

檔 號：STA0502
保存年限：5年

遠東科技大學 函

地址：臺南市新市區中華路49號
聯絡人：陳亭璇
聯絡電話：(06)597-9566*7695
傳 真：(06)597-7006

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國101年05月07日

發文字號：遠大昌餐旅字第1010002050號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：(競賽辦法.PDF，共1個電子檔案)

主旨：檢送本校承辦台南市政府觀光旅遊局主辦之『2012「山與海的對話」全國創意料理競賽』相關資料，請惠予公告並邀請 貴校學生踴躍報名參加，請 查照。

說明：

- 一、競賽時間：101年6月6日（星期三）
- 二、競賽地點：本校中西餐實習教室。
- 三、報名日期：即日起至101年05月23日(星期三)止(郵戳為憑)。
- 四、隨函檢附競賽辦法乙份，競賽相關資訊請上本校餐旅休閒學院網頁<http://www.feu.edu.tw/edu/che/>。

正本：臺北市私立志仁高級家事商業職業學校、臺北市私立稻江高級商業職業學校、實踐大學、臺北市私立東方高級工商職業學校、臺北市私立喬治高級工商職業學校、臺北市立大理高級中學、馬偕醫護管理專科學校、臺北市私立稻江高級護理家事職業學校、臺北市私立大誠高級中學、臺北市私立滬江高級中學、基隆市私立培德高級工業家事職業學校、國立基隆高級海事職業學校、基隆市私立聖心高級中學、經國管理暨健康學院、臺北縣私立中華商業海事職業學校、臺北縣立金山高級中學、臺北縣私立豫章高級工商職業學校、臺北縣私立南強高級工商職業學校、臺北縣私立開明高級工業商業職業學校、德霖技術學院、臺北縣私立樹人女子高級家事商業職業學校、臺北縣私立穀保高級家事商業職業學校、黎明技術學院、醒吾技術學院、真理大學、國立淡水高級商工職業學校、蘭陽技術學院、國立頭城高級家事商業職業學校、國立羅東高級商業職業學校、國立蘇澳高級海事水產職業學校、宜蘭縣立南澳高級中學、新竹市世界





高級中學、新竹市私立光復高級中學、中華大學、新竹縣仰德高級中學、國立關西高級中學、大華技術學院、新竹縣私立東泰高級中學、清雲科技大學、桃園縣私立啟英高級中學、萬能科技大學、國立中壢高級家事商業職業學校、桃園縣育達高級中學、桃園縣私立永平高級工商職業學校、桃園縣清華高級中學、桃園縣私立光啟高級中學、桃園縣私立成功高級工商職業學校、桃園縣私立新興高級中學、桃園縣至善高級中學、苗栗縣私立中興高級商工職業學校、苗栗縣私立君毅高級中學、仁德醫護管理專科學校、苗栗縣私立龍德家事商業職業學校、苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校、國立苗栗高級農工職業學校、國立大湖高級農工職業學校、國立臺中高級農業職業學校、國立臺中高級家事商業職業學校、臺中市明德女子高級中學、臺中市私立宜寧高級中學、臺中市私立新民高級中學、臺中市私立嶺東高級中學、臺中縣慈明高級中學、臺中縣私立青年高級中學、臺中縣私立大明高級中學、臺中縣私立僑泰高級中學、國立霧峰高級農工職業學校、臺中市明台高級中學、臺中縣私立明道高級中學、臺中縣私立玉山高級中學、弘光科技大學、臺中縣私立嘉陽高級中學、臺中縣私立致用高級中學、國立員林高級家事商業職業學校、國立員林高級農工職業學校、彰化縣私立大慶高級商工職業學校、國立溪湖高級中學、彰化縣私立達德高級商工職業學校、南投縣私立同德家事商業職業學校、國立暨南國際大學、國立仁愛高級農業職業學校、國立水里高級商工職業學校、國立嘉義高級家事職業學校、嘉義市私立興華高級中學、嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校、大同技術學院、嘉義縣私立萬能高級工商職業學校、國立東石高級中學、嘉義縣私立弘德高級工商職業學校、稻江科技暨管理學院、吳鳳科技大學、雲林縣私立大德工業商業職業學校、雲林縣私立大成高級商工職業學校、國立虎尾高級農工職業學校、雲林縣私立義峰高級中學、國立西螺高級農工職業學校、雲林縣私立巨人高級中學、臺南市私立南英高級商工職業學校、國立臺南家齊女子高級中學、臺南市私立光華女子高級中學、臺南市私立慈幼高級工商職業學校、臺南市私立長榮女子高級中學、臺南市亞洲高級餐旅職業學校、臺南市六信高級中學、國立臺南高級商業職業學校、國立臺南高級海事水產職業學校、臺南市政府觀光旅遊局、康寧大學、崑山科技大學、國立臺南大學附屬高級中學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、南臺科技大學、國立玉井高級工商職業學校、中華醫事科技大學、嘉南藥理科技大學、國立曾文高級家事商業職業學校、國立曾文高級農工職業學校、台灣首府大學、國立北門高級農工職業學校、臺南縣私立育德工業家事職業學校、臺南縣私立華濟永安高級中學、臺南市私立新榮高級中學、南榮技術學院、高雄市私立三信家事商業職業學校、高雄市私立國際商工職業學校、高雄市私立復華高級中學、高雄市私立立志高級中學、國立高雄應用科技大學、高雄市私立樹德高級家事商業職業學校、國立高雄餐旅大學、高雄市私立高鳳高級工業家事職業學校、高雄市立三民高級家事商業職業學校、國立岡山高級農工職業學校、高雄縣私立高苑高級工商職業學校、東方學校財團法人東方設計學院、高雄縣私立正義高級中



