

健行學校財團法人健行科技大學 函

地址：32097桃園市中壢區健行路229號

傳 真：03-2503901

聯 絡 人：陳宥臻

聯絡電話：03-4581196分機6601

電子郵件：isly07@uch.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

第二層決行

發文日期：中華民國105年7月1日

發文字號：健餐字第1050004327號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：韓國國際技能人廚藝大賽(1050004327A-0.PDF)

主旨：本校餐旅管理系與韓國台灣教育中心及宥星創意行銷有限公司合作辦理「2016 Artisan Festival韓國國際技能人廚藝大賽」，惠請公告週知並鼓勵學生踴躍參賽，請查照。

說明：

- 一、本校餐旅管理系與韓國首爾台灣教育中心及宥星創意行銷有限公司合作辦理「2016 Artisan Festival韓國國際技能人廚藝大賽」，參賽對象為全國大專院校在學學生及有興趣之廚師。
- 二、競賽活動：報名期間即日起至2016年8月1日止。
- 三、相關競賽說明及報名表，請參閱附件。
- 四、報名聯絡人：郭增陽先生，電話0908-662931。

正本：國立東華大學、國立暨南國際大學、國立臺東大學、國立聯合大學、國立臺中教育大學、國立金門大學、國立高雄海洋科技大學、國立高雄應用科技大學、國立虎尾科技大學、國立澎湖科技大學、國立高雄餐旅大學、國立臺灣大學、國立中興大學、國立臺灣海洋大學、國立嘉義大學、國立宜蘭大學、中臺科技大學、淡江大學、中國文化大學、靜宜大學、中華大學、大葉大學、義守大學、世新大學、銘傳大學、實踐大學、南華大學、真理大學、長榮大學、亞洲大學、開南大學、台灣首府學校財團法人台灣首府大學、稻江科技暨管理學院、大漢技術學院、修平學校財團法人修平科技大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、景文科技大



學、臺灣觀光學院、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、僑光科技大學、龍華科技大學、大仁科技大學、崇右技術學院、聖約翰科技大學、嶺東科技大學、東南科技大學、南榮學校財團法人南榮科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、城市學校財團法人臺北城市科技大學、環球學校財團法人環球科技大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、樹德科技大學、輔英科技大學、中華學校財團法人中華科技大學、遠東科技大學、文藻學校財團法人文藻外語大學、建國科技大學、致理學校財團法人致理科技大學、南開科技大學、大華學校財團法人大華科技大學、蘭陽技術學院、台北海洋技術學院、中國科技大學、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、美和學校財團法人美和科技大學、正修科技大學、明新科技大學、中州學校財團法人中州科技大學、桃園創新科技學校財團法人桃園創新技術學院、黎明技術學院、亞太學校財團法人亞太創意技術學院、崑山科技大學、東方學校財團法人東方設計學院、高苑科技大學、和春技術學院、大同技術學院、玄奘大學、佛光大學、明道學校財團法人明道大學、康寧學校財團法人康寧大學、廣亞學校財團法人育達科技大學、弘光科技大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、中華醫事科技大學、經國管理暨健康學院、德霖技術學院

副本：本校餐旅管理系

2016-07-04
08:36:43 章

擬定：

一、公告於本校文件公告

系統。

二、請有興趣的同學踴躍參加。

三、又存。

學務處 楊婷婷
課外活動組組員

學務處 楊婷婷
課外活動組組員

代

學務處 侯東成
秘書

學務處 侯東成
秘書

代為
決行

2016 Artisan Festival

韓國國際技能人廚藝大賽

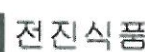
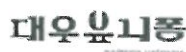
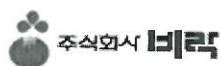


한국기능인협회

Korea's Talented Person Association

主辦單位：

協辦單位：



壹、比賽概述

一、競賽名稱：2016Artisan Festival 韓國國際技能人廚藝大賽

二、出團日期：09/21-9/25，共 5 日(實際出團日期若因故調整，將另行公告與通知)

三、競賽日期：09/23~24，共 2 日

四、競賽地點：釜山 BEXCO 新館

五、主辦單位：社團法人韓國料理技能人協會



한국기능인협회
Korea's Talented Person Association

六、台灣區業務代表：宥星創意行銷有限公司、健行科技大學餐旅管理系

七、協辦單位：

韓國文化體育觀光部、韓國民主和平統一顧問會、韓國行政安全部、韓國農林水產食品部

、韓國民主和平統一諮詢會、釜山市政廳、韓國觀光公社、韓國臺灣教育中心、宥星創意行銷有限公司、健行科技大學餐旅管理系、國際文化交流協會、加拿大頂尖廚師協會、加拿大廚藝交流協會、大華科技大學餐飲管理系

