

檔 號：STA0502
保存年限：5年

聖母醫護管理專科學校 函

地址：266宜蘭縣三星鄉三星路2段265巷100號
聯絡人：楊家茵
聯絡電話：03-9897396轉664
傳真電話：03-9897395
電子信箱
：angel1958213@smc.edi.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國101年5月14日

發文字號：聖專校(餐)字第1010000392A號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明五（比賽手冊（含報名表）00392A.DOC，共1個電子檔案）

主旨：檢送本校餐旅管理科舉辦「創意烹飪大賽」，為廣邀更多優良選手參賽，報名日期將展延至101年5月30日，敬請惠予公告週知，並鼓勵 貴校相關科系學生踴躍報名參加，請 查照。

說明：

- 一、報名日期：即日起至101年5月30日（星期三）止。
- 二、初賽採書面評選方式，請於101年5月30日（星期三）前以掛號寄至「26644宜蘭縣三星鄉三星路二段265巷100號聖母醫護管理專科學校餐旅管理科收」；同時將word檔寄至smc660@smc.edu.tw（請勿用PDF檔）。
- 三、決賽時間：101年6月6日（星期三）上午8時報到，報到時間為30分鐘。
- 四、決賽地點：本校餐旅管理科惠民大樓1樓中西餐廚藝教室。
- 五、隨函檢附比賽手冊含報名相關資料，比賽相關訊息請洽本校餐旅管理科王志榮老師、楊家茵小姐，電話：（03）9897396分機661、664。

正本：公私立大專校院

副本：本校餐旅管理科

101/05/14
14:16:50



校長 陳 友 倫

第2層決行

擬轉知本校各旅系
參考，並公告周知，又存。

約用助理員 陳 芃 韶

101.0515

組長 劉 光 甫

5/15

代為
決行

教授兼學務長 李 五 君

裝

訂

線

聖母醫護管理專科學校

創意烹飪比賽

比賽手冊



主辦單位：教育部

承辦單位：聖母醫護管理專科學校

比賽地點：聖母醫護管理專科學校惠民大樓中西餐烹飪教室

展示場地：聖母醫護管理專科學校惠民大樓 1 樓廣場

決賽日期：101 年 06 月 06 日（三）

目 錄

一、 比賽相關規定.....	3
二、 比賽程序表.....	6
三、 比賽時程一覽表.....	7
四、 報名表(附件一).....	8
五、 食譜(附件二).....	9
六、 參賽同意書(附件三).....	10
七、 其他注意事項（附件四）.....	11
八、 競賽場地提供調味品一覽表.....	12

一、 比賽目的：本校地處蘭陽好山、好水之廣大平原，在這土壤肥沃的蘭陽地區盛產著許多特有優良農產品，且有鑒於近幾年健康蔬食養生飲食概念及特有國外蔬果品種在台種植成功，因此若能利用在地農產品及特有蔬果品種與健康養生概念結合，此舉不但可縮短食物運送里程數，減少食物成本，更可使民眾進一步了解宜蘭地區最新開發農產品之種類。

二、 主辦單位：教育部

三、 承辦單位：聖母醫護管理專科學校餐旅管理科

四、 比賽時間：101 年 06 月 06 日（三）09：00～16：00

五、 比賽地點：聖母醫護管理專科學校惠民大樓中西餐廚藝教室

六、 參賽辦法：

甲、 參賽對象：學生組以高中職以上學校(限年齡 16 歲(含)以上，24 歲以下)，每校限 2 組參賽，以 4 人 1 組為原則。歡迎喜歡挑戰創意，對烹飪有濃厚興趣之學生報名參加。

乙、 初賽方式：

- i. 初賽報名及收件截止日為即日起至 101 年 05 月 15 日止。
- ii. 初賽規則：以蘭陽在地食材以及特有國外蔬果品種輔以健康蔬食養生概念，分別創作出前菜、湯、沙拉、主菜、甜點共 5 道佳餚。
- iii. 報名方式：請將食譜（格式如附件二）書面及電子檔寄至 smc660@smc.edu.tw。書面資料請寄：26644 宜蘭縣三星鄉三星路 2 段 265 巷 100 號 聖母醫護管理專科學校餐旅管理科 楊家茵小姐收，兩份資料皆繳交者才視同報名成功。將擇優遴選學生組 16 組進入決賽。

