

檔 號：
保存年限：

萬能學校財團法人萬能科技大學 函

地址：桃園縣中壢市萬能路1號
聯絡人：林志峰
電子信箱：lcf@mail.vnu.edu.tw
聯絡電話：03-4515811分機
84000
傳真電話：03-4628015

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年5月28日

發文字號：萬教字第1030000557號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明二（競賽企畫.DOCX，共1個電子檔案）

主旨：本校於103年06月04日辦理2014全國觀光餐旅創新、創意
、創遊競賽暨創新料理競賽，敬邀 貴校師生踴躍報名參
加，詳如附件，請 查照。

說明：

- 一、本競賽訂於103年06月04日（星期三）上午8時30分至下午
16時假本校萬芳大樓舉行。
- 二、競賽辦法及報名表如附件。
- 三、競賽相關資訊請參閱網址：<http://www.fb.vnu.edu.tw/>最新
消息處。

正本：公私立大專校院

副本：本校餐飲管理系

103/05/28
14:38:01

檢辦：
一、檢閱過文件公告系統。
公告通知。
二、陳閱後文存查。

管理學院 胡乃云
103.5.28

餐飲管理系 林霖
103.5.28

秘書室 宋守中
專門委員 0529

教授兼 孫同文
主任秘書 529

暨南大學 蘇王龍(甲)
國際校 103/5/28



2504

「2014 全國觀光餐旅創新、創意、創遊競賽暨創新料理競賽」

企畫書

壹、活動宗旨

台灣觀光產業使得民眾休閒旅遊風氣日漸盛行，基於國內休閒旅遊產業發展日趨成熟，旅遊休閒消費能力逐年提升，其中大桃園包括桃、竹、苗四通八達交通網，高鐵、中正機場、高速公路、快速道路…等；政府與業者無不大力推動各項政策。基於政府政策並結合桃園地區發展特色，餐飲管理系針對此一理念推動桃園地區在地美食，希望藉此推展桃園地區地方特色美食，並提升萬能科技大學的學生對地方特色美食的了解。

桃園地區為客家族群的大鎮，擁有上百家客家餐廳，讓國人有更多機會藉由美食體驗客家文化。為配合航空城規劃發展，提升民眾對客家美食認知，除了傳統的烹調方法，也利用更多客家食材發揮創意、融入客家美食創作、激發人們對客家食材的認識與運用，透過客家米苔目創意料理競賽，期能創造出更多色香味俱全的客家創意料理，以及促成學生與當地餐飲業的交流業，增加學生就業競爭力。。

參、活動執行說明

一、計畫目標

- (1) 希望學生能參與客家米苔目創意料理競賽，使用在地食材—客家米苔目並融合台灣小吃、台灣原住民料理、大江南北特色、不同國家的文化以創作出具獨特風味的客家創意料理。
- (2) 投入相關人力、物力及宣傳配套活動，積極開發觀光行銷企畫的巧思及創造力，提昇休閒產業文化水準，帶動其他相關產業發展。

二、執行方式

在客家米苔目創意料理競賽中，邀請國內相關科系之大學以及高中職學生組隊參加，此外並邀請國內知名專家學者進行評分，藉此選拔具備獨

特風味的客家料理。培養學生對觀光休閒、餐飲旅遊行銷創作之風氣，並以產業合作方式，促進台灣觀光餐旅相關產品與服務推廣及行銷。

三、比賽規章：

(一) 參賽對象：全國大專校院及高中職

(二) 比賽日期：初賽 103 年 05 月 29 日 (週四)

決賽 103 年 06 月 04 日 (週三)

(三) 比賽地點：萬能科技大學中餐烹調教室(萬芳大樓一、十樓)。

(四) 比賽及報名方式：

第一階段：初賽(以網路報名、電子郵件報名)