貳、報名資訊

一、競賽項目：個人或團體靜態烹飪展示、個人烘焙製作展示與現場烘焙製作等 3 項目。

二、參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意大會一切比賽規則。

三、參賽者於確認報名手續完成後，將由大會發予通行證，參賽者與工作人員皆須憑證入場，該證不得轉讓。

四、參賽選手皆需著專業廚衣及帽子、褲子及領巾(顏色不拘)，韓國料理觀摩賽參賽者須自備傳統韓服。

五、參賽團費：

09/21-09/25，共 5 日

團費共計新台幣 39,800 元整，

★包含：一項競賽報名費用、來回機票、住宿、翻譯、交通、當地參訪、領隊等費用。

★不含：材料費。

競賽報名費：依各選手參賽項目計，第二項起每人每項新台幣 2,000 元整。

六、材料：各單位選手比賽項目自行於台灣與韓國等兩地準備材料之。

七、報名方式

(一) 統一採取 email 報名方式，僅接受原簡章 WORD 格式報名表電子檔案(請張貼照片、確認



4/14

參賽項目與個人資料是否填寫正確), 個人資料填寫錯誤導致證書有誤者, 請洽主辦發證單位確認。

【請勿先匯款】請寄出報名表電子檔送資格審查, 收到資格審查合格 email 通知後, 再進行匯款。(請於 3~5 日內完成匯款, 並且以 email 方式提供匯款資料核對)。

(二)報名期間: 即日起至 2016 年 8 月 1 日止, 逾期不受理。

(三)退費方式:

- (1) 未收到完成報名通知而自行繳費者, 若報名人數已超出名額或無法完成報名導致必須退費時, 由本單位扣除 1000 元代辦費後退還餘額。
- (2) 2016 年 8 月 11 日前欲取消報名與退費者, 一律扣除選手個人或單位 30% 團費(已給付賽事部分訂金支出)後退還。
- (3) 2016 年 8 月 11 日後至 2016 年 9 月 01 日欲取消報名與退費者, 一律扣除選手個人或單位 70% 團費(已給付賽事所有訂金支出)後退還。
- (4) 2016 年 9 月 01 日後無法參賽者, 選手個人或單位團費全額扣除(已給付賽事所有費用支出)。

(四)報名聯絡資訊:

◎報名電子郵件: ty_kuo@unistar-creative.com (檔名為:QQ 大學 000)

◎報名諮詢顧問團 宥星創意行銷有限公司郭增陽總監 (TEL:0908-662931)

(五)匯款資訊

銀行戶名: 張鶴齡

匯款銀行: 聯邦銀行中壢分行銀行代號:803

匯款帳號: 00650-8046241

參、參賽規則

1. 各比賽項目之展品, 僅適用於該項目之評分。
2. 個人組可報名參加會內所有比賽。
3. 已完成報名之比賽項目, 不得更改, 無故缺席者, 視同放棄比賽資格, 恕不提供退費; 若有不可抗拒之因素, 可向大會提出書面說明。
4. 比賽會場於早上七點開放, 比賽結束後, 垃圾需集中處理於垃圾區內。
5. 參賽者及相關人員請自行保管私人物品及參展品, 不可於參展及備審期間, 將展台當作休息場所, 以正觀瞻。
6. 晚間六點前為展覽期間, 參賽者請勿擅自移動展區內的展品; 晚間六點方可開始進行撤收, 參賽者需留在現場協助展品的撤收, 若七點後尚未完成展品撤除, 大會保有清除的權利。
7. 評分時請勿露出公司或學校 logo。

5/14

8. 參賽者可在限定時間內展示作品，若超出展示時間，則取消參賽資格，請各參賽者悉依大會比賽流程辦理展示。
9. 若展品不符規則或超過大會所提供之空間，大會可取消其參賽資格。
10. 大會人員在比賽後，有權要求拍攝參展品；在未經大會許可下，不得私自出版、改造或是拷貝參展品。
11. 獲獎之參賽者或其代表，請穿著正式廚師服裝出席頒獎典禮。
12. 若參展品被判定有損大會形象者，大會保有要求改正或撤除的權利。
13. 參賽者需穿著標準競賽服裝，不得穿著內衣、拖鞋等。
14. 大會不負責任何參展品、設備器具或私人物品的保管及損害賠償。
15. 參賽人數若超過大會規定，大會得以進行處罰或取消資格，取消資格者需馬上退出比賽，展品不列入評分，亦不得出席頒獎典禮。
16. 如有違反競賽規則，造成其他參賽者權益受損之情事，展品不得接受裁判評分，惟經大會同意，仍可參加展覽。
17. 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，大會保有修改、增加或刪除規則之權利。
18. 參賽者需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
19. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，僅採用本簡章之 WORD 電子檔，不接受紙本郵寄、圖片檔或 PDF...等非標準形式之報名。
20. 展示作品菜卡及菜單須同時具備英文以利國際評審評分。
21. 勝利之隊伍或選手個人可分別得到金、銀、銅獎及佳作，未達得獎分數者不予授獎。
22. 本規則請於報名前詳閱，報名後視同同意本賽事規則。



