

# WACS 之國際名廚模擬競賽暨廚藝交流研習會

## 壹、活動緣起

為了培育國內年輕學生對專業廚藝方面的堅持，同時具備創新思考潛力之優秀年輕廚師，鼓勵其不斷精進廚藝、提升專業廚藝能力，特舉辦國際美食名廚研習活動，透過多面向廚藝教育方式，歸納出國際廚藝潮流，並鼓勵學生年輕廚師積極參與國際賽事，進而瞭解廚藝之國際觀及進而提升自己廚藝能力，為台灣美食形象揚名世界。

據此，為促進學生年輕廚師做進一步的廚藝交流，本校舉辦在校學生年輕廚師廚藝競賽肉類及海鮮現場烹調，特聘國際廚藝裁判蒞臨指導與評定，以增進廚藝能力和技巧。

## 貳、辦理單位

- 一、主辦單位：國立高雄餐旅大學
- 二、承辦單位：國立高雄餐旅大學餐飲管理系

## 參、參賽對象及活動日期

活動內容	對象	時間	說明	附件
研習會	全國各高中職、大專院校之教師、學生等	108年4月26日(五)	上限150人	附件1 研討會報名表
		108年4月28日(日)	上限150人	
廚藝競賽	大專院校及高中職在學學生	108年4月27日(六)	1. 現場烹調 2. 上限48組 3. 獲得通知通過初審的選手，才能於活動當天參加現場烹調	附件2 廚藝競賽報名表

**報名截止日期：108年4月15日(一) 17:00前**

## 肆、活動地點

- 國立高雄餐旅大學  
研習會：第二實習大樓7F實習餐廳(Bravo)  
廚藝競賽：第二實習大樓7F實習廚房、實習餐廳(Bravo)

陸、活動議程

國 立 高 雄 餐 旅 大 學

【 W A C S 之 國 際 名 廚 模 擬 競 賽 暨 廚 藝 交 流 研 習 會 】

活動日期：108年4月26日（星期五）	
時間	流程內容
08:30~09:00	報到 【地點：第二實習大樓7樓實習餐廳】
09:00~09:20	開幕式
09:20~11:30	專題一：廚師之經驗分享與年輕廚師教育趨勢 主講者：Douglas Tay 主持人：賴顧賢老師 【地點：第二實習大樓7樓實習餐廳】
11:30~13:10	大合照／中午休息(午餐)
13:10~14:10	專題二：西式烹調法運用/菜餚配菜與裝飾搭配技巧 主講者：Douglas Tay 主持人：賴顧賢老師 【地點：第二實習大樓7樓實習廚房】
14:30~15:30	專題三：西式套餐菜單設計 主講者：Douglas Tay 主持人：賴顧賢老師 【地點：第二實習大樓7樓實習廚房】
16:10~17:30	專題四：國際廚藝競賽準備方針與模擬競賽規則及須知 主講者：Douglas Tay 主持人：賴顧賢老師 【地點：第二實習大樓7樓實習廚房】
17:30	賦歸

# 國 立 高 雄 餐 旅 大 學

## 【 W A C S 之 國 際 名 廚 模 擬 競 賽 暨 廚 藝 交 流 研 習 會 】

活動日期：108 年 4 月 27 日 (星期六)	
時間	流程內容
08:00~08:30	報到 【地點：第二實習大樓 7 樓實習餐廳】
08:30~11:30	模擬競賽一：現場烹調海鮮前製審查與競賽 評審：Douglas Tay 評審：白家豪 主持人：賴顧賢老師 【地點：第二實習大樓 7 樓實習餐廳】
11:30~12:00	競賽第一場成品講評
12:00~13:00	中午休息(午餐)
13:10~16:10	模擬競賽二：現場烹調肉類前製審查與競賽 評審：Douglas Tay 評審：白家豪 主持人：賴顧賢老師 【地點：第二實習大樓 7 樓實習餐廳】
16:10~17:00	競賽第二場成品講評
17:00-17:30	模擬競賽總講評與頒獎/大合照
17:30	賦歸

# 國立高雄餐旅大學

## 【WACS 之國際名廚模擬競賽暨廚藝交流研習會】

活動日期：108 年 4 月 28 日(星期日)	
時間	流程內容
09:00~09:20	報到 【地點：第二實習大樓 7 樓實習餐廳】
09:20~11:30	示範一：現場烹調肉類 示範人：Douglas Tay 主持人：賴顧賢老師 【地點：第二實習大樓 7 樓實習餐廳】
11:30~13:10	中午休息(午餐)
13:10~15:10	示範二：現場烹調海鮮 示範人：Douglas Tay 主持人：賴顧賢老師 【地點：第二實習大樓 7 樓實習餐廳】
15:30~17:30	示範三：西式素食菜餚製作 示範人：Douglas Tay 主持人：賴顧賢老師 【地點：第二實習大樓 7 樓實習餐廳】
17:30	賦歸