參賽者 2 人一組，以客家米苔目為主題，設計兩道菜餚，鹹、甜各一道，形式可以中式、西式、飲料、冰品方式呈現，製作出成品後拍成 5×7 照片，並詳細書寫菜餚材料、作法及設計理念，菜餚設計理念請依大會揭示的「客家米苔目創意料理」理念思考撰寫，該內容及設計將列入評分參考。菜餚照、說明書及報名表須 103 年 5 月 29 日 (週四) 前以掛號寄至『中壢市水尾里萬能路一號 萬能科技大學餐飲管理系 張植榕老師 收』；同時以 PDF 檔寄至 jrchang@mail.vnu.edu.tw。

初賽評選方式：由評審團依參賽者所敘寫之食譜內容、菜餚設計理念說明單及照片為初審審查，依成績優劣順序篩選 12 組進入決賽，於 5 月 30 (週五) 由萬能大學寄出電子郵件，並電話告知選手參加決賽。

第二階段：決賽

6 月 4 日 (週三) 上午 8:30 起在萬能大學現場比賽，各組選手須自備食材，並於報到時發放新台幣 1,000 元，做為貼補食材費用。
決賽評選方式：於 2 小時內完成該組照片 2 道菜餚，每一道菜餚須製做 2 份(一份展示 4 人份，評審評分用 1 人份)，另外再給予 30 分鐘將

2 道菜餚佈置在 90 cm × 120 cm 的獨立展示桌面上，經評審評分後產出前 3 名及佳作。

比賽相關注意事項：

- (1) 選手於競賽期間切忌吸煙，食用檳榔，穿著拖鞋。
- (2) 不得夾帶成品或半成品進場，否則以棄權論。
- (3) 不行有打架滋事等情形。
- (4) 不得有辱罵評審人員之情形。
- (5) 需穿著整齊之工作衣帽。
- (6) 不得冒名頂替。
- (7) 參賽者工作台的环境清潔及食材使用衛生皆列為評分項分之一。
若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。
- (8) 大會提供設備：大會僅提供基本爐具，相關廚具、公共基本調味料等由參賽者自行準備。
- (9) 活動期間，大會提供之器材若有損壞，需負賠償責任。
- (10) 成品須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物
(如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料等)
- (11) **餐盤餐具**：參賽選手可以自己準備兩道比賽菜餚的所有展示餐具及桌面佈置物，包括大餐盤或個人化的小餐盤，同時大會仍會提供全體一致化的白色大型餐具供選手選用。
- (12) 請注意菜餚設計與製作應密切符合「環保、健康、文化」之訴求。

(13) 所有菜餚，必須現場製作，勿攜帶半成品等食材。

(四) 評分標準：口味 40%、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%、桌面整體佈置(90cm×120cm)10%、創意 10%、衛生及時間掌控 10%。

(五) 評審：由主辦單位邀請專業人士擔任評審，由各組 3 位評審及 1 名評審長組成評審團。

附件一：客家米苔目創意料理競賽

報名表

A 表

學校名稱		學校科 系年級	科(系) 年 班	指導 老師	
參賽者 通訊地址	市(縣) (村) 區 (街)路 巷 弄 號之				
聯絡電話：			傳真：		
參賽者 (1) 1 吋照片黏貼 處	姓名	出生年月日 年 月 日	身份證字號	手機	E-mail
參賽者 (2) 1 吋照片黏貼 處	姓名	出生年月日 年 月 日	身份證字號	手機	E-mail
參賽者 (1) 身分證影本 正面 浮貼處			參賽者 (2) 身分證影本 反面 浮貼處		
參賽者 (1) 學生證影本 正面 浮貼處			參賽者 (2) 學生證影本 反面 浮貼處		
備註	本比賽繳交檢附文件資料如下： 1.報名表 A 表 一份 2.菜餚表格 B 表 一份 ※ 決賽作品之版權歸萬能科技大學所有，參賽簽名：				

B 表	
-----	--

[illegible]

口味呈現		菜餚設計理念(簡單描述)	
	菜餚照片浮貼處 5x7		

