

檔 號：5780599  
保存年限：3

# 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

## 第一層決行

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年11月14日  
發文字號：萬教字第1030001178號  
速別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：

擬：陳閱後公告周知，文存。

學務處 侯東成  
秘書  
103.11.21

學務處 許宏斌  
課外活動組組長  
11/20/103

副教授兼學務處 陳皆儒  
課外活動組組長  
11/20

教授兼 吳明烈  
學生事務長  
103.11.21

代為  
決行

附件：如說明二（2014台灣美食創作大賽暨桃園鄉土美食展競賽辦法.DOC，共1個電子檔案）

主旨：本校於103年12月5日辦理2014台灣美食創作大賽暨桃園鄉土美食展，敬邀 貴校師生參加及蒞臨觀摩，詳如附件，請 查照。

說明：

- 一、本競賽訂於103年12月5日（星期五）上午8時至下午12時假本校萬芳大樓10樓舉行。
- 二、競賽辦法詳如附件。
- 三、競賽一律以掛號寄至萬能科技大學餐飲管理系，需註明「2014台灣美食創作大賽暨桃園鄉土美食展」參賽。

正本：公私立大專校院、臺北市高級中等學校、新北市高級中等學校、桃園縣高級中等學校、新竹縣高級中等學校、苗栗縣高級中等學校

副本：本校餐飲管理系

103/11/14  
10:13:20



1/6

1950年

1950年

1950年

1950年

1950年

1950年

# 2014 台灣美食創作大賽暨桃園鄉土美食展競賽辦法

## 一、 活動宗旨：

台灣觀光產業使得民眾休閒旅遊風氣盛行，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鄉土美食展，希望藉由推展桃園地區地方美食，並提升萬能科技大學的學生對地方美食特色的了解，以及促學生與當地餐飲業的交流，增加學生就業競爭力。

主辦單位： 教育部/教學卓越計畫  
萬能科技大學 觀光餐旅學院 / 餐飲管理系

協辦單位：桃園縣政府客家事務局

## 二、 參賽主題：環保、健康、文化之台灣客家美食創作競賽。

## 三、 參賽對象：凡對於美食創作有興趣之大專校院及高中職學校在學學生皆可報名參加。

智慧財產權歸主辦單位所有。

## 四、 比賽規章：

(一) 決賽日期：103年12月5日。

(二) 比賽地點：萬能科技大學萬芳大樓(餐飲大樓)。

(三) 比賽方式：

### 1. 第一階段：初賽(一律以通訊報名)

參賽者3人一組，以中餐產品入菜，將比賽的兩道菜餚(客家小炒、九層塔蛋)製作出成品後拍成5x7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「環保、健康、文化」理念思考撰寫，該內容及設計將列入評分參考。菜餚照、說明書及報名表須於103年11月24日前，以掛號寄至萬能科技大學餐飲管理系，需註明「台灣美食創作大賽暨桃園鄉土美食展競賽」參賽。

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進入決賽，由萬能大學寄出電子郵件，並電話告知選手參加決賽。

### 2. 第二階段：決賽

在萬能大學現場比賽，決賽評選方式：於1小時內完成該組照片2道菜餚，經評審評分後評選出金獎及銀獎及銅獎。



### 3. 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) 得帶半成品進場但不裁切。
  - (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) 選手請於時間內報到，進行賽前準備及比賽材料檢查；評審長下達，表示比賽開始；比賽結束前二十分鐘，提示比賽結束時間。評審長，表示比賽結束，所有仍在進行製作的動作停止，馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。
  - (6) 需穿著整齊之工作衣帽。
  - (7) 不得冒名頂替。
  - (8) 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。
  - (9) 大會提供設備：大會僅提供基本爐具，相關廚具、食材、調味等由參賽者自行準備。
  - (10) 活動期間，大會提供之器材若有損壞，需負賠償責任。
  - (11) 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)
  - (12) 材料準備：參賽選手須自己準備所寄照片中菜餚之材料，食材必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。2 道菜餚之主材料為本土食材。
  - (13) 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。
  - (14) 請注意菜餚設計與製作應密切符合「環保、健康、文化」之訴求。
  - (15) 所有菜餚，必須現場製作，勿攜帶半成品等食材。
  - (16) 大會將提供基本調味料與器具。
  - (17) 凡參加者每組補助材料費 200 元整，於比賽結束後發放。
  - (18) 凡參加者皆發予入圍證明，高中職生可為本校 103 年度升學推甄加分依據。
- (四) 評分標準：口味 40%、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%、創意 20%、衛生及時間掌控 10%。由三位專家評審評分、評分 90-99 分為金獎、評分 80-89 分為銀獎、評分 70-79 分為銅獎、70 分以下不給予獎項。
- (五) 評審：由主辦單位邀請 3 位專業人士擔任評審。
- (六) 比賽獎勵：
- 金獎：獎狀。
  - 銀獎：獎狀。
  - 銅獎：獎狀。
  - 萬能獎：獎狀。



