



2026城市盃



CITY STAR 城市餐旅之星挑戰賽

一、活動主旨：

本競賽活動，結合本校餐飲事業系、觀光事業系及烘焙學程，打造以原住民族文化為主題之全國性餐旅競賽，邀請全國高中職學生共同參與。

本競賽鼓勵參賽者融合餐飲製作、烘焙創意與觀光服務專業，結合原住民族文化元素與在地特色，展現專業實作能力與創新表現。

透過競賽交流與實務挑戰，期望引導學生探索餐旅產業職涯方向，提升專業技能與團隊合作能力，培育兼具文化素養與實務能力之城市餐旅新星。

二、指導單位：

教育部、原住民族委員會

三、主辦單位：

臺北城市科技大學 原住民族學生資源中心

臺北城市科技大學 餐飲事業系

臺北城市科技大學 觀光事業系

臺北城市科技大學 烘焙學程

四、協辦單位：

臺北城市科技大學 課外活動組、原住民樂舞文化社

五、贊助單位：（依筆畫）

中部電機、巧舜企業有限公司、好時HERSHEY'S、統清油脂、欣臨企業股份有限公司、統一麵粉

六、報名時間：

即日起至115年4月3日(五)止

七、報名對象：

全國各高中職之在學學生。

八、報名方式：

1.填寫 QR code 報名表單



2.請將附件表格填完完畢後寄至tpcuyanmin@gmail.com

3. 導覽解說影片設計組請將影片連結網址寄至tpcuyanmin@gmail.com

(檔名請備註學生姓名)

九、聯絡資訊：

臺北城市科技大學原資中心 鄭小姐 E-mail：yc.cheng@tpcu.edu.tw

電話：02-28927154 轉2600

十、競賽時間：

現場競賽 115年4月11日(六)

十一、競賽地點：

台北城市科技大學 台北市北投區學園路2號

競賽地點：圖資大樓2樓藝文中心

十二、競賽項目：(每組參賽者最多2人，最多跨項目報名乙組，可比賽組別共兩組)

動態項目	靜態項目
A1. 導覽解說影片設計組(中文組) A2. 創意蛋糕裝飾組	B1. 原住民果醬畫盤藝術展示 B2. 原住民果凍花藝術展示 B3. 原住民伴手禮設計組 B4. 翻糖蛋糕裝飾組 B5. 原住民手指小食展示

十三、獎勵辦法(動態項目):

A1. 導覽解說影片設計組(中文組)

獎項	單位	說明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

A2. 創意蛋糕裝飾組

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

2.靜態項目

B1.原住民果醬畫盤藝術展示

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

B2. 原住民果凍花藝術展示

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

B3. 原住民伴手禮設計組

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

B4. 翻糖蛋糕裝飾組

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

B5. 原住民手指小食展示

獎 項	單 位	說 明
金牌	1組	獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銀牌	1組	獎金新台幣3,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
銅牌	1組	獎金新台幣2,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹座。
佳作	數組	獎狀壹紙。

十四、競賽組別及評分項目：

動態競賽		
組別	競賽說明	評分項目
A1導覽解說 影片設計組	- 影片需自行拍攝、以指定地點為限、影片長度2-3分鐘，相片、配樂及影片使用請注意版權，若有引用他人作品內容請註明出處，若有侵權行為參賽者自行負責。 - 檔案格式：MP4 / AVI / MOV，最低解析度：1280 × 960。 - 影片長度 2-3分鐘，如有違反者，不足或超過每 5 秒，扣總成績 3分，以此類推。 - 請將影片連結網址寄至 tpcuyuanmin@gmail.com (檔名請備註學生姓名)	創意性30% 可看性30% 完整性20% 委員答詢20%
A2創意蛋糕 裝飾組	- 現場創意蛋糕裝飾競賽，一組以一人為限，作品需由個人獨立完成，競賽時間為120分鐘。 - 競賽作品主題以原鄉部落設計為主題，參賽作品的材料需含有原民特色食材，如：馬	主題明確20% 創意巧思30% 產品技巧 30% 視覺美觀20%