學、和春技術學院、中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校、高雄縣私立高英高級工商職業學校、義守大學、高雄縣私立普門高級中學、國立旗山高級農工職業學校、高美醫護管理專科學校、高雄縣私立旗美高級商工職業學校、高雄縣私立華德高級工業家事職業學校、國立澎湖科技大學、國立澎湖高級海事水產職業學校、國立金門高級農工職業學校、屏東縣私立民生高級家事商業職業學校、屏東縣私立華洲高級工業家事職業學校、大仁科技大學、高鳳數位內容學院、永達技術學院、國立內埔高級農工職業學校、美和學校財團法人美和科技大學、國立屏東科技大學、屏東縣私立日新高級工商職業學校、慈惠醫護管理專科學校、國立東港高級海事水產職業學校、國立佳冬高級農業職業學校、國立恆春高級工商職業學校、國立臺東高級商業職業學校、國立關山高級工商職業學校、國立成功商業水產職業學校、花蓮縣私立四維高級中學、花蓮縣私立國光高級商工職業學校、國立花蓮高級農業職業學校、花蓮縣私立中華高級工商職業學校、臺灣觀光學院、國立光復高級商工職業學校、國立玉里高級中學、臺北市私立開平餐飲職業學校、台北市海洋技術學院、城市學校財團法人臺北城市科技大學、東南科技大學、臺北縣私立莊敬高級工業家事職業學校、耕莘健康管理專科學校、景文科技大學、聖母醫護管理專科學校、桃園創新科技學校財團法人桃園創新技術學院、桃園縣私立方曙高級商工職業學校、桃園縣大興高級中學、育達商業科技大學、僑光科技大學、亞太學校財團法人亞太創意技術學院、國立臺東專科學校、明道學校財團法人明道大學、開南大學、崇仁醫護管理專科學校、嘉義縣私立協志高級工商職業學校、臺北縣私立智光高級商工職業學校、環球學校財團法人環球科技大學