四、比賽細項及規範

(一) 個人或團體靜態烹飪展示

1. 以每個單位代表做參賽報名，每單位不限參賽人數，團體烹飪賽展示以 3 個人為一組。
2. 早上七點至十點擺設及展示，十點至十二點評分。
3. 展示桌大小為 90cm x 90cm，需自行準備展示設置及裝飾。
4. 可於比賽當天由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
5. 比賽當天會發給參賽者及助理入場許可證。
6. 指定日期前繳交指定表格及食譜，遲交者扣分。
7. 參賽者需現場製作並講解介紹自己的參展品。
8. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。
9. 除特別要求外，參賽展示品每道料理需為一人份，另醬汁也要一併展示。(不須提供裁判試吃的樣品)
10. 主辦單位不負責保管個人財物。
11. 參賽者需自行準備食材及碗盤。
12. 場地復原清潔列入評分標準中。

13. 遲到者喪失比賽資格。
14. 所有展品皆以可食用的食材製作。
15. 所有展品下午 5 點前不可移動。

11. 競賽項目：

- A. 主菜展示二道(肉類或海鮮自由搭配)
- B. 開胃菜展示二道
- C. 蔬菜類主菜展示二道(只可用蔬菜當原料，共二種、每種一人份、每種一盤)
- D. 團體套餐靜態烹飪展示(以前菜、湯、主菜、點心方式呈現，烹調方式為歐式或亞洲皆可)
- E. 團體酒會小吃靜態烹飪展示(以 4 道酒會小吃 Finger Foods 呈現，每道 2 人份以上)

12. 評分標準：

審查標準	分數	評分內容
菜單	0-20	* 食材調配 * 主副餐色香味調和 * 廚藝應用能力
難易度／獨創性	0-20	* 藝術性 * 難易度及完成度
實用性	0-20	* 符合現代生活、操作比便利性 * 視覺美觀度
料理過程專業度	0-20	* 料理方式的正確性與經濟性 * 菜色展示
表現／飲食量	0-20	* 正確的盛盤比例 * 主副餐的調和

(二) 個人烘焙製作展示

1. 以每個單位代表做參賽報名，每單位不限參賽人數。
2. 參賽者可事先準備通過健康與安全部認可的原料，不過僅限於生材及添加劑，如香料、色素等。
3. 比賽參加者要準備物品如工具、原料等，比賽前要放在桌上供裁判檢查。
4. 參賽者將會收到參賽通行證，證件不可轉讓他人。
5. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。
6. 大會不負責保管參賽者個人物品。
7. 場地復原清潔列入評分標準中。
8. 參賽者需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
9. 晚上六點前不可移動參展品。
10. 遲到者將喪失比賽資格。

11. 競賽項目：

- F. 杏仁膏蛋糕裝飾展示
- G. 翻糖蛋糕裝飾展示
- H. 精緻甜點展示(二種，每種一盤，每盤一人份)
- I. 三層婚禮蛋糕展示
- J. 藝術麵包展示
- K. 巧克力工藝展示
- L. 拉糖工藝展示

12. 注意事項：

(1) 必須以可食用食材製作

(2) 項目 J、K、L 作品規格為：50cm, 50cm 以內，高 100cm 以內。

(三) 現場烘焙製作

1. 競賽項目：

- M. 鮮奶油蛋糕裝飾
- N. 杏仁膏蛋糕裝飾

M. 鮮奶油蛋糕裝飾：

- (1) 作品不能製作 100% 帶過來，按照大會規定現場製作完成。
- (2) 所有裝飾需現場製作，參賽者競技前準備材料及物品，道具等陳列在作業臺，待評審委員檢查。
- (3) 通過食品標準法的色素才可摻入鮮奶油中，色素事前可以著色。
- (4) 製作時間 2 小時（含準備、擺設及清潔），超時扣分。
- (5) 裝飾自由選擇，和諧即可，可用新鮮或罐裝水果。。
- (6) 作品規格：直徑 21cm，高 5~8cm，整體高度需低於 30cm，總寬在 23cm 間。
- (7) 參賽者須自行準備所有材料及工具。

