

# 2021 元培健康盃餐飲競賽

## 餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT



元培醫大餐飲管理系

~熱情餐與 共創未來~

指導單位：元培醫事科技大學

主辦單位：元培醫事科技大學健康學院餐飲管理系

# 餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

主旨:為推動大健康產業，元培醫事科技大學舉辦本年度「元培健康盃」餐飲競賽，期藉此推廣國人健康餐飲的重要性。

- 一、指導單位：元培醫事科技大學
- 二、主辦單位：元培醫事科技大學健康學院餐飲管理系
- 三、競賽名稱：「2021 元培健康盃」餐飲競賽
- 四、主題精神：當地當令食材、食物原態入菜、低碳飲食、全食料理
- 五、參賽對象：大專校院及高中職餐旅相關科系學生
- 六、競賽報名費用：免費
- 七、個人競賽項目分類：(A) 菜餚類展示 (B) 烘焙類展示
- 八、比賽方式：現場展示競賽
- 九、競賽重要時程：
  - 1.報名時間與繳件：即日起至2021年11月8日截止。
  - 2.初賽書面審核：11月12日通知決賽錄取名單。
  - 3.決賽日程：2021年12月8日。

時間	活動內容	地點
8:00-8:30	報到	圖書館多功能教室
8:30-9:30	成品擺設及展示	
9:30-10:00	鈞長開場致詞、評審介紹	光宇藝術中心
10:00-12:00	決賽隊伍評比、評審討論	圖書館多功能教室
12:00-13:00	休息時間	菊軒亭
13:00-13:30	頒獎	光宇藝術中心
13:30-14:00	閉幕式	

# 餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

## 十、報名方式及流程:

1. 統一採取線上報名

2. 請填寫本簡章最後頁報名表，並寄至 [jaeljael@mail.ypu.edu.tw](mailto:jaeljael@mail.ypu.edu.tw) 完成報名

## 十一、詢問窗口 EMAIL：[jaeljael@mail.ypu.edu.tw](mailto:jaeljael@mail.ypu.edu.tw)

電話:03-6102430 柯珞婕小姐

## 十二、餐飲管理系網站：<https://fbm.ypu.edu.tw/>

## 注意事項

1. 各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。
2. 已完成報名之比賽項目，不得更改，否則視同放棄比賽資格。
3. 若照片及影片內容不符大會所制定之規則，大會可取消參賽資格。
4. 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，大會保有修改、增加或刪除規則之權利。
5. 參賽者需遵守評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
6. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，報名成功將以 E-mail 通知。
7. 勝利選手個人可分別得到金、銀、銅獎與佳作，未達得獎分數者不予授獎。
8. 參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意大會一切比賽規則。
9. 所有參賽作品必須為自己個人作品，不得以買賣、代工方式來參與競賽，如經發現除取消資格，參賽選手個人需負責相關後序問題。

## 比賽細項及規範

### (一) 個人菜餚靜態展示 (A 項)

1. 以個人為單位代表做參賽代表，早上八點半至九點半擺設及展示，時間到請選手離場。
2. 除了烤麵糰和油炸食物，所有展示食品均應恰當經上膠處理。
3. 展示桌大小為 60cm x 60cm，需自行準備展示設置及裝飾。
4. 參賽展示品每道料理需為一人份，並需自備菜名的菜卡及食譜說明，以供評委審查。
5. 不限中、西、日式、客家風格菜餚，以下擇一展示。

A1. 主菜展示一道  
 A2. 開胃菜展示一道  
 A3. 餐廳料理展示一道: 內容不限以餐廳菜為主

### 評分標準:

項目	分數	評分內容
難易度、技術性 (A1~A2) 項	0-50	* 高超的技術、精確及穩定的手藝。 (A1~A2) * 呈現菜餚的細緻度。(A1~A2) * 有正確的專業搭配。(A1~A2)
實用性及技巧性 (A3) 項		* 菜餚餐廳實用性及技巧性 (A3) * 有正確的專業搭配。(A3) * 必須份量正確，可於出餐營業用。 (A3)
份量佔比及符合主題	0-50	* 正確的份量呈現、主副食材的佔比 * 符合主題

競賽項目名稱	審查標準
A1.主菜展示（一道）	1.可任選肉類或海鮮或素食蔬菜為主的主菜展示。 2.展示一盤，但需符合主菜的份量。 3.除主菜之外仍需有蔬菜、澱粉、醬汁。
A2.開胃菜展示（一道）	1.可任選肉類或海鮮為開胃菜展示。 2.展示一盤，但需符合開胃菜整體份量。
A3.餐廳料理展示（一道）	1.內容不限以餐廳菜餚為主。 2.需注重實用性，餐廳生產的可能性及技巧性。 3.展示一盤，需注意份量，要符合餐廳菜餚應有份量。

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

## (二) 個人烘焙類展示 (B項)

1. 以個人為單位代表參賽報名，早上八點半至九點半擺設及展示，時間到請選手離場。
2. 展示桌大小為 60cm x 60cm，需自行準備展示設置及裝飾。
3. 比賽當天可由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
4. 必須以可食用材料來製作。

### B1.精緻甜點展示

評分標準:

審查標準	分數	評分內容
主題	0-10	* 產品是否符合主題性 * 整體造型完整度
創意/獨特性/配色和協性	0-30	* 是否具有創意的巧思 * 產品是否具獨特性 * 顏色上的搭配
藝術	0-30	* 視覺美觀度是否具藝術性
技巧	0-30	* 產品技巧的難易度及精細度

競賽項目名稱	審查標準
B1. 精緻甜點展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製作一款甜點，內容不限，日式、西式或法式皆可。</li> <li>2. 需注重實用性及精緻性，餐廳生產的可能性及技巧性。</li> <li>3. 展示一盤，需注意份量，要符合販賣時應有份量。</li> <li>4. 嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。</li> </ol>

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

# 餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

## 獎項及內容:

區分	總分	備註
金牌	90分~100分	獎牌、證書
銀牌	80分~89分	獎牌、證書
銅牌	70分~79分	獎牌、證書
佳作	60分~69分	證書
未達60分一律不發獎牌及證書		

## 報名項目(以下擇一項報名)

菜餚類展示	A1.主菜展示
	A2.開胃菜展示
	A3.餐廳料理展示
烘焙類展示	B1.精緻甜點展示

# 餐飲管理系

DEPARTMENT OF FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

## 比賽表格參考樣本

選手姓名:	連絡電話及 email:	就讀學校:
指導老師:	比賽產品名稱:	報名項目: (擇一報名)
材料		
做法		
照片 (一張)		

★本表如不敷使用。請自行延伸表格。