## 柒、現場烹調肉類或海鮮規則

### 一、參賽選手材料

所有材料自行自備包含主材料、蔬菜水果、香料及調味料。

### 二、現場烹調肉類或海鮮廚藝比賽

#### (一)比賽項目：

以 2019 年香港公告『2019 香港 HOFEX 現場烹調比賽』項目內容為主。

1.Hot Cooking『海鮮類』(如魚、蝦、貝類等)。

2.Hot Cooking『肉類』(如家禽類、牛肉、豬肉、羊肉等)。

(二)將會有 2 名評審組成的評審團進行初賽書面資料報名資格審查，篩選 108 年 4 月 15 日現場參賽選手(現場烹調 48 組)。

#### (三)初賽報名徵選方式及日期：

1. 請以電子檔方式將報名表及相關資料，報名表等資料請參閱附件 2 廚藝競賽報名表。
2. 電子檔報名資料日期及時間：108/4/15(五)17:00 前寄達至承辦單位報名相關資料(若需確認是否已收件，請於寄信後來電 07-8060505 轉 2201 確認)。
3. 報名表經承辦單位審核後，資料不齊全或不合格者，不予受理，亦不予退件。報名所繳交資料，由主辦單位留存備查。報名時請務必註明參賽項目。
4. 通過初賽書面審查之選手組別，承辦單位統一於 108 年 4 月 19 日(五)聯絡參賽選手在 108 年 4 月 27 日(六)現場參與廚藝競賽。
5. 活動聯絡人：陳小姐 聯絡電話：(07)8060505 轉 2201  
電子信箱：[doris-chen@mail.nkuht.edu.tw](mailto:doris-chen@mail.nkuht.edu.tw)

#### (四)廚藝烹調選手甄選比賽方式(通過初賽書面資格審核通過之選手)

1. 參賽選手請自行準備材料及盛盤器皿展示成品盤等，不可攜帶半成品。
2. 採 60 分鐘內限時製作，主要食材只去內臟不去骨，完成一道主菜餚製作(須有主食、澱粉、蔬菜、醬汁)，每道菜餚須製作 2 盤(每盤一人份)。
3. 食材之準備，不可事先調味，其項目規定如下：
  - (1) 沙拉、蔬菜、水果：可先去皮、清洗、清潔、切割，但不可煮好，沙拉不可等分。
  - (2) 麵糰及義大利麵類：可事先準備製作，但不可煮好。
  - (3) 魚類/海鮮/貝類：可先洗乾淨去內臟、去鱗，可先取肉但不可等份或煮熟，貝類可先清洗、清潔，但須留在殼中，不可事先取出。
  - (4) 慕斯及 Dressings 調味汁：須在比賽現場製作。

(5) 醃製類蛋白質、海綿蛋糕體、餅乾、蛋白糖霜：可以帶入，但不可等份。

(6) 醬汁及高湯：可帶入比賽會場，但不可帶入完成品或調味。

(7) 果泥原汁：可帶入，但須於比賽場加工，不可直接呈現。

(五)西式烹調評審標準：

1. 前製作業及工作區之清潔衛生
2. 正確的準備及烹調過程
3. 實用性及擺盤呈現／創新的表現
4. 味道及菜餚溫度

(六)標準服裝：

廚藝選手：標準廚服及廚帽(刀具由選手個人自行攜帶)

(七)依競賽結果評選優勝者頒發等值獎品予以鼓勵：

- (1) 第一名 1 位，頒發 10,000 元等值獎品。
- (2) 第二名 1 位，頒發 5,000 元等值獎品。
- (3) 第三名 1 位，頒發 3,000 元等值獎品。
- (4) 佳作 7 位，頒發 1,000 元等值獎品。

**三、注意事項：**

(一)參選作品應未曾發表，不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，若經發現有上述情形者，除取消其參賽展示資格、追繳補助經費外，法律責任由參賽者自負。

(二)參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之非營利性重製、發行、公開上映、公開播送、公開傳輸、改作及行使其他著作權法上著作財產權人所享有之一切權利。

(三)凡參加本活動者，即視同遵守本簡章之各項規定，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改。