副本：遠東科技大學

10/17/05/07
14:00:48

校長 王元仁

第二層決行

擬：公告周知，存。

約用助理員 陳芃詔

10/17/05/08

組長劉冰甫

5/8

代為
決行

教授兼學務主任 李五君

2012「山與海的對話」全國創意料理競賽

一、活動目的：台南市地方特產極多，且水田、旱田、魚塢、鹽田、蓮田、菱角田面積均佔全國之冠，因此農、漁、畜特產種類繁多，再加上美食小吃、文創產品及伴手禮之推廣與水域遊憩之推動等，使得台南市行銷之觀光活動多元化，據此，此次創意料理競賽以全國各公立高中職與大專院校餐飲科系學生為參加對象，以「山與海的對話」為競賽主題，使用大台南在地食材以山產與水產等食材設計料理的概念，展現參賽者之廚藝、巧思與創意，製作出優質飲食之料理，藉由本次活動期能開發大台南美食之旅。

二、主辦單位：臺南市政府觀光旅遊局

三、承辦單位：遠東科技大學餐旅休閒學院、餐飲管理系

四、競賽時間：請在101年05月23日(星期三)前(以郵戳為憑)將報名表、作品之製作方法與照片等初選資料(另需製作成光碟一併寄送，始完成報名程序)以掛號寄至遠東科技大學餐旅休閒學院，決賽時間為101年06月06日(星期三)。

郵寄地址：74448台南市新市區中華路49號，遠東科技大學餐旅休閒學院
許淑芳老師收(請來電確認參賽資料有無寄達)

連絡電話：(06)5979566轉7697 聯絡人：許淑芳老師

五、決賽地點：遠東科技大學 餐飲管理系 中/西餐實習教室與調酒教室

六、報名辦法：

(一)凡對本競賽有興趣之高中職與大專校院餐飲相關科系學生皆可報名參加，競賽辦法與報名表可至遠東科技大學餐旅休閒學院網頁下載
<http://www.feu.edu.tw/edu/che/>。

(二)每組選手二名，報名表格與配方表等資料請參考附件一。

七、競賽內容：

(一)初選：競賽內容以創意料理為主題，使用大台南在地食材之山產與水產等主食材各一種，製作主菜與點心之料理各一道，山產與水產之食材須於主菜及點心作品中各佔 60% (若主菜以山產為主食材，則點心須以水產為主食材，反之亦然)。初選作品邀請評審團評選，由評審團依參賽者之食譜與照片評分，選出高中職學生組 12 組與大專校院學生組 12 組，進入決賽。101 年 05 月 30 日 (星期三) 18:00 公佈決賽名

單，入選決賽名單將於遠東科技大學餐旅休閒學院網頁公佈
<http://www.feu.edu.tw/edu/che/>，且另行以電話通知入選之決賽者。

- (二) 決賽地點：遠東科技大學中餐實習教室、西餐實習教室進行競賽。參賽者須於3小時內製作完成主菜與點心各5人份(3人份展示及2人份評審試吃)之料理作品，作品完成後於指定場地(調酒教室之作品展示檯60cm×90cm，菜卡自備)擺設展示。決賽之作品須與初選之作品相同(競賽食譜將提供於相關之行銷推廣活動使用)，參賽者須自行在競賽時間內將完成之作品擺飾於展示檯(3小時)，且需至展示檯旁解說菜色設計理念與創意發想(每組一人代表解說3分鐘為限，解說所需之物品請自備)以供評審評分，並供場內觀眾參觀。

八、評審辦法

(一) 評審項目：

- 1、競賽作品在於表達食物之口味、作品外觀、衛生與創意並重。
- 2、所有作品之食材均須競賽現場製作(含裝飾品或雕刻品)，都必須是可食用的，且禁止攜帶半成品。

(二) 評分標準：口感(主菜與點心口味搭配適宜20分)、創意(30分)、作品外觀與展示(20分)、衛生(20分)、現場解說(10分)。

(三) 評分方法：

- 1、總計全數評審成績，平均後得出參賽者作品成績。
- 2、違規項目：
 - (1) 未依照報到時間內完成報到手續者，視為棄權。
 - (2) 逾時未完成作品，不予計分。
 - (3) 請工作人員幫忙製做之行為，作品不予計分。

九、獎項：高中職學生組與大專校院學生組各取名次如下：

- 冠軍：一名，禮券8000元，獎盃一座。
亞軍：一名，禮券6000元，獎盃一座。
季軍：一名，禮券3000元，獎盃一座。
優選：三名，禮券1000元，獎狀一只。
佳作：六名，獎狀一只。

