

# 2019

## 第一屆

# 台北市西餐極限挑戰賽

## 比賽規章

指導單位：台北市商業會、財團法人中央畜產會

主辦單位：台北市西餐商業同業公會

承辦單位：景文科技大學 觀光餐旅學院

餐飲管理系 JICC 國際廚藝研究社

贊助單位：



有心溯源



有心肉舖子



洽富氣冷雞



津谷食品股份有限公司

中華民國 108 年 09 月 01 日



台北市商業會



財團法人  
中央畜產會



台北市西餐  
商業同業公會



景文科技大學



景文科技大學  
觀光餐旅學院



JICC國際廚藝研究社

# 目 錄

一、宗旨：	.....
二、主辦單位：	.....
三、比賽日期：	.....
四、比賽地點：	.....
五、參賽資格：	.....
六、報名日期：	.....
七、報名方式：	.....
八、報名諮詢專線：	.....
九、競賽項目：	.....
十、競賽相關事務：	.....
十一、比賽規則：	.....
十二、評分標準：	.....
十三、提供食材之規格：	.....
十四、獎勵辦法：	.....
十五、比賽菜卡之說明：	.....
十六、活動流程表：	.....
十七、學校指引：	.....
附件 繳交資料.....	.....
附件一、報名參賽表.....	.....
附件二、食譜表.....	.....

## 一、宗旨：

為推展台灣美食及精湛廚藝並加強餐飲及宣導食品安全，並藉由參與競賽活動之廚藝與美食相互交流機制，提升台北市西餐同業及廚師專業知識與技能，並以國際接軌為目標。

## 二、指導單位：台北市商業會、財團法人中央畜產會

主辦單位：台北市西餐商業同業公會

承辦單位：景文科技大學 餐飲管理系（JICC國際廚藝研究社）

贊助單位：有心溯源、有心肉舖子、洽富氣冷雞、津谷食品股份有限公司

## 三、比賽日期：108 年 11 月 09 日

## 四、比賽地點：新北市景文科技大學餐飲管理系（新北市新店區安忠路 99 號） 「H棟餐飲大樓」：2F 西餐教室、H棟一樓廣場。

## 五、參賽資格：

現場烹調組：年滿 16 歲至未滿 24 歲全國大專院校及高中職之在學學生。

靜態展示組：不限年齡、學生/職業

## 六、報名日期：即日起至 108 年 10 月 20 日止。（郵寄掛號以當天郵戳為憑）

## 七、報名方式：

### （一）各組參賽者郵寄資料應檢附如下：

#### 1. 現場熱烹調項目：

A. 參賽報名表（如附件一）、選手證件影本粘貼頁（如附件一）。

#### 2. 主菜靜態展示項目：

A. 參賽報名表（如附件一）、選手證件影本粘貼頁（如附件一）。

### （二）將【應檢附文件】整理完成裝入 A4 信封密封，並將繳件專用信封封面貼於信封上，於 108 年 10 月 20 日前掛號郵寄或親送報名（地址：新北市新店區安忠路 99 號 餐飲系辦收）並（註明參加 2019 第一屆台北市西餐極限挑戰賽），

### （三）本次競賽採報名表收取優先順序入選名額，現場熱烹調項目學生共 36 組，主菜靜態展示項目共 24 組，額滿後則不受理報名。

### （四）寄送資料若有遺漏缺少任何一項者，則不予評分。參賽者無論入選與否，參賽檢附之資料不予退回，請參賽者自行備份。

### （五）入圍選手將個別通知參賽者，並於將入圍名單公布於 JICC 景文國際廚藝研究社 Facebook 網頁

（台北市西餐商業同業公會 <http://www.wtr.org.tw/>）

（JICC 景文國際廚藝研究社 <https://www.facebook.com/Jiccculinaryclub/>）。

(六)報名費：

新臺幣 500 元整 (附 競賽紀念特製廚師服乙件)。

郵局：新店公崙郵局 郵局代號：700

戶名：景文國際廚藝研究社呂展毅 匯款帳號：03114780246216

八、報名諮詢專線：

JICC 景文國際廚藝研究社 官方 LINE ID:@qfo5298j

景文科大 餐飲系系辦 02-8212-2000#2655



九、競賽項目：

(一) 現場熱烹調：西式豬雞雙拼主菜 (二) 主菜靜態展示

十、競賽相關事務：

1. 不得攜帶半成品進場，也不可事先切割、烹飪，經發現將扣總平均 5 分。
2. 菜餚須製作兩人份(位上)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。
3. 參賽選手須自備擺盤餐盤，賽後自行取回。
4. 主辦單位僅提供一組四口爐、一水槽、一爐下烤箱，一冰箱，其他項所需之食材、相關器具(特殊餐盤、鍋具等)及個人用具、刀具等由選手自備。
5. 參賽者須於比賽時間一小時前完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，並參加賽前說明會，遲到者將不得入場。
6. 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。
7. 比賽結束前三十分鐘、十分鐘，提示比賽結束時間。
8. 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作，未完成作品的選手，出餐延遲每一分鐘扣一分，逾時五分鐘者，則不予計分。
9. 比賽結束後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣除五分。
10. 大會提供廚師服(需自備圍裙、帽、黑色西裝褲、工作鞋，服裝不符規定者不得進場比賽)。
11. 採扣分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
12. 每組滿分 100 分。
13. 名次依照得分高低排列，同分以評審團討論，最後由評審長做決議，以成品口味、調味及衛生為最後標準。

