

廚藝交流研習會暨 WACS 模擬競賽

壹、活動緣起

有鑑於國際間新冠肺炎疫情嚴峻，為持續推動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，為來年的學生參與國際廚藝競賽儲備能力及模擬競賽臨場感，特舉辦廚藝交流研習會暨參照 WACS 評分標準的模擬競賽活動，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，瞭解廚藝之國際觀及進而提升自身廚藝能力，未來可直接將所學技藝應用於職場就業，同時為臺灣美食形象揚名世界。

爰此，提供學生年輕廚師有進一步廚藝交流的平臺，本校舉辦在校學生年輕廚師廚藝競賽肉類、海鮮及雙人探戈現場烹調參照 WACS 評分標準的模擬競賽，特聘具備 WACS(世界廚師協會)資格認定的國際廚藝裁判蒞臨經驗分享與模擬競賽講評，以增進學生廚藝能力和技巧的運用面向。

貳、辦理單位

- 一、主辦單位：國立高雄餐旅大學
- 二、承辦單位：餐管青年廚師社 F&B Young Chef Club

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	109年12月19日(六)	上限150人	附件1 研討會報名表 
廚藝競賽	大專院校及高中職在學學生	109年12月20日(日)	1. 現場烹調 2. 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：109年12月11日(五) 12:00前

廚藝競賽報名表，請至本校餐飲管理系系網下載檔案格式

【高餐餐管系】 <http://fb.nkuht.edu.tw/p/412-1019-119.php?Lang=zh-tw>

肆、活動地點

活動地點：國立高雄餐旅大學(高雄市小港區松和路1號)

交流研習會：第二實習大樓7F實習餐廳(Bravo)

模擬廚藝競賽：第二實習大樓7F實習廚房、實習餐廳(Bravo)

伍、活動議程

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：109年12月19日(星期六)	
時間	流程內容
08:30~09:00	報到【地點：第二實習大樓7樓Bravo實習餐廳】
09:00~09:20	開幕式
09:20~10:10	專題一：國際廚藝競賽準備方針 演講者：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授兼系主任
10:30~12:00	示範一：西餐創意料理製作 示範人：大葉大學餐旅管理系彭建治專技副教授
12:00~13:30	大合照／中午休息(午餐)
13:30~15:00	示範二：西餐創意料理製作 示範人：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明專技助理教授
15:00~15:30	午茶時間
15:30~17:00	年輕廚師教育趨勢與培育規劃 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授兼系主任 與談人：台灣廚藝美食協會(TCA)會長簡義展先生 與談人：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明專技助理教授 與談人：大葉大學餐旅管理系彭建治專技副教授
17:00	賦歸

【WACS 之國際名廚模擬競賽】

活動日期：109 年 12 月 20 日(星期日)	
時間	流程內容
08:30~9:00	報到【地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 實習餐廳】
09:00~10:30	模擬競賽一：現場烹調雙人探戈組前製審查與競賽暨講評 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授兼系主任 評審：台灣廚藝美食協會(TCA)會長簡義展先生 評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明專技助理教授 評審：大葉大學餐旅管理系彭建治專技副教授
10:30~10:40	競賽成品展示暨換場
10:40~12:10	模擬競賽一：現場烹調肉類組前製審查與競賽暨講評 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授兼系主任 評審：台灣廚藝美食協會(TCA)會長簡義展先生 評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明專技助理教授 評審：大葉大學餐旅管理系彭建治專技副教授
12:10~12:20	競賽成品展示
12:20~14:00	中午休息(午餐) 暨換場前置作業
14:00~15:30	模擬競賽三：現場烹調海鮮組前製審查與競賽暨講評 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授兼系主任 評審：台灣廚藝美食協會(TCA)會長簡義展先生 評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明專技助理教授 評審：大葉大學餐旅管理系彭建治專技副教授
15:30~16:00	競賽成品展示暨茶敘
16:00~17:30	模擬競賽總講評暨頒獎 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授兼系主任 評審：台灣廚藝美食協會(TCA)會長簡義展先生 評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明專技助理教授 評審：大葉大學餐旅管理系彭建治專技副教授 (大合照)
17:30	賦歸

陸、現場烹調肉類或海鮮規則

一、參賽選手材料

所有材料由參賽選手自行準備，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：

1. 依據『2020 新加坡 FHA 廚藝競賽』之現場烹調規則訂定模擬比賽之項目內容為主。
 - (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)。
 - (3)Hot Cooking『2人團隊 Two to tango teams。』