十、決賽相關事務：

(一) 比賽程序

- 1、參賽者請於時間內報到，並於決賽報到當日出示學生證，進行賽前準備及比賽材料檢查。
- 2、選手請依規定時間就會場聆聽評審說明比賽注意事項，遲到者將由平均分數中扣五分。
- 3、第一聲哨響，由評審宣佈比賽開始，並開始進行計時。
- 4、競賽結束前十分鐘，提示比賽結束時間。
- 5、第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，逾時未完成的作品不予計分，並立即停止動作。
- 6、停止計時後，撤出選手自備用品。

(二) 競賽規則

- 1、參賽選手需自備競賽所需之個人刀具與工具、紙巾、衛生手套等入場。
- 2、參賽者須於規定時間3小時內完成作品(含場地整理)與展示檯布置，逾時不予計分。

十一、大會提供調味料(未使用完畢由大會回收)

鹽	太白粉	味素	醬油	香油
糖	沙拉油	米酒	白胡椒粉	黑胡椒粉

十二、大會提供器皿(中、西餐教室器具不得互用)

(一) 共同器具

西餐教室(大專院校組)		中餐教室(高中職組)	
器具	數量	器具	數量
明火烤爐	3	冰箱	3
冰箱	3	製冰機	1
製冰機	1	拍肉器	1
拍肉器	1	開罐器	1
開罐器	1	剪刀	3
剪刀	3	保鮮膜	1
保鮮膜	1		

(二) 各組個別器具

西餐教室(大專院校組)		中餐教室(高中職組)	
器具	數量	器具	數量
烤箱	1	炒鍋(含鍋蓋)	2
平底鍋	2	平底鍋(附蓋)	1
調味醬煮鍋	2	湯鍋(附蓋)	1
高湯鍋	1	蒸鍋(附蒸籠布)	1
燴鍋(加蓋)	1	電鍋	1
夾子	1	夾子	1
漏杓	1	漏杓	1
湯杓	1	湯杓	1
小湯匙	2	小湯匙	2
煎鏟	1	炒杓	1
叉子	2	鍋鏟	1
點火槍	1	濾網	1
砧板	2	砧板	2
配菜盤	4	配菜盤	3
刮刀(橡皮)	1	削皮刀	1
量杯	1	量杯	1
量匙	1	量匙	1
鋼盆	2	鋼盆	2
馬口碗	4	馬口碗	4
垃圾桶/袋	1	垃圾桶/袋	1

十三、參賽有關事項

(一) 相關章程

- 1、主辦單位對比賽中所使用的食譜、烹調方式及所拍攝或錄影之影像照片等保留全部權利，且參賽者競賽之食譜將提供於相關之行銷推廣活動使用。
- 2、主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- 3、主辦單位在必要情況下有權修改競賽規則。

(二) 2012「山與海的對話」全國創意料理競賽 決賽流程

時間 \ 項目、地點	101年06月06日 星期三	
	遠東科技大學 中/西餐實習教室與調酒教室	
07:50~08:20	報到、編號、著裝	調酒教室
08:20~08:50	競賽規則講解	調酒教室
09:00~12:00	競賽時間(含場地整理/ 展臺布置)	中/西餐實習教室 展示:調酒教室
12:00~12:20	評分/參賽者領取便當	調酒教室
12:20~13:00	午膳	大會提供每組3個便當
13:00~14:30	作品解說評分	調酒教室
14:30~15:30	交流時間/核算成績	調酒教室
15:30	頒獎	調酒教室

附件一

2012「山與海的對話」全國創意料理競賽

報名表

編號_____

參賽者姓名 1：	出生日期： 年 月 日	參賽者 1 黏貼一寸脫帽照片
校名：	聯絡電話：	
系科：		
通訊地址：		
E-mail：		
參賽者姓名 2：	出生日期： 年 月 日	參賽者 2 黏貼一寸脫帽照片
校名：	聯絡電話：	
系科：		
通訊地址：		
E-mail：		
指導老師：		聯絡電話：
參賽者1 學生證正面黏貼處		參賽者2 學生證正面黏貼處

