

# 三信家商餐飲管理科「創意便當料理廚藝達人」競賽辦法

## 一、活動說明：

正所謂「民以食為天」，在這一個講究精緻、健康的新時代中，三信餐飲管理科舉辦「學年度餐管科創意年菜廚藝達人賽」，藉由這場廚藝盛事，讓本校餐管科高三學子們一展長才，發揮年輕人的創意，並且活絡班際之間的友善校園交流活動。

本項競賽以創意便當為主軸，將外食餐盒裡最常出現的「豬肉與雞肉」為入菜主題，藉由本次創意廚藝競賽，激盪出更多創意的火花。

此項競賽分為二階段：初賽與決賽，初賽為書面審查，公告入選 8 組隊伍進入決賽，發予初賽入選獎狀；決賽前三名隊伍予以頒發獎金、獎狀，以資鼓勵。

本次得獎前二名隊伍，將於下學期餐管科舉辦畢業成果展中，展示其創意料理，把三年來學習成果分享給全體家長及師生們。

二、主辦單位：三信家商餐飲管理科。

三、參賽對象：本校餐飲管理科高三年級學生、二年級階梯班(不含三年級輪調班)，**各班最少報名 1 組，最多可報 2 組參賽，每小組限二人。**

四、決賽地點：三信家商餐管科-中餐烹飪教室(一)

五、競賽方式：

### (一) 初賽：

1. 分別以豬肉、雞肉為主題，設計二道菜餚。菜餚的設計不受限於各菜系。
2. 科辦提供便當盒做為競賽盛器，以此為競賽當天規定容器。
3. **必須以決賽菜餚的方式呈現照片，菜餚照片與決賽樣式的相似度需達 80%。**
4. 填妥報名資料及食譜製作表(附件一、二)、附上參賽菜餚照片 4x6，於 12 月 6 日(五)前送至「科辦」。
5. 邀請本校中餐烹飪教師擔任評審，評選入圍之隊伍，於 12 月 11 日(三)公告給各班導師轉達入圍隊伍，請選手繼續準備決賽事宜。

### (二) 決賽：

參賽者於 2 小時內製作二個一樣款式的精緻便當菜，每道菜餚均盛裝於便當裡呈現。

決賽說明：

1. 參賽者作品可自行發揮各式料理之概念與意涵，利用創意發想與腦力激盪，可自行選擇由豬肉、雞肉為主題的創意便當料理。
2. 每隊需製作 1 道主菜(豬 or 雞)，其他內容物未侷限，個人份便當擺放於展示檯，另 1 人份便當菜餚供評審老師品嚐評分。
3. 參賽者請針對一般會議桌(IBM)60\*180 cm 的展示面積，加以發揮與創作。
4. 比賽時間為 2 小時，包含佈置時間。
5. **可事先進行食材的前置處理，但不得為成品，且不得攜帶半成品。**
6. 競賽過程中，參賽者需配合刀工、盤飾美學與烹調技術，製作菜餚。
7. **決賽菜餚樣式必須與初賽照片菜餚樣式相似度達 80%。**
8. **參賽者所需食材須自備，每隊補助材料費最多 \$ 600 元，請初賽入選者於 12 月 19(四)之前憑發票或收據(需蓋商店發票章)領取(統一編號：76002008)，逾時不候。**
9. 決賽當天比賽時程

時 間	內 容
08：00~08：20	參賽選手報到及競賽說明

08：30~10：30	競賽時間
10：30-11：00	評審評分時間
11：05~12：00	開放各班參觀
五 15：00	餐飲管理科辦公室公佈成績

六、評審辦法：

- (一) 由餐管科邀請本校中餐烹飪之專業教師，進行專業評比。
- (二) 餐盒上的菜餚或盤飾，都必須是可食或可生食的。
- (三) 決賽當日請選手著整套廚衣帽裙、修剪指甲、褪去手部裝飾物參加，服裝違規者一律以棄權論，不予補助任何材料費。
- (四) 評分項目

評分項目	比重	說明
創意與實用	30%	菜餚原創性、份量大小及推廣的可行性與實用性
成本概算	20%	菜餚每盒便當成本應控制於 100 元內
菜餚觀感口味	30%	合理的外觀、恰當的口味、正確的操作、烹飪方法及技巧展現
衛生安全	10%	在製作食品時，應注意到衛生手法及食品安全
初賽照片符合	10%	作品的初賽設計構思及呈現型態是否一致 80%

七、提供設備與器具：

主辦單位提供之場地與設備，以中餐烹飪丙級檢定場所之規格為主。

八、決賽提供食材與調味料：

主辦單位僅提供基本常用調味料，特殊調味料；烹調用食材請自備。

九、得獎第一名班級將於比賽後二星期內，擇一天中午銷售得獎便當，中餐校隊協助，獲利將做為獎學金鼓勵。

十、本辦法經陳校長核示後公告實施，修正時亦同。