## 十一、比賽規則

### (一) 現場熱烹調西式豬雞雙拼：

1. 現場熱烹調選手時間內需完成一道料理，料理方式不拘。
2. 入場前置時間為 10 分鐘，助手限一名。
3. 比賽時間為 60 分鐘，須完成一道西式豬雞雙拼主菜，包含成品製作、出菜、環境清潔復原，比賽開始後 50 分鐘可出菜。
4. 菜餚須製作兩人份(位上)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。
5. 其中必須包含豬肉與雞肉以及醬汁、配菜、澱粉質。
6. 兩份主菜兩個獨立的盤子呈現，並使用適當配菜及裝飾。
7. 比賽期間，工作台上必須放置食譜卡，供裁判參考。
8. 選手自備主菜盤，規格必須是 10 吋(直徑約 26CM)白色餐盤。
9. 主辦方提供雞胸 200 克、雞腿 300 克、豬小里肌 300 克，選手必須做為主要食材使用。

### (二) 主菜靜態展示：

1. 展示選手須準備三道不同主菜
2. 必須以靜態方式呈現(需上膠)，並使用適當配菜及裝飾。
3. 所有展示食品均應恰當地塗上吉利丁或明膠，除了油炸食品，酥烤麵皮(糰)。
10. 展台佈置、菜卡、菜餚製程表(依每道菜分別製作)。
11. 該展示食品的菜譜應交給評判，以供參考。
12. 可使用的桌面面積：80cm(長)x75cm(寬)(展台裝飾及器皿皆需自備)。

## 十二、評分標準：

### (一) 現場熱烹調西式豬雞雙拼：

創意	衛生	整體觀感	調味、口感
10%	20%	20%	50%

### (二) 主菜靜態展示：

外觀及創新	菜色完整度	技術及技巧	份量
20%	20%	40%	20%

### 十三、提供食材之規格



(1)雞胸肉 200 克

(2)雞腿 300 克

(3)豬小里肌 300 克

### 十四、獎勵辦法：

- (一) 各組最高分獲頒獎座、獎牌、獎狀、獎金各乙份。
- (二) 總分 90~100 分為金牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (三) 總分 80~89 分為銀牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (四) 總分 70~79 分為銅牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (五) 總分 60~69 分為佳作，獲頒獎狀乙張。
- (六) 獎勵：

A. 現場烹調西式豬雞雙拼組最高分：壹萬元整

B. 靜態展示組最高分：壹萬元整

### 十五、比賽菜卡之說明：

- (一) 大小規定：長 13.5cm 寬 7cm
- (二) 靜態展示和現場烹調菜卡皆同

參賽作品名稱：

中文  
English

十六、活動流程表

時間	活動內容	地點	備註
8:00-8:30	報到	H棟 2F 電梯口	比賽選手
8:30-9:00	開幕典禮&比賽規則說明	H222	貴賓/比賽選手
9:00-9:10	大合照	H棟	全體
9:20-9:30	入場前置時間	H棟 2F 西餐教室 H棟 B1 宴會廳	選手/助手*1
9:30-10:30	現場熱烹(第一場)	H棟 2F 西餐教室	遲到 15 分鐘者 不得參與比賽 (比賽選手)
	靜態展示組	H棟 B1 宴會廳	
10:30-10:40	換場	H棟 2F 西餐教室	選手
10:40-10:50	入場前置時間	H棟 2F 西餐教室	選手/助手*1
10:50-11:50	現場熱烹(第二場)	H棟 2F 西餐教室	遲到 15 分鐘者 不得參與比賽 (比賽選手)
11:50-12:00	換場	H棟 2F 西餐教室	選手
12:00-12:10	入場前置時間	H棟 2F 西餐教室	選手/助手*1
12:10-13:10	現場熱烹(第三場)	H棟 2F 西餐教室	遲到 15 分鐘者 不得參與比賽 (比賽選手)
13:40-14:40	頒獎典禮	H222	全體