2012「山與海的對話」全國創意料理競賽 配方表

請填寫一人份之配方，2道菜餚須分別填寫配方表，此表可自行複印使用。

參賽者姓名：			編號_____		
☐ 主菜 ☐ 點心 菜餚名稱：					
材料			製作過程		
	品項	數量			
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
調味料					
	品項	數量	創意與特色		
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
4×6 照片黏貼處					

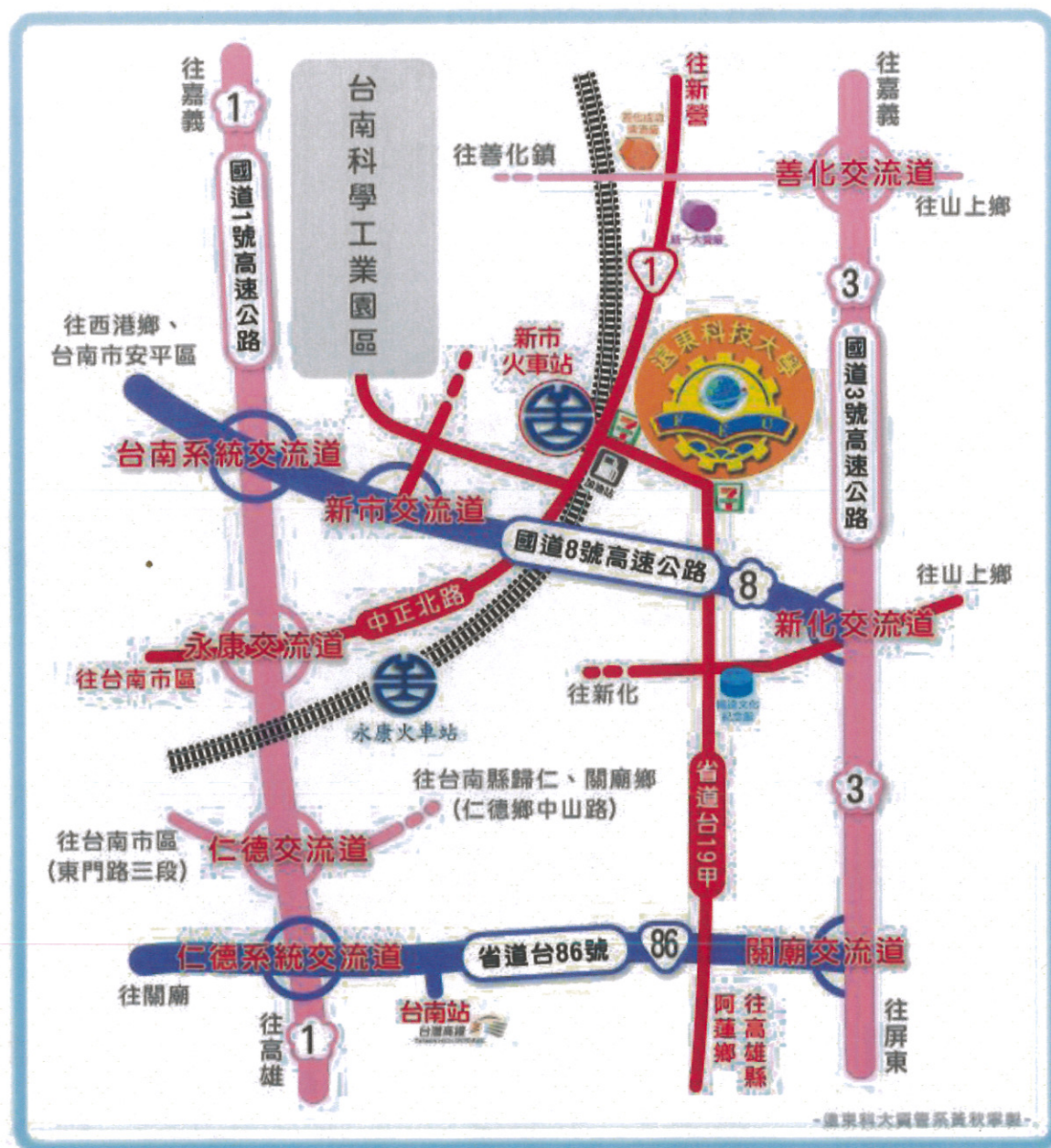
同意書

本人同意主辦單位對 2012「山與海的對話」全國創意料理競賽中所使用的製作方式、名稱及所拍攝或錄影之影像照片擁有所有權，競賽作品之版權屬於主辦單位，沒有任何異議。