	告、刺蔥粉、山肉桂粉....等，必要時評審有權切開確認。 • 所有裝飾材料必須是可被食用，並在現場操作完成，可使用奶油霜、動物鮮奶油、脂肪抹醬、杏仁膏、翻糖或巧克力，皆可事前打發及預先染色，但不能塑型打模。 • 主辦單位提供每組參賽選手打發植物鮮奶油(脂肪抹醬)約500g，選手可選擇使用。 • 創意競賽材料及使用器具皆由參賽者自行準備，包含成品底盤或盤子，現場不提供。 • 裝飾品需現場製作，不可攜帶半成品。 • 材料種類不限，可搭配在地農產素材，創作理念須為原創，且商品應具有商業應用價值，以利未來推廣之需。 • 成品無高度限制，惟蛋糕基底需為圓型(直徑8英吋)或方型(20公分正方)之單層蛋糕體，蛋糕體可事先裁剪完成。 • 需展台布置，每組需有製作表、主題說明及創意理念之A4立牌。評分時參賽者須於現場分享創作理念約3分鐘。 • 主辦單位提供展示桌面及工作空間W90cm×H60cm一式及椅子一張，及另提供一張W120×H90工作桌，兩人一張，供參賽者使用。 • 現場不提供任何冷藏設備。	
--	--	--

靜態競賽		
組別	競賽說明	評分項目
B1原住民果醬畫盤藝術展示	• 作品須以單一展示盤完成整體構圖。 • 建議盤徑 28–32 公分，盤型不限。 • 創作媒材須為可食性材料，如：果醬、果泥、果膠、醬料、天然色粉等。 • 不得使用貼紙、轉印、模板印刷或半成品圖樣。 • 盤面須保持整潔，構圖清楚，色彩自然協調。 • 作品須附說明卡（作品名稱、創作理念、原住	原住民文化詮釋與主題深度35% 構圖設計與藝術美感30% 醬料技法與層次表現15%

	民文化意涵或圖像來源)。 • 本類競賽為靜態藝術展示，不進行現場製作、加熱或組裝。 • 參賽者須於大會公告之指定時間內完成作品陳列，未於時間內完成者，評審得依情況酌予扣分。 • 所有創作材料須為可食性材料，不得使用不可食或非食品之裝飾物。 • 展示作品與展台布置不得露出任何可辨識之學校、品牌、個人姓名或標誌。 • 參賽作品須為原創，不得抄襲或曾於其他公開競賽中得獎。 • 評審得視需要近距離檢視作品，參賽者不得異議。	整體完成度與盤面整潔10% 展台布置與整體呈現10%
B2原住民果凍花藝術展示	• 作品須以透明或半透明果凍為主要媒材，呈現立體花卉或文化意象。 • 展示形式不限，惟須適合靜態展示並結構穩定。 • 創作內容須融入原住民族文化元素(自然植物、族群色彩、生命循環、土地概念等)。 • 所有色彩須為可食性來源，不得使用不可食染料。 • 作品須層次清楚、結構完整，不得影響展示安全。 • 作品須附說明卡(內容同B1規範)。 • 本類競賽為靜態藝術展示，不進行現場製作、加熱或組裝。 • 參賽者須於大會公告之指定時間內完成作品陳列，未於時間內完成者，評審得依情況酌予扣分。 • 所有創作材料須為可食性材料，不得使用不可食或非食品之裝飾物。 • 展示作品與展台布置不得露出任何可辨識之學校、品牌、個人姓名或標誌。 • 參賽作品須為原創，不得抄襲或曾於其他公開競賽中得獎。	原住民文化意象與主題表現35% 立體結構與藝術美感30% 果凍技法與層次運用15% 整體完成度與穩定度10% 展台布置與整體呈現10%

	評審得視需要近距離檢視作品，參賽者不得異議。	
B3原住民伴手禮設計組	每組繳交1000字以內作品簡介及創作理念並載明市場推廣評估，作品照片3-5張，不論是否入選，參賽資料不予退回，請參賽者自行備份存檔。	創意性40% 市場性40% 委員答詢20%
B4翻糖蛋糕裝飾組	- 翻糖蛋糕裝飾組，作品主題以原鄉部落設計為主題，一組以一人為限，作品需由個人獨立完成，競賽時間為 60分鐘。 - 成品不得低於25cm，無高度限制，蛋糕基底需為圓型(直徑8英吋)或方型(20公分正方)之單層蛋糕體，若未能達到指定規格，則僅作展示，不予以計分。 - 展示區提供W90cm×H60cm之桌面予靜態賽事參賽者展示作品。 - 可使用支架、鐵絲但不得外露，其餘材料皆必須是可食用的(黏著劑也需為可食用)，若不符合規定，評審有權予以扣分。 - 參賽者可依個人考量，放置透明展示箱，底座及壓克力罩請自行準備。比賽開始須將壓克力罩打開，以利評審審視評分。 - 需展台佈置，每組需有製作表、主題說明及創意理念之A4立牌。評分時參賽者須於現場分享創作理念約3分鐘。	主題明確20% 創意巧思30% 產品技巧 30% 視覺美觀20%
B5原住民手指小食展示	- 須提供 4 款不同設計之手指小食。 - 每款 4 件成品，共計 16 件。 - 每件作品須為一口食用大小，建議重量 10-20 克。 - 作品形式不限 (冷食或可冷展之熟成料理皆可)，惟須適合靜態展示。 - 另須準備 評審檢視盤 1 盤 (4 件完整成品)，獨立擺放供評審檢視。 - 作品須以原住民族飲食文化、生活智慧或文化意象為創作核心。 - 至少運用 1 項原住民族代表性食材或風味元素	原住民文化內涵與食材運用 35% 創意與整體概念25% 技法表現與完成度20% 視覺美感與整體一致性10% 展台布置與整體呈現10%