七、 決賽規則：

甲、 比賽進行方式

- i. 初賽及決賽之參賽選手需相同，不得臨時更換隊員。
- ii. 比賽時間共計 3 小時，包含食材及設備確認。參賽者需在指定時間內完成作品，同時完成工作區之清潔。
- iii. 比賽分為上午場 09：00～12：00 及下午場 13：00～16：00，參賽者於當日抽籤決定場次及組別。
- iv. 決賽當日遲到 10 分鐘以上者以棄權論，且不得再入場參賽。
- v. 未於大會比賽時間內完成作品者，不予計分，並取消參賽資格。

乙、 比賽方式

- i. 參賽者需在指定時間內完成 5 道料理，料理可先製備成半成品，比賽開始再完成後製工作。
- ii. 每道料理需製作 3 人食用份量之作品兩份，一份供大會評審試吃，一份置於展示檯。
- iii. 主辦單位將補助每組食材費用新台幣 1000 元整，請檢附合格單據(詳附件四)，當日未檢附合格收據者，則不予補助。
- iv. 比賽現場所需烹調器具及調味料均由主辦單位提供。特殊食材、器具及調味料歡迎自備。
- v. 參賽者須著廚師服，個人衛生、場地清潔及操作中的衛生習慣及成品之生熟度均列入評分標準。

丙、 呈現方式：

- i. 參賽者請自行攜帶擺盤所需之碗盤餐具、桌巾或其他裝飾物，賽後請自行清潔回收。
- ii. 參賽者須準備菜卡及食譜(詳附件二)各兩份。
- iii. 參賽者需自行在主辦單位所提供之 60*120cm 之桌子上佈置創意展台，展示 5 道料理、菜卡(中英文對照)及食譜(中英文對照)。

丁、 初賽資料：請於 101 年 05 月 15 日(二)前依規定繳交齊全。

戊、 決賽預定日期：101 年 06 月 06 日(三)。

八、 競賽評審：

餐飲專業之產、官、學界組成之三人評審小組。

九、 評分標準

- i. 整體組合(30%)：包含報名表及食譜之正確性，宜蘭當地食材之整合，展示與料理之相互呼應，競賽主題之創意與設計等。
- ii. 口感與烹調技術應用性(30%)
- iii. 製作衛生安全性(30%)：含廚師服之穿戴及完成後之清潔。
- iv. 專業表達敘述能力(10%)：菜卡及食譜之撰寫。

十、 獎勵辦法：

- i. 第一名 乙名：獎金 5,000 元、獎狀乙紙。
- ii. 第二名 乙名：獎金 4,000 元、獎狀乙紙。
- iii. 第三名 乙名：獎金 3,000 元、獎狀乙紙。
- iv. 佳作 兩名：獎金 2,000 元、獎狀乙紙。
- v. 學生組參賽隊伍之指導老師，比賽結束後將獲頒感謝狀乙紙，以茲感念指導老師培育英才之辛勞。

十一、 公告初賽結果日期：101 年 05 月 25 日(五)

※入選名單公告於聖母專校餐飲管理科網頁，並以 e-mail 通知決賽者，經通知後初賽優勝者不克前來，則視同棄權不另行確認，並由決賽備選者依序遞補。

十二、 附註：

- i. 所有入圍比賽產品及食譜的著作財產權歸主辦單位所有，比賽隊伍需簽寫著作財產權轉讓同意書(詳附件三)，同時主辦單位具有其使用權。
- ii. 競賽順序及場地分配由主辦單位抽籤決定，不得有異議。
- iii. 競賽當場各隊會配置工作人員(工讀生)一名以協助比賽順利進行。
- iv. 若有問題，請洽聖母醫護管理專科學校餐旅管理科助理楊家茵小姐(03)9897396 分機 664 或 e-mail: smc660@smc.edu.tw。

十三、 比賽程序表

創意烹飪大賽流程表

時 間	議程	備註
08 : 00 08 : 30	報到 (請出示身分證以利核對)	報到及確認比賽設備 請於 08 : 30 前完成報到
08 : 30 08 : 45	開幕式	長官致詞
09 : 00 12 : 00	第一梯次比賽	12 : 30~13 : 00 換場
13 : 00 16 : 00	第二梯次比賽	16 : 00~16 : 20 清場
16 : 30	閉幕式	頒獎
	比賽結束 平安賦歸	



