

三信家商餐飲管理科創意蔬果雕競賽實施辦法

一、主旨：

為延伸餐飲管理科蔬果切雕之專業課程，並提昇本科學生之專業技能，發掘學生對於食物食材擺設美感、藝術之天分，落實適性揚才教育政策，以期達成餐飲管理科培育目標而辦理本項競賽。

二、參賽對象：餐飲管理科高二、高三之正規、實用、階梯班，每班務必派一～二位參賽，分高二年級組與高三年級組、校隊成果展示。

三、競賽地點：**中餐品嚐教室(二)**

四、服裝規定：全套工作廚帽、衣、裙，裝束不齊全，以棄權論。

五、競賽評分：由本科聘請校內專業教師進行不記名評分。

刀工(佔 40%) 配色(佔 20%)

創意(佔 25%) 衛生(佔 15%)

各班參賽選手請聽從校隊選手帶領，先於中二等待成績揭曉公佈後離場。

六、器具與食材：

提供器具：雕刻刀、片刀、小砧板、裝水盆、鹽、白盤 12 吋一個。

(快乾、牙籤、特殊器具請自備)。

提供食材：小黃瓜一條、大黃瓜 1/4 條、辣椒兩條、茄子 1/2 條、紅蘿蔔**自備**

七、競賽標準：未提升學生刀工技法與美感，比賽時間為一小時內(包含收拾、清理)

，雕刻作品須有”**四**”種以上之實才，將食材排列成造景藝術，採**計時置**完成時間最長者將優於其他參賽者，依個人刀工、造景美感為主軸。

八、本辦法經陳校長核示後公告實施，修正時亦同。