	(如：小米、樹豆、馬告、刺蔥、山肉桂、飛魚等) 。 • 作品須展現對食材來源、文化背景與使用方式之理解與尊重。 • 本類競賽為靜態冷展展示，不進行現場烹調、加熱或即時製作。 • 參賽者須於大會公告之指定時間內完成報到與展台陳列，未於規定時間內完成者，評審得依情況酌予扣分。 • 所有展示作品須完成後進行固定展示 (上膠) ，以確保展示穩定與安全。 • 展示空間由主辦單位統一提供，每位參賽者一座展台，尺寸約 W60 × D90 公分。 • 展台布置可自行設計，並列入評分，惟不得影響他人展示或動線。 • 展示作品與展台布置不得露出任何可辨識之學校、品牌、個人姓名或標誌。 • 參賽作品須為原創，不得抄襲或曾於其他公開競賽中得獎。 • 評審得視需要近距離檢視或局部檢測作品，參賽者不得異議。	
--	--	--

※ 相關競賽說明與評分結果，由大會裁判最終審核權與決定權，不接受其他評議。

十五、注意事項：

1. 凡參賽者，視為同意並遵守本簡章各項規定，主辦單位對簡章有解釋及變更等權利；所有參賽表件視為本簡章之一部分。
2. 已完成報名之比賽項目，不得更改，無故缺席者或競賽開始後20分鐘未到場選手，視同放棄比賽資格。
3. 主辦單位為教育、研究及推廣目的，對參賽作品有公開展示權、編輯權、重製權、散佈權、公開口述權、公開演出權、公開上映權、公開播送權、公開傳輸權、電子書、登載網路、相關文宣出版品發行及販售等使用之權利，且不限地域、時間、媒體、型式、次數、內容與方法之使用，亦得依著作財產權之規定，授權作品圖檔供藝術相關研究者文 (圖) 稿撰述之引用，參賽者不得對主辦單位行使著作人格權與異議。
4. 有下列情形者，經查屬實，取消其參賽資格；已獲獎者，取消其獲獎資格，追繳所獲獎

金、獎狀等，並賠償相關費用：

甲、抄襲、冒名頂替他人作品者。

乙、作品所有權非屬參賽者本人者，如遇爭議，由參賽者負責。

丙、違反他人著作權、智慧財產權或其他法律相關規定者。

丁、該作品曾在公開徵件比賽中得獎、發表展覽、教學過之作品（不含入選者）。

戊、不願接受主辦單位展出或放棄得獎獎項者。

5. 評分時作品請勿露出學校 Logo 或學校名稱。
6. 參賽者可在限定時間內展示作品，若超出展示時間，則取消參賽資格，請各參賽者悉依大會比賽流程辦理展示。
7. 若展品不符規則或超過大會所提供之空間，主辦單位可取消其參賽資格。
8. 主辦單位概不負責保管參賽者所攜帶之器具與個人之財物。
9. 主辦單位在比賽後，有權要求拍攝參展品；在未經主辦單位許可下，不得私自出版、改造或是拷貝參展作品。
10. 主辦單位有權保留終止、修改及取消此活動之權利，活動辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時補充解釋之。
11. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，僅採用本簡章之電子檔，不接受紙本郵寄。
12. 比賽會場於規定時間開放，比賽結束後，由參賽選手自行撤場，並將垃圾集中於處理區內。
13. 凡報名參加此競賽者(即參賽者)，皆已研讀並充分瞭解本比賽之各項規定及條款要求，並且願意完全遵守本比賽之各項規定及條款要求。
14. 主辦單位及承辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽，惟主辦單位保留調整選擇之權利。

十六、交通資訊：

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，請由學校後門進入，右邊為停車場。

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(校前門)或紅35(校後門)，即可抵達本校。