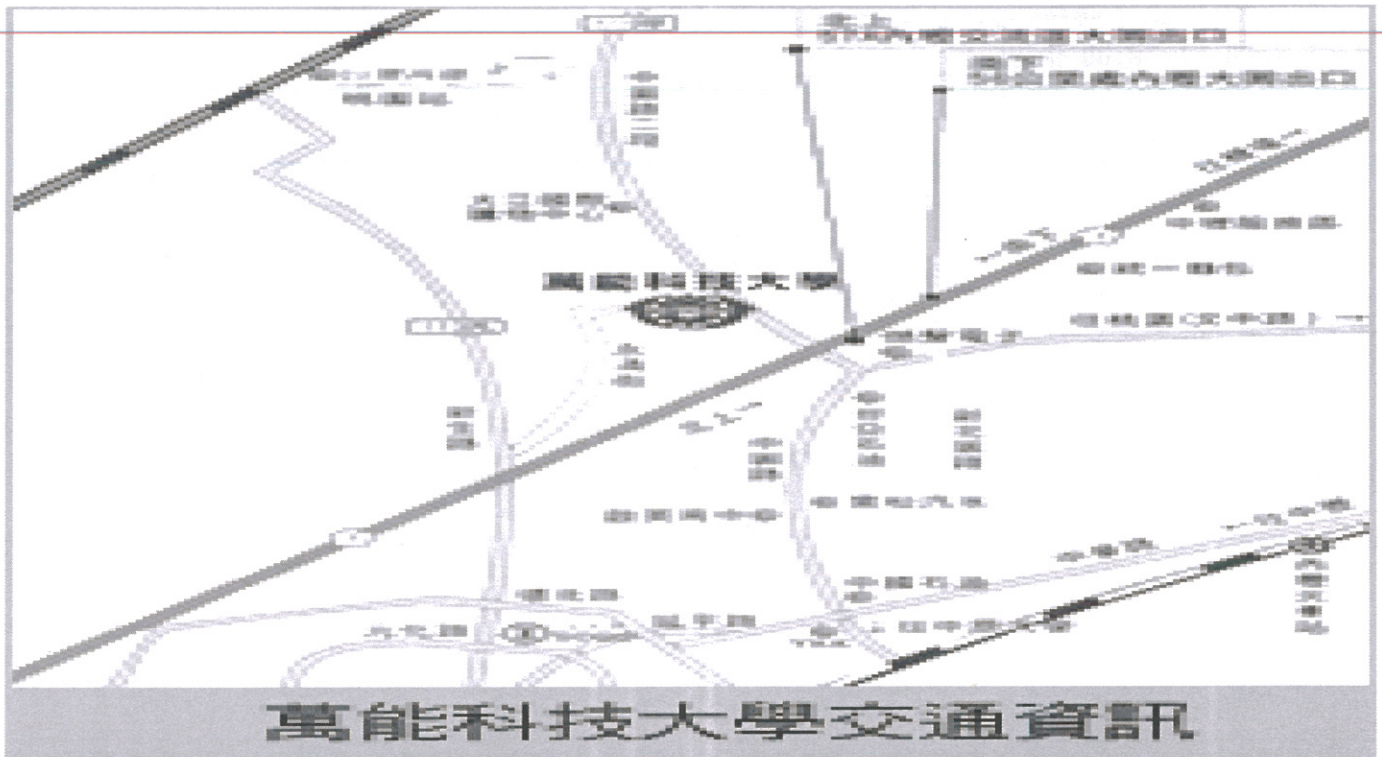
(七) 比賽流程

103年12月5日(星期五)

時間	活動內容	說明
9:00~9:30	報到	
9:30~10:30	比賽開始	
10:30~11:00	評分及成績公布時間	
11:00~11:30	討論及分享	
11:30	頒獎	
12:00	活動結束	



# 萬能科技大學交通位置圖



## 交通路線說明

### 高速公路

#### 【高速公路北上】 1. 國國道 1 號平面

於內壢交流道（編號 57）大園出口行駛出交流道，下高速公路後右轉往大園方向（中園路二段）行駛約 500 公尺。（中壢出口為前往中壢市區）

#### 2. 五楊高架

於 59 中壢轉接道銜接至國國道 1 號平面，於內壢交流道（編號 57）大園出口行駛出交流道，下高速公路後右轉往大園方向（中園路二段）行駛約 500 公尺。

#### 【高速公路南下】

國國道 1 號平面至內壢交流道（編號 57）中壢大園出口左側車道往大園出口匝道行駛出交流道，下高速公路後右轉往大園方向（中園路二段）行駛約 500 公尺。（請勿使用五楊高架）

#### 【平面道路】

從火車站前元化路右轉至延平路接中華路約 500 公尺往中園路一段（左邊路口中油加油站）左轉約 2 公里，經高速公路交流道至文中路兩段式左轉接中園路二段（高架橋），下橋後第二個紅綠燈（全家便利商店）左轉即可達萬能路進入校區。

#### ※ 後校門 【平面道路】

從火車站前元化路右轉至新生路往大園方向過高速公路高架橋涵洞後，右轉永清街即可達萬大路進入校區。

# 2014 台灣客家美食創作競賽報名表

競賽主題			
姓名	隊長 1.	隊員 2.	隊長 3.
報名學校			
報名科系		指導老師	
聯絡地址			
電話、手機			
電子信箱			
<p>備註：</p> <p>書面檔案請於 2014 年 11 月 25 日前繳交完畢，逾期者視同棄權論。若通過審核主辦單位將會來電通知。</p> <p>如有任何問題，e-mail (jacky03099@yahoo.com.tw) 萬能科技大學餐飲管理系張志賢老師收若有問題請電洽 0931339032 張志賢老師。報名表寄送完成後請於一小時後來電確認資料是否送達。</p>			



