

2017天廚盃全國航空創意廚藝競賽辦法

一、競賽宗旨：為鼓勵大專生與高中職學生提供航空餐飲的新創意，並增進學生的專業能力與知識。

二、主辦單位：萬能科技大學觀光餐旅暨管理學院、航空暨運輸服務管理系。

三、參賽名額：個人賽，額滿為止。

四、報名時間：即日起至106年12月01日止。

五、比賽時間：106年09月25日至106年12月08日中午12點整。

六、比賽地點：網路上傳(須先報名成功才能上傳作品)。

七、報名資格：

1.大專組：目前就讀於全國大專校院大學部之在學學生。

2.高中組：目前就讀於全國公私立高中職餐飲科及觀光科之在學學生。

3.每隊一人參賽，並設指導老師一人，每人限報名一隊，不得重複，指導老師可重複指導多組。

4.請於報名時註明指導老師姓名，賽後將列入獎狀或參賽證明中，事後不得要求補列。

5.參賽作品不得為其他競賽活動已獲得名次之作品。

八、報名方式：網路報名(完成報名後，系統會 e-mail 一組上傳帳號密碼)。

1. 本辦法得依需要隨時調整，並通知與賽各隊。

2. 每人限報一隊比賽，不得重複，違者取消資格。

3. 報名截止日：106年12月1日12:00止。

九、比賽內容：

1. 必須考量機上烹調的條件(僅能用烤箱)，確保菜餚、醬料等食材在經過冷藏再加熱後，仍能保留並呈現食材特色，做出色香味俱全的餐點，餐點內容可自由發揮。

2. 請依附件內容填寫並使用附上成品照片的 WORD 檔(檔名：校名-科系名-料理類別-姓名.doc，例如：萬能科技大學-航服系-中式料理組-王大明.doc)，最遲須於106年12月04日中午12:00前上傳至指定網站。

十、評分標準：

共分中式料理、西式料理、日式料理、韓式料理及其他料理等5組參賽。

十一、評分標準：分為兩項標準計分

1. 60%的專業評審評分。

2. 40%網路按讚評分：網路按讚統計截止至106年12月8日12:00。

3. 合計100%，

詳細評分細節如下：

分為兩項標準計分，包括60%的專業評審評分，及40%網路按讚評分，合計100%，詳細評分細節如下：

1. 專業評審評分

(1) 創意性：25%

(2) 可行性：25%

(3) 故事性：25%

(4) 整體性：25%

2. 網路按讚評分

(1) 按讚人數第一名：得100分

(2) 按讚人數第二名：得90分

(3) 按讚人數第三名：得80分

(4) 按讚人數第四名：得70分

(5) 按讚人數第五名以後：得60分

3. 兩項成績各乘百分比後加總即為比賽成績，最高為100分，遇有同分情形時，由評審委員開會決定優勝順序。

十二、獎勵辦法：

第一名：頒發獎狀及約新臺幣1000元等值獎品。

第二名：頒發獎狀及約新臺幣500元等值獎品。

第三名：頒發獎狀及約新臺幣300元等值獎品。

佳作：取若干名，頒發獎狀

其他參賽者頒發參賽證明一紙。

※正式得獎名單將於106年12月13日公佈於萬能科技大學[航空暨運輸服務管理系](#)首頁，並於106年12月20日舉行頒獎典禮(如遇擇期，請參閱本系系網公告)。

十三、注意事項：

1. 比賽一律以網路報名成功後取得帳號密碼並上傳檔案成功始取得參賽資格。

2. 請務必存成單一個 WORD 檔案，格式如附件(檔名：校名-科系名-料理類別-姓名.doc，例如：萬能科技大學-航服系-中式料理組-王大明.doc)，上傳成功後由本系首頁連接至 FB 粉絲頁展示並供讀者按讚(<https://www.facebook.com/VNUATSM>)。

3. 活動聯絡人：許鼎居老師(djshue@mail.vnu.edu.tw)或

林志峰老師(lcf@mail.vnu.edu.tw)

4. 聯絡方式 TEL：03-451-5811轉88300

十四、競賽日程

時程	日期	重點內容
報名期間	即日起到106年12月01日	活動開始： 1.至指定網址登入完成報名線上報名。 2. 106年12月01日中午 12 點前報名截止。
作品上傳	報名成功後作品上傳至106年12月04日止。	106年12月04日中午 12 點前作品上傳截止。
比賽時間	106年09月25日 至 106年12月08日止。	106年12月08日中午 12 點前比賽截止(網路按讚統計截止)。
評分	106年12月08日至106年12月13日。	進行評分程序。
公佈得獎名單	106年12月13日(三)。	106年12月13日下午 17時前公佈於萬能科技大學航空暨運輸服務管理系首頁。 (http://www.at-sm.vnu.edu.tw)
頒獎典禮	106年12月20日(三)。	頒發獎狀及禮品。

2017天廚盃全國航空創意廚藝競賽
創意餐食參賽表

參賽學生	
指導老師	
學校/科系	
參賽組別	<input checked="" type="checkbox"/> 中式組 <input type="checkbox"/> 西式組 <input type="checkbox"/> 日式組 <input type="checkbox"/> 韓式組 <input type="checkbox"/> 其他料理組
料理名稱	
創意發想	
成品照片置放處	

範例：檔名命名格式，萬能科技大學-航服系-王大明.doc

作品上傳附件

2017 天廚盃全國航空創意廚藝競賽 創意餐食參賽表

參賽學生	王大明
指導老師	許鼎居
學校/科系	萬能科技大學/航空暨運輸服務管理系
參賽組別	<input checked="" type="checkbox"/> 中式組 <input type="checkbox"/> 西式組 <input type="checkbox"/> 日式組 <input type="checkbox"/> 韓式組 <input type="checkbox"/> 其他料理組
料理名稱	黃金海浪米粉套餐
創意發想	秋天當季食材「南瓜」，先經由油炒充分將南瓜脂溶性維生素給揮發出來，再將一部份的南瓜打成泥，與米粉做結合讓米粉視覺達到金黃效果，再將部分南瓜切條，增添視覺感，增加立體豐厚程度，配上香菇、蔥、以及最後的芝麻點綴，充分的達到如海浪般滔滔不絕的視覺味覺嗅覺感官。而且南瓜的好處，可有效的預防高血壓及其他症狀的病變，又被稱為「防癌食物」之一，在配上當季水果，充分達到六大類食物營養均衡。
成品照片置放處	
	