

課

檔 號：97A0502  
保存年限：5

# 國立高雄餐旅大學 函

地址：81271高雄市小港區松和路1號  
傳 真：07-8061473  
聯 絡 人：李淑華 07-8060505 #2361  
電子郵件：shli0217@mail.nkuht.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106年2月21日

發文字號：高餐大廚院字第1065000028號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：2017第13屆龜甲萬料理比賽學生組簡章.docx(2017第13屆龜甲萬料理比賽學生組簡章.docx)

主旨：有關本校廚藝學院辦理「第13屆龜甲萬盃國際料理比賽-學生組初賽」，請貴單位惠予公告，鼓勵所屬師生報名參加，並提醒於3月8日前送繳報名表及作品電子檔，請查照。

說明：

- 一、檢附學生組比賽簡章，相關資訊請參閱網址：<http://sca.nkuht.edu.tw/main.php>。
- 二、為推廣廚藝學子對綠色食材及台灣菜文化的瞭解，特請指導老師加強指導，並設有獲獎指導獎金。獲獎學校將獲龜甲萬甘醇醬油10箱，作為教學使用。
- 三、學生組初賽報名截止日為106年3月8日(週三)，提醒各位參賽者，務必於3月8日(以郵戳為憑)前寄送報名表及作品電子檔(jpg檔)至shli0217@mail.nkuht.edu.tw。
- 四、相關垂詢事項請洽：07-8060505轉2361李淑華小姐。

正本：公私立大專校院

副本：本校廚藝學院

學務處秘書 侯東成  
106. 2. 24

教授兼學生事務處主任 張英陣  
學生事務處 106. 2. 24

代為決行

106.年 2.月 21日暨收文總字第1060002298號

3690-5078

電子公文

學生事務處

裝

訂

線

## 學生組簡章

### 第十三屆龜甲萬盃國際料理比賽 ~傳統與創新—安心美味台灣菜~

歷經近幾年層出不窮的食安事件，多年塑造的台灣美食品牌形象盡毀於前，相信凡我國人皆有此感。基於教育的立場與龜甲萬優質廠商的企業責任，我們共同延續十幾年經營建立起的廚藝競賽平台，本屆依然承續「安心的食材」為題，希望廚藝人員能慎選食材，實際瞭解食材來源與安全性。藉此喚起教育界及餐飲業界的廚藝人員能回歸入行時的「原點」，一個熱血、單純的心志，教導我們的下一代正確的價值觀，廚師們做出美好的食物給予人們幸福的滋味。此外我們也希望透過比賽讓參與者瞭解台灣菜的歷史和重視家庭餐桌上的溫馨味道。

決賽日期：106 年 3 月 25 日（星期六）。

比賽地點：國立高雄餐旅大學第二實習大樓。

比賽方式：依學生身分區分為高中高職學生組或大專校院以上的學生組

**第一階段：**參賽者 2 人一組(須同高中高職身分或同大專校院以上學生身分)，以雞鴨牛羊豬海鮮擇一為主材料，製作傳統菜餚和創意菜餚共兩個作品，拍成 5X7 照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，並請詳細書寫製作者製作理念，書面資料於 106 年 3 月 8 日(星期三)前以掛號寄至『高雄市小港區松和路 1 號 國立高雄餐旅大學學院廚藝學院 李淑華小姐收』；同時將報名表 word 檔及照片 jpg 檔 E-mail 到 shli0217@mail.nkuht.edu.tw，兩者皆備始完成投件程序。將選出高中高職學生組 24 組，及大專以上校院學生組 12 組，參加決賽。

**第二階段：**3 月 25 日（星期六）上午 8：00 起在高雄餐旅大學現場比賽，產生高中高職學生組前 3 名及 6 組佳作。大專以上校院學生組前 3 名及 3 組佳作。



### 評選方式:

- 一、初賽評選方式:學生參賽作品區分為高中高職或大專校院以上學生組，由評審團依參賽者所撰寫之內容及照片選出高中高職學生 24 組及大專校院學生組 12 組參加決賽。
- 二、決賽評選：
  - (一)集合報到後先進行 10 分鐘評審說明。
  - (二)進入廚房後於 70 分鐘內完成：**1**該組照片中兩道菜餚各 3 人份，其中 1 人份送至評審室評分。中場休息 15 分鐘後，再進行 70 分鐘**2** 指定的菜餚製作。

### 注意事項：

- 一、材料準備：參賽選手須自己準備所寄 **1** 照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攜入製成品，但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** 指定菜餚的材料由大會提供。
- 二、餐盤準備：請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐盤。
- 三、製作份量：每道菜均製作 3 人份。
- 四、餐桌布置：大會給予一張九十公分見方的餐桌，讓選手將菜餚佈置在餐桌上，猶如家庭餐桌，每組選手可邀請老師或親朋好友一位上桌一起品嚐菜餚。

### 評分標準:

- 一、口味 40%
- 二、菜餚觀感(刀工、火候、外觀))30%
- 三、衛生烹調 10%，評審將全程觀察紀錄選手製作過程的操作習慣，衛生安全操作的落實程度予以評分。
- 四、表單中所要求之理念說明(含對材料的認知說明、選擇來源及菜餚設計、材料搭配說明及主題訴求符合度)20%。此部分為新增之重要評分項目，請輔導老師能強化選手在食材方面的知識與文化了解。