N. 杏仁膏蛋糕裝飾

- (1) 覆蓋杏仁膏的蛋糕體，飾以各式各樣的杏仁膏裝飾。
- (2) 作品規格：直徑 21cm，高 5~8cm，整體高度需低於 30cm，總寬在 23cm 間。
- (3) 其他的材料例如黏著膠等不可使用。
- (4) 除了分割杏仁膏及添加酒精調整硬度外，不得添加其他物料，而所有使用在杏仁膏上的原料都要是可食用的。
- (5) 作品不能製作 100% 帶過來，按照大會規定現場製作完成。杏仁膏可事先準備，但裝飾

- 及分層需現場完成（若先裝飾則取消資格，惟杏仁膏可事先染色帶到會場）。
- (6) 作品規格:直徑 21cm，高 5~8cm，整體高度需低於 30cm，總寬在 23cm 間。
- (7) 製作時間 2 小時（含準備、擺設及清潔），超時扣分。
- (8) 參賽者需自行準備食材及工具。

評分標準	分數	內容
衛生清潔	0~10	順暢的料理過程及清潔時間上的安排
塗抹技術	0~10	獨創性、技術性
D/C 技術	0~10	獨創性、技術性
D/C 和諧度	0~10	創意表現 D/C 調和
奶油狀態	0~10	視覺效果
配色、色澤	0~10	美觀度
裝飾技術	0~10	獨創性、技術性
完成度	0~10	指定時間內是否完成
創意性	0~10	作品創意度
藝術性	0~10	藝術感

V. 獎項及內容

區分	總分	備註
金牌	91分~ 100分	獎牌證書
銀牌	81分~ 90分	獎牌證書
銅牌	71分~ 80分	獎牌證書

2016Artisan Festival 韓國國際技能人廚藝大賽報名表

中&英文姓名		護照號碼	
單位名稱		部門	
學校地址			
電話	單位	手機號碼	
	住家	E-mail	
指導教練		參賽選手大頭照 請以圖檔貼於此處	
退款用帳戶 帳戶名稱： 匯款銀行： 局號(代號)： 匯款帳號：			

■ 請於報名項目打 V，每名參賽者限選一項

	A. 主菜展示二道(肉類或海鮮自由搭配)
	B. 開胃菜展示二道
	C. 蔬菜類主菜展示二道
	D. 團體套餐靜態烹飪展示
	E. 團體酒會小吃靜態烹飪展示
	F. 杏仁膏蛋糕裝飾展示
	G. 翻糖蛋糕裝飾展示
	H. 精緻甜點展示
	I. 三層婚禮蛋糕展示
	J. 藝術麵包展示
	K. 巧克力工藝展示
	L. 拉糖工藝展示
	M. 鮮奶油蛋糕裝飾
	N. 杏仁膏蛋糕裝飾

■ 注意事項：※報名前請詳閱比賽規則，會後結果不得提出異議或上訴。
 請將報名資料寄至: ty.62931@gmail.com (檔名為: QQ 大學 000)



10/14

2016Artisan Festival 韓國國際技能人廚藝大賽~團體

單位名稱		部門名稱	
單位地址			
聯絡人或 指導教練		職稱	
聯絡電話		傳真	
手機號碼		E-mail	
退款用帳戶	帳戶名稱：匯款銀行： 局號(代號):匯款帳號：		

■選手名單(3人1組)

隊員	姓名	護照號碼	手機號碼	參賽選手大頭照
隊長				請以圖檔 貼於此處
隊員 1				請以圖檔 貼於此處
隊員 2				請以圖檔 貼於此處

※報名前請詳閱比賽規則，會後結果不得提出異議或上訴。

資料請寄:ty.62931@gmail.com(檔名為:QQ 大學 000)

2016 Artisan Festival

韓國國際技能人廚藝大賽



參加者中&英文姓名	
參加項目	

Standard Recipe

作品1名稱							比賽項目		
作品1圖片		使用餐具(詳細記載)							
		烹飪時間					分		
		料理主題概要							
材料	材料名稱	使用量	單位	材料名稱	使用量	單位	材料名稱	使用量	單位
料理方法									

Standard Recipe

作品2名稱						比賽項目			
作品2圖片						使用餐具(詳細記載)			
						烹飪時間		分	
						料理主題概要			
材料	材料名稱	使用量	單位	材料名稱	使用量	單位	材料名稱	使用量	單位
料理方法									