(二)將會有3名評審組成的評審團進行初賽書面資料報名資格審查。

(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：109/12/11(五)17:00 前線上完成報名相關資料(若需確認是否已收件，請於寄信後來電07-8060505轉20305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109年12月14日()公告至本系系網<http://fb.nkuht.edu.tw/p/412-1019-119.php?Lang=zh-tw>
5. 活動聯絡人：陳小姐聯絡電話：(07)8060505轉20305
電子信箱：bi1526@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，但不可煮好、切割，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，但須於比賽現場加工，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：『海鮮類組』1位，『肉類組』1位，『2人團隊 Two to tango teams 組』1組(每組2位)，各頒發12,000元等值獎品。
- (2)第二名：『海鮮類組』2位，『肉類組』2位，『2人團隊 Two to tango teams 組』2組(每組2位)，各頒發8,000元等值獎品。
- (3)第三名：『海鮮類組』3位，『肉類組』3位，『2人團隊 Two to tango teams 組』3組(每組2位)，各頒發5,000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。

國立高雄餐旅大學
【廚藝交流研習會暨 W A C S 模擬競賽】

請完整填寫以下報名資料，以利後續聯絡報名與會者相關資訊

學校名稱			
科系		膳食	<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食
姓名		身份	<input type="checkbox"/> 老師 <input type="checkbox"/> 學生
電子信箱			
聯絡電話	電話:(手機)	-	(學校)

欲報名參加研習會，請於 109 年 12 月 11 日(五) 17:00 前至以下

網址報名 <https://reurl.cc/gm30WN>

(因作業流程，如逾時則無法安排參與研習，尚祈見諒)

如報名人數踴躍，則以報名時間先後順序為參酌依據



主辦單位：國立高雄餐旅大學

承辦單位：國立高雄餐旅大學餐飲管理系

承辦單位聯絡人：陳小姐

聯絡電話：(07)8060505 分機 20305

個資聲明

※蒐集個人資料告知事項與同意書

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：參加本活動前，請務必詳閱本活動辦法內容，當您透過本活動報名個人資料參與活動時表示已同意『蒐集個人資料告知事項與同意書』內容。

➤ 告知事項：

蒐集個人資料單位：國立高雄餐旅大學(以下簡稱本校)。

蒐集之目的：國際美食名廚模擬暨競賽研習會報名(以下簡稱本活動)

個人資料之類別：姓名、電子郵件及電話於報名參加活動時所提供之個人資料。

個人資料利用之期間：自台端報名參加『國際美食名廚模擬暨競賽研習會』活動之日起至 109 年 12 月 20 日止。

個人資料利用之地區：本校辦理本活動利用，且不會移轉至其他境外地區利用。

個人資料利用之對象及方式：由本校該業務承辦人員於辦理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。

依個人資料保護法第三條規定得行使之權利及方式：台端得向本校承辦本活動業務單位提出申請，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。)

➤ 台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本校收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本校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或遭取消報名資格。

➤ 個人資料安全措施：本校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

國立高雄餐旅大學
【廚藝交流研習會暨 W A C S 模擬競賽】

【選手切結】：本參賽作品未曾發表，不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品。本人同意經查證報名資格不符合、填寫不實時或有剽竊他人作品行為時，主辦單位可取消參賽資格！

參賽選手簽名：_____

報名截止日期：109 年 12 月 11 日(五) 12:00 前至上傳至以下網址

<https://reurl.cc/Rlgj0x>



審核紀錄(選手勿填)

審核結果		資格審核人員			
<input type="checkbox"/> 合格	<input type="checkbox"/> 資格不符	初核 簽章		覆核 簽章	
<input type="checkbox"/> 不合格	<input type="checkbox"/> 資料不齊				
學校名稱		選手號碼		(由主辦單位填寫)	
系科					
姓名		膳食	<input type="checkbox"/> 葷食	<input type="checkbox"/> 素食	
電子信箱					
聯絡電話 (手機號碼)					
參加項目	<input type="checkbox"/> Hot Cooking-海鮮類 <input type="checkbox"/> Hot Cooking-肉類 <input type="checkbox"/> Hot Cooking-2人團隊				

個人資料聲明

※蒐集個人資料告知事項與同意書

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：參加本活動前，請務必詳閱本活動辦法內容，當您透過本活動報名個人資料參與活動時表示已同意『蒐集個人資料告知事項與同意書』內容。

➤告知事項：

蒐集個人資料單位：國立高雄餐旅大學(以下簡稱本校)。

蒐集之目的：國際美食名廚模擬暨競賽研習會競賽報名(以下簡稱本活動)

個人資料之類別：姓名、電子郵件及電話於報名參加活動時所提供之個人資料。

個人資料利用之期間：自台端報名參加『國際美食名廚模擬暨競賽研習會競賽』活動之日起至 109 年 12 月 20 日止。

個人資料利用之地區：本校辦理本活動利用，且不會移轉至其他境外地區利用。

個人資料利用之對象及方式：由本校該業務承辦人員於辦理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。

依個人資料保護法第三條規定得行使之權利及方式：台端得向本校承辦本活動業務單位提出申請，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。)

➤台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本校收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本校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或遭取消報名資格。

➤個人資料安全措施：本校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

國立高雄餐旅大學
【廚藝交流研習會暨 W A C S 模擬競賽】

菜名：

INGREDIENTS 材料	QTY 數量	UNIT 單位

METHOD 方法：

成品照片：