) 麵糰及義大利麵類：可事先準備製作，但不可煮好。
- (3) 肉類食材：可去骨、內臟，不可分割。
- (4) 魚類/海鮮/貝類：可先洗乾淨去內臟、去鱗，可先取肉但不可等份或煮熟，貝類可先清洗、清潔，但須留在殼中，不可事先取出。
- (5) 慕斯及 Dressings 調味汁：須在比賽現場製作。
- (6) 醃製類蛋白質、海綿蛋糕體、餅乾、蛋白糖霜：可以帶入，但不可等份。
- (7) 醬汁及高湯：可帶入比賽會場，但不可帶入完成品或調味。
- (8) 果泥原汁：可帶入，但須於比賽場加工，不可直接呈現。

(五)西式烹調評審標準：

- 1. 前製作業及工作區之清潔衛生
- 2. 正確的準備及烹調過程
- 3. 實用性及擺盤呈現／創新的表現
- 4. 味道及菜餚溫度

(六)標準服裝：

廚藝選手：標準廚服及廚帽(刀具由選手個人自行攜帶)

(七)依競賽結果各分組評選優勝者頒發等值獎品予以鼓勵，依其參賽組別擇優取**前三名**：

- (1) 第一名 1 位，頒發 8,000 元等值獎品。
- (2) 第二名 1 位，頒發 5,000 元等值獎品。
- (3) 第三名 1 位，頒發 3,000 元等值獎品。

此外，依據選手競賽成績級別，頒發獎牌及獎狀表揚。

- (1)Gold 金牌，90-100 分
- (2)Sliver 銀牌，80-89 分
- (3)Bronze 銅牌，70-79 分

三、注意事項：

- (一)參選作品應未曾發表，不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，若經發現有上述情形者，除取消其參賽展示資格、追繳補助經費外，法律責任由參賽者自負。
- (二)參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之非營利性重製、發行、公開上映、公開播送、公開傳輸、改作及行使其他著作權法上著作財產權人所享有之一切權利。

(三)凡參加本活動者，即視同遵守本簡章之各項規定，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改。

國立高雄餐旅大學

【2021 WACS 廚藝模擬競賽暨校際師生技能培訓交流】

請完整填寫表單之報名資料，以利後續聯絡報名與會者相關資訊

請於 110 年 11 月 19 日(五)23:59 前，完成報名表單



<https://forms.gle/vBaQ9PrVosjPgede6>

研習會及廚藝競賽報名表單

(因作業流程，如逾時報名則無法安排參與研習，尚祈見諒)

備註：本活動依 CDC 及教育部防疫指引滾動式因應修正辦理，如
報名人數踴躍，則以報名時間先後順序為參酌依據。

※主辦單位保有最終修改、變更、活動解釋及取消本活動之權利，若
有相關異動將會公告於網站，恕不另行通知。

主辦單位：國立高雄餐旅大學

承辦單位：國立高雄餐旅大學餐飲管理系

承辦單位聯絡人：陳小姐

聯絡電話：(07)8060505 分機 20305

個資聲明

※蒐集個人資料告知事項與同意書

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：參加本活動前，請務必詳閱本活動辦法內容，當您透過本活動報名個人資料參與活動時表示已同意『蒐集個人資料告知事項與同意書』內容。

➢ 告知事項：

蒐集個人資料單位：國立高雄餐旅大學(以下簡稱本校)。

蒐集之目的：國際美食名廚模擬暨競賽研習會報名(以下簡稱本活動)

個人資料之類別：姓名、電子郵件及電話於報名參加活動時所提供之個人資料。

個人資料利用之期間：自台端報名參加『國際美食名廚模擬暨競賽研習會』活動之日起至 110 年 12 月 4 日止。

個人資料利用之地區：本校辦理本活動利用，且不會移轉至其他境外地區利用。

個人資料利用之對象及方式：由本校該業務承辦人員於辦理本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。

依個人資料保護法第三條規定得行使之權利及方式：台端得向本校承辦本活動業務單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。

（註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。）

- 台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本校收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本校於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務或遭取消報名資格。
- 個人資料安全措施：本校將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全

國立高雄餐旅大學

【2021 WACS 廚藝模擬競賽暨校際師生技能培訓交流】食譜

菜名：

INGREDIENTS 材料	QTY 數量	UNIT 單位

METHOD 方法：

成品照片：