**比賽獎金：**

**一、高中高職學生組：**第一名：獎金 40,000 元及獎狀、獎品

第二名：獎金 30,000 元及獎狀、獎品

第三名：獎金 20,000 元及獎狀、獎品

佳作 6 組：獎金 4,000 元及獎狀、獎品

入選獎：醬油禮盒、專業書籍及獎狀一份

**指導老師團隊獲頒指導獎金：**第一名 10,000 元

第二名 8,000 元

第三名 6,000 元

佳作 6 名各 3,000 元

◆獲獎學校將得到統萬公司免費提供龜甲萬甘醇醬油 1600ml\*6 入\*10 箱，  
供作教學使用。

**二、大專校院學生組：**第一名：獎金 40,000 元及獎狀、獎品

第二名：獎金 30,000 元及獎狀、獎品

第三名：獎金 20,000 元及獎狀、獎品

佳作 3 組：獎金 4,000 元及獎狀、獎品

入選獎：醬油禮盒、專業書籍及獎狀一份

**指導老師團隊獲頒指導獎金：**第一名 10,000 元

第二名 8,000 元

第三名 6,000 元

佳作 3 名各 3,000 元

◆獲獎學校將得到統萬公司免費提供龜甲萬甘醇醬油 1600ml\*6 入\*10 箱，  
供作教學使用。

※ 以上獎金等依本國稅法規定須先扣除 10%稅金及二代健保 2%，決賽作品  
之版權歸統萬股份有限公司及國立高雄餐旅大學共同所有。主辦單位保留  
修改活動與獎項細節權利。



## 第十三屆龜甲萬盃國際料理大賽—報名表(1)

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   |       |        |        |        |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|--------|--------|--------|
| 參加組別            | <input type="checkbox"/> 高中職組                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 學校全名/科系年級         |       | 學校地址   |        |        |
|                 | <input type="checkbox"/> 大專組                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   |       |        |        |        |
| 通訊地址<br>(資料通知處) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 市(縣) (村)區<br>弄 號之 |       | (街)路 巷 |        |        |
| 指導老師            | 姓名                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   | 手機    |        | E-mail |        |
|                 | 姓名                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   | 手機    |        | E-mail |        |
| 參賽者(1)          | 姓名                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   | 出生年月日 |        | 手機     | E-mail |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   |       |        |        |        |
| 參賽者(2)          | 姓名                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   | 出生年月日 |        | 手機     | E-mail |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   |       |        |        |        |
| 備註              | <p>本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下：</p> <p>1.報名表(1) 一份</p> <p>2.菜餚表格(2~3) (分傳統與創新2份菜餚表格)</p> <p>※以上三表格及作品原始檔請 mail 到 <a href="mailto:shli0217@mail.nkuht.edu.tw">shli0217@mail.nkuht.edu.tw</a></p> <p>並列印書面資料郵寄至 81271 高雄市小港區松和路 1 號廚藝學院<br/>李淑華小姐收</p> <p>※兩者皆備始完成投件程序</p> <p>3.學生組報名、書面等資料請於 106 年 3 月 8 日前完成郵寄(以郵戳為憑)及 email。</p> |                   |       |        |        |        |

## 第十三屆龜甲萬盃國際料理大賽—「傳統菜餚」表格(2)

|                                                                  |  |                   |  |              |  |
|------------------------------------------------------------------|--|-------------------|--|--------------|--|
| 參加組別： <input type="checkbox"/> 高中職組 <input type="checkbox"/> 大專組 |  | 參賽者姓名：_____、_____ |  |              |  |
| 學校名稱：_____                                                       |  |                   |  |              |  |
| 菜餚名稱：                                                            |  |                   |  |              |  |
| 主材料來源及特色說明(100 字內)                                               |  |                   |  |              |  |
|                                                                  |  |                   |  |              |  |
|                                                                  |  |                   |  |              |  |
|                                                                  |  |                   |  |              |  |
|                                                                  |  |                   |  |              |  |
|                                                                  |  |                   |  |              |  |
|                                                                  |  |                   |  |              |  |
|                                                                  |  |                   |  |              |  |
|                                                                  |  |                   |  |              |  |
| 製作過程                                                             |  |                   |  |              |  |
|                                                                  |  |                   |  | 請浮貼作品 5×7 照片 |  |
|                                                                  |  |                   |  |              |  |

## 第十三屆龜甲萬盃國際料理大賽—「創新菜餚」表格(3)

|                                                                                |       |     |       |                   |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|-------------------|-------|
| 參加組別： <input type="checkbox"/> 高中職組 <input type="checkbox"/> 大專組<br>學校名稱：_____ |       |     |       | 參賽者姓名：_____、_____ |       |
| 創新菜餚名稱：                                                                        |       |     |       |                   |       |
| 菜餚設計理念與特色(請盡量詳實、完整)300~500 字                                                   |       |     |       |                   |       |
| 材 料                                                                            | 數量／單位 | 材 料 | 數量／單位 | 調味料               | 數量／單位 |
|                                                                                |       |     |       |                   |       |
|                                                                                |       |     |       |                   |       |
|                                                                                |       |     |       |                   |       |
|                                                                                |       |     |       |                   |       |
|                                                                                |       |     |       |                   |       |
| 製作過程                                                                           |       |     |       |                   |       |
|                                                                                |       |     |       | 請浮貼作品 5×7 照片      |       |

※填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！

## 附件、個資蒐集告知事項

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：

### 一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由統萬股份有限公司(以下簡稱本公司)，委託國立高雄餐旅大學(以下簡稱承辦單位)辦理第十三屆龜甲萬盃料理比賽學生組(以下簡稱本活動)，並由承辦單位蒐集個人資料。
2. 蒐集之目的：學術、行銷。
3. 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類(辨識個人者中之姓名、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位)等。
4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至民國 106 年 12 月 31 日止。
5. 個人資料利用之地區：本公司營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。
6. 個人資料利用之對象及方式：由本公司、承辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。
7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。(註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。)

二、台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本公司收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本公司、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

三、個人資料安全措施：本公司、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。