簽章_____

日期_____

遠東科技大學地圖



一、交通資訊：

1. 搭乘火車：由台南火車站至新市火車站約十二分鐘，新市火車站至本校步行約五分鐘。
2. 搭乘高鐵：由高鐵台南站搭計程車至本校約三十分鐘；搭區間車至新市火車站約35分鐘。
3. 搭乘興南客運：由台南經台一線省道至新市火車站約四十分鐘，新市火車站至本校步行約五分鐘。
4. 開車經由高速公路：（南下）過新市收費站，接八號東西快速道路，由新市匝道下經台一線至本校約三分鐘。（北上）由永康交流道往新市方向，經台

一線省道至本校約十分鐘。

5. 開車經由台一線省道：由台南火車站至本校約四十分鐘。
6. 搭乘飛機：由台南機場搭計程車至本校約三十分鐘。

校區配置

Campus Map



商管學院
College of Commerce and
Management
資訊系統整合中心
Information System
Integrated Center
教學資源中心
Center for Teaching Learning
校際發展中心
Intercollegiate Development
Center
推廣教育中心
Extension Education Center
產學合作處
Office of Industrial Academic
Cooperation
副校長室
Office of the Vice-President
塑膠精密中心
Mold and Plastic Processing
center
永續材料技術研發中心
Sustainable Material Research
Center
研究發展處
Office of Research and
Development
創新育成中心
Center of Innovation Incubation
創造力中心
The Innovation and Creativity
center
國際會議廳
International Conference Hall

忠德樓
Loyalty Building

校長室
Office of the President
秘書室
Secretary Office
會計室
Accounting Office
人事室
Personnel Office
聯合行銷中心
Joint Marketing Center
行銷與流通管理系
Department of Marketing
and Logistics Management

誠德樓
Honesty Building

化妝品應用與管理系
Department of Cosmetic
Applications and Management

勤德樓
Dillgence Building

工程學院
College of Engineering

能源應用工程系
Department of Energy
Application Engineering
電腦應用工程系所
Department of Computer
Application Engineering
自動化控制系
Department of automation
and control Engineering
機械工程系所
Department of Mechanical
Engineering

樸德樓
Austerity Building

通識教育中心
General Education Center
健康中心
Health Center
衛生保健組
Health Service Section

圖書資訊大樓
Library

圖書館
Library
創意餐飲技術研發中心
Creative Food and
Beverage Research Center

光電大樓
Optoelectronics Building

光電中心
Optoelectronics Center
微奈米科技研發中心
Nano technical research
center
貴重儀器中心
Valuable Instrument Center
電子工程系
Department of Electronic
Engineering
光電工程系
Department of Optoelectronic
Engineering

機電大樓
Mechanical and Electrical
Engineering Building

精密製造中心
Precision Manufacturing Center
環保材料中心
Environmental Materials Center
量產技術開發中心
Mass Production Technology Center
永續材料中心
Sustainable Material Research Center
資訊工程系
Department of Computer Science and
Information Engineering

體育館
Gymnasium

體育教學中心
Teaching Center of Physical
Education
運動行銷中心
Sports Marketing Center
休閒運動管理系
Department of Leisure and Sports
Management
節能中心
Energy Conserving Center

餐飲館
Food and Beverage
Management Building

餐飲管理系
Department of Food and Beverage
Management

企管館
Business Administration
Building

旅遊事業管理系
Department of Tourism
Management
創意商品設計與管理系
Department of Creative Product
Design