

活動流程表

時間	項目	內容
08:10-08:30	報到	參賽者至報到臺報到
08:30-09:00	開幕式及競賽說明	1. 主辦單位致辭 2. 競賽規則說明 3. 準備並檢查食材
09:00-11:00	花蓮在地食材創意競賽	比賽進行
11:00-11:30	評審時間	評審依據評分標準評比
11:30-12:00	頒獎典禮	頒獎及講評、合影
12:00	賦歸	

活動競賽辦法

一、活動緣起：

為推廣使用在地食材，並配合花蓮縣政府豬肉的促銷主題，開發豬肉新消費層，增加市場需求，藉由比賽，以融合烹調料理方式，創新豬肉的新烹調方式及附加價值，宣揚農委會 CAS 優良豬肉成果，增加消費者對豬肉的信心並區隔進口產品，落實「健康、效率、永續經營」之理念，及推廣「創意、美味、健康」料理觀念。

二、指導單位：教育部技職司

三、主辦單位：北區技專校院教學資源中心、臺灣觀光學院

四、承辦單位：臺灣觀光學院廚藝管理系、臺灣觀光學院教務處招生組

五、活動對象：北區高中職及大專院校學生，48 人（2 人一組）

六、比賽時間及地點

1. 時間：102 年 9 月 14 日

2. 地點：臺灣觀光學院廚藝大樓中餐教室

七、比賽內容及規則

1. 由 2 人組成一隊參賽。
2. 以醃肉及當地食材烹調 3 道料理（2 人份，2 套），包含主菜、主食（米）及副菜，以蒸、煮、炒的為主要料理方式。
3. 參賽者於烹飪後需為每道料理命名。
4. 主辦單位提供中餐檢定設備及公材調味料器具，以及在地食材：花東米、豬肉、過貓、南瓜、薑、蔥、蒜頭。
5. 比賽時間：2 小時
6. 參賽隊伍自行於比賽時間內將完成的作品一套擺盤於評分區，供評審評分；一套擺盤在展示台，供參觀及媒體拍攝。
7. 請注意環保及食材之應用回收，以免浪費。
8. 參賽者服裝：
 - a. 參賽者均需著廚師服，配戴帽子，腳著工作鞋，白色圍裙。
 - b. 製作過程中，請配戴口罩。
 - c. 手部不可配戴任何飾品、指甲修剪乾淨。
9. 比賽結果於當日公佈。冠軍 1 名、亞軍 2 名、季軍 3 名及佳作 6 名，備有獎狀以茲鼓勵。

八、評分標準

1. 評審：知名主廚、廚藝專業教師共 4 名
2. 評分項目：
 - a. 刀工、火候、外觀（30%）
 - b. 口味（40%）
 - c. 創意（20%）
 - d. 衛生（10%）

九、其它注意事項

1. 選手需於所規定時間內報到，進行賽前及材料準備，若未在報到時間內進行報到者，視同棄權。由評審長下達，比賽開始指令，並於比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。評審長示意比賽結束，需馬上停止動作，清理比賽現場，撤出選手自備用品。
2. 參賽者可依據創作料理之主題，自行準備海報、菜卡、餐具、桌布佈置等。
3. 參賽者成果需授權製作本活動之專屬成果發表及本活辦理單位臺灣觀光學院。

活動報名表：

姓 名		性別	出生日期		身份證字號											
			年 月 日													
			年 月 日													
聯絡地址□□□																
電子信箱																
聯絡電話		()	手機													
學校電話		()	傳真													
推 薦 單 位 (可 免 填)																
單位全名																
指導老師																
地 址		()														
電 話		()					手機									
電子信箱																
各項審查與比賽紀錄(本欄由主辦單位登錄用)																
審核 結果	身份證影本		年 月 日													
	☐ 照片 ☐ 其他資料															

報名方式：以 email 或傳真方式

報名專線：03/8653906 #192 吳芳諭

傳真：03-8654159

Email：cyd@mail.tht.edu.tw / anchory@mail.tht.edu.tw

裝.....訂