\*當日不提供早午餐，請選手自備

## 十七、學校指引：

### 搭乘捷運：

新店線：「新店區公所站」轉乘新店客運線 10 或 F701 安康線直達本校。

**搭乘公車：**請在「安康派出所站」下車，步行至「安坑國小」對面轉乘本校接駁車來校。

新店客運：線 10、F701、643、648、906、909、935、線 7、線 8、線 15

線 10 及新北市新巴士 F701 安康線免費公車可直達景文科技大學校門前。

臺北客運：624、779、線 1、棕 7

指南客運：897(直達校門前)、202、248、905、橘 1、橘 9

大南客運：839

### 自行開車：

【國道 3 號 31K「安坑交流道」安坑出口】靠左側車道直行上高架橋銜接安一路，繼續行駛約 3 分鐘，

遇安忠路左轉到達本校。

【臺北市環河快速道路新店區出口直行】上中安大橋銜接中安快速道路（祥和路），繼續行駛約 5 分鐘，

遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

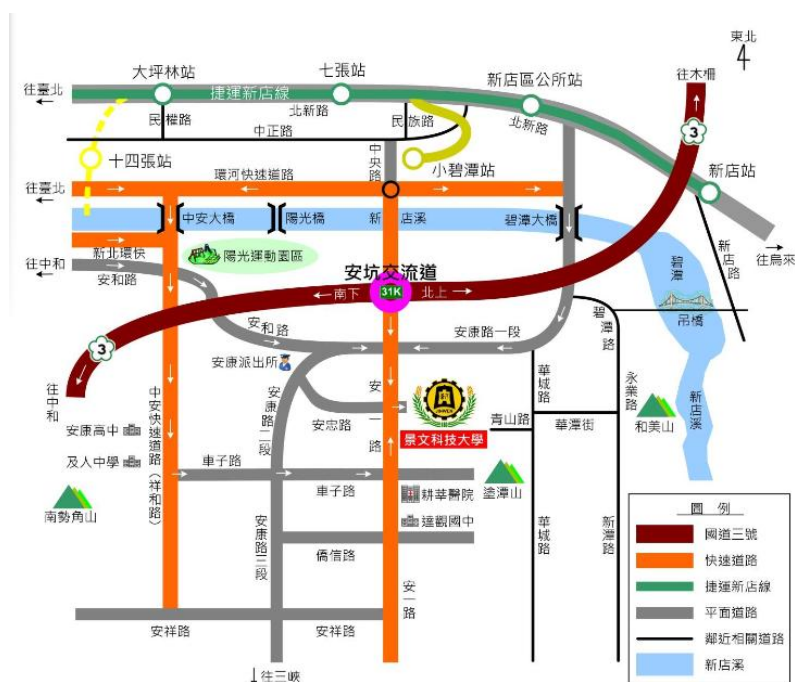
【新北市新北環快新店區出口直行】過安和路後接中安快速道路（祥和路）繼續行駛 5 分鐘，

遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

【中永和南勢角方向】經景新街接新店區安和路直行，遇安康路左轉行駛約 100 公尺，

見高架橋再右轉順匝道上安一路，繼續行駛 3 分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

【三峽方向】經新店區安康路三段遇車子路右轉，至安一路左轉，遇安忠路右轉到達本校。





附件一 參賽報名表(共兩頁)

姓名		生日	
學校或餐廳名稱		聯絡電話	
指導老師姓名		LINE ID	
E-mail			
參賽項目	<input type="checkbox"/> 現場熱烹調組 <input type="checkbox"/> 靜態展示學生組 <input type="checkbox"/> 靜態展示職業組		
通訊地址	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 縣(市)                      區(市鄉鎮)                      里  路(街)    段    巷    弄    號    樓		
參賽聲明	<p>本人參加「2019第一屆台北市西餐極限挑戰賽」活動，本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定並同意遵守各項規定。</p> <p>1. 本人具結上述各項資料正確無誤，以及所參加比賽之作品系本人之原創著作，且不曾對外公開發表，如有不實願負全部之法律責任。</p> <p>2. 本人同意上述參賽作品之相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。</p> <p>3. 本人同意本創意作品之相關內容授權主辦單位提供給相關單位(例如縣市政府)參考應用於地方發展上。</p> <p>聲明人：(簽名及蓋章)</p> <p style="text-align: right;">中華民國 109 年    月    日</p>		
廚師服版型	XS 胸圍約38英寸(女版) (1英吋約2.54公分) S 胸圍約42英寸      M 胸圍約45英寸 L胸圍約49英寸      XL 胸圍約52英寸 2XL 胸圍約56英寸    3XL 胸圍約60英寸		

廚師服型號 (請務必填寫)	<input type="checkbox"/> XS <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> XL <input type="checkbox"/> 2XL <input type="checkbox"/> 3XL _____
身份證件影本	
正面	反面
學生證	
正面	反面
繳費收據影本黏貼	

附件二 食譜表

菜餚名稱 _____		學校名稱(單位) _____	
Recipe Name _____		No. _____	
材料 Ingredients			作法 Methods
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount
01			
02			
03			
04			
05			
06			
07			
08			
09			
10			
11			
12			
13			
調味料 Seasoning			菜餚特色 Specialty
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount
01			
02			
03			
04			
05			
06			