8/4

十四、比賽時程一覽表：

活動日程	截止日期
初賽報名及收件日期	即日起至 101 年 05 月 15 日止
公告初賽結果日期	101 年 05 月 25 日(二)
決賽預定日期	101 年 06 月 06 日(三)

創意烹飪大賽—報名表

學生組		競賽主題			
成員	指導老師	組長	組員(1)	組員(2)	組員(3)
姓名					
服務單位					
單位職稱					
身分證字號					
聯絡地址					
電話					
手機					
e-mail					

備註

1. 即日起至 101 年 05 月 15 日止完成報名(以郵戳為憑)或 e-mail :
smc660@smc.edu.tw , 逾期者視同棄權論。
2. 如有疑問歡迎來電 03-9897396 分機 664 餐旅科助理楊家茵小姐。
3. 為了您的權益請主動來電確認資料是否送達。

附件二

創意烹飪大賽—食譜

料理名稱		
材料	重量	烹飪程序
照片		

創意烹飪大賽—參賽同意書

參賽者同意事項：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
4. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
5. 所有參選作品於初賽結果之前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

代表同意人簽名：_____日期：_____

※學生組之參賽作品所有權、著作財產權及其他智慧財產權全部歸屬聖母醫護管理專科學校所有，得獎人並同意聖母醫護管理專科學校為得獎作品之著作人，同意不行使其著作人格權，並同意聖母醫護管理專科學校得對其作品為一切運用，包括修改、展示、重製、分割或其他利用。

創意烹飪大賽—其他注意事項

1. **合格單據款式**：統一發票(二聯式發票、三聯式發票、收銀機發票、電子計算機發票)、免用統一發票收據。
2. **買受人**：聖母醫護管理專科學校(請務必填寫全銜)
3. **發票統編**：42003541
4. **單據日期**：101年6月4~6日皆可
5. **數量**：以「一批」或「一式」統括者，需附有明細並蓋上騎縫章。
6. 三聯式發票請附上第二聯扣抵聯及第三聯收執聯。
7. 免用統一發票收據需用印「免用統一發票章(有免用統一發票字樣及統編)」及「負責人私章」；不接受估價單或報價單形式之單據。
8. 取得之收據上所蓋店章無刻有「免用發票統一編號」時，請將統一編號填於右上角之統一編號處。
9. 若**收據**印章上有「統一發票專用章」字樣，即該廠商屬於必須開立統一發票者，該收據亦不予補助。
10. 當日未檢附合格收據者，或單據上有任何塗改，現場檢核發現有誤者，則不予補助。

競賽場地提供調味品一覽表

編號	項目	編號	項目	編號	項目
1	雞粉	14	俄力崗葉(乾)	27	牛奶
2	麵粉(低筋)	15	迷迭香葉(乾)	28	義大利老酒醋
3	麵粉(高筋)	16	月桂葉(乾)	29	芥末子醬
4	蕃茄醬	17	義大利綜合香料	30	黃芥菜醬
5	蕃茄粒	18	羅勒葉(乾)	31	
6	蕃茄糊	19	百里香葉(乾)	32	
7	白醋	20	匈牙利紅椒粉	33	
8	烏醋	21	白酒	34	
9	健康鹽	22	紅酒	35	
10	白胡椒粉	23	白蘭地	36	
11	黑胡椒粉	24	奶油	37	
12	白砂糖	25	鮮奶油	38	
13	沙拉油	26	橄欖油	39	

競賽場地供器具一覽表(以組為單位)

名稱	數量	名稱	數量	名稱	數量
砧板	2	明火烤箱	2台共用	鍋鏟	1
鋼盆	2	西餐爐灶	1	漏杓	
馬口碗	6	大平底鍋	1	蒸籠	
配菜盤	6	小平底鍋	1	湯杓	
削皮刀	1	醬汁鍋	1		
剪刀	1	高湯鍋	1		
量匙	1	打蛋器	1		
抹布	2	三角篩網	1		

14/14