

112 年教育部

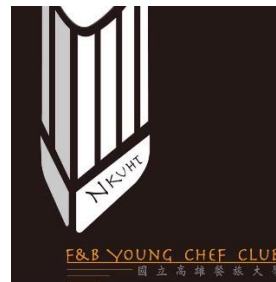
補助技專校院推動學生參加國際性技藝能競賽

全球年輕廚師挑戰培訓計畫暨移地訓練



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、餐管青年廚師社



研習會日期: 112年05月06日

模擬廚藝競賽日期: 112年05月06日

112年05月07日

活動地點: 國立高雄餐旅大學

# 2023 全球年輕廚師挑戰培訓計畫暨移地訓練

## 壹、活動目的

辦理模擬競賽的目的，邀請國際名廚 Douglas Chef（前新加坡國家隊）及 WACS 認證國際裁判蒞校指導與交流、分享其參賽歷程，給予全國大專院校學生實質上的技術改善建議與交流指導，加深學生對於國際廚藝競賽之規範與認識，以現場模演練的競賽方式，培養學生的臨場反應，藉以提升學生廚藝技術水平，同時透過競賽規則講解與示範，實境競賽的方式，讓青年學子對參與國際廚藝競賽能更進一步瞭解與產生興趣，以觀摩切磋的方式培養學生的廚藝創造力、臨場反應力及抗壓力，激發學生對廚藝專業性的發揮空間。

## 貳、活動起源

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，為學生參與 2023 年國際廚藝競賽培訓專業技能及模擬競賽臨場感，特舉辦廚藝交流研習暨參照 WACS 評分標準的模擬競賽活動，透過多面向廚藝教育方式，鼓勵學生年輕廚師積極參與國際賽事，提升自身廚藝能力，未來可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平臺，鼓勵高中職學生及大專校院學生累積現場實戰經驗，廣邀大專院校餐旅領域師生及本校種子學校培訓師生，參與年輕廚師廚藝競賽肉類、海鮮、義大利麵現場烹調，依參照韓國 SFH 烹飪挑戰賽及泰國 TUCC 極限廚師挑戰賽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示範教學，並擔任模擬競賽指導教學評論教師，以增進學生廚藝能力和技巧的運用面向。

## 參、辦理單位

- 一、主辦單位：國立高雄餐旅大學
- 二、承辦單位：餐飲管理系、餐管青年廚師社

## 肆、活動地點

- 一、活動地點：國立高雄餐旅大學(高雄市小港區松和路 1 號)
- 二、研習會：第二實習大樓 7F 示範教室
- 三、模擬廚藝競賽：第二實習大樓 7F 實習廚房、實習餐廳(Bravo)

## 伍、參賽對象及活動日期

| 活動內容   | 對象                 | 時間              | 說明                  | 附件                   |
|--------|--------------------|-----------------|---------------------|----------------------|
| 研習座談會  | 全國各高中職、大專院校之教師、學生等 | 112年05月06日(星期六) | 上限100人              | 附件1<br>研討會報名<br>表    |
| 廚藝模擬競賽 | 大專院校及高中職在學學生       | 112年05月06日(星期六) | 1. 現場烹調<br>2. 上限20組 | 附件1~4<br>廚藝競賽報<br>名表 |
| 廚藝模擬競賽 | 大專院校及高中職在學學生       | 112年05月07日(星期日) | 1. 現場烹調<br>2. 上限50組 |                      |

備註：依 CDC 及教育部防疫指引滾動式因應修正辦理。

**報名截止日期：112年04月26日(三) 23:59前**

## 陸、活動議程

### 國立高雄餐旅大學

#### 【全球年輕廚師挑戰培訓計畫暨移地訓練】

| 活動日期：112年05月06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 Bravo 實習餐廳】   |
| 08:30~08:50          | 開幕式<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授  |
| 08:50~11:20          | 示範一：國際名廚(前新加坡國家隊)精緻料理製作<br>講者：Douglas Chef   |
| 11:20~12:00          | 中場休息(午餐時間)   |
| 12:00~12:10          | 第一場選手報到  |
| 12:10~12:45          | <b>模擬競賽一</b> ：參照韓國 SFH 現場烹調「Pasta Duo」前製審查與競賽<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授<br>評審：台灣廚藝美食協會榮譽理事長簡義展<br>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司董事長王志文<br>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授<br>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授<br>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師 |
| 12:45~13:05          | 競賽成品展示暨換場<br>第二場選手報到   |
| 13:05~14:00          | <b>模擬競賽二</b> ：參照泰國 TUCC 現場烹調「主菜-牛肉」前製審查與競賽<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授<br>評審：台灣廚藝美食協會榮譽理事長簡義展<br>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司董事長王志文<br>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授<br>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授<br>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師    |
| 14:00~14:30          | 競賽成品展示(茶敘)   |
| 14:30~15:20          | 模擬競賽學生選手實作成品之優缺點總講評與經驗分享<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授<br>評審：台灣廚藝美食協會榮譽理事長簡義展  |

|             |  |
|-------------|--|
|             | <p>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司董事長王志文</p> <p>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授</p> <p>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授</p> <p>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師</p>  |
| 15:20~16:00 | <p>閉幕式暨頒獎</p> <p>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授</p> <p>評審：台灣廚藝美食協會榮譽理事長簡義展</p> <p>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司董事長王志文</p> <p>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授</p> <p>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授</p> <p>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師</p> |
| 16:00~      | 賦歸   |

**【全球年輕廚師挑戰培訓計畫暨移地訓練模擬競賽】**

| 活動日期: 112年05月07日(星期日) |   |
|-----------------------|---|
| 時間                    | 流程內容  |
| 07:30~08:00           | 報到【地點：第二實習大樓7樓 Bravo 實習餐廳】  |
| 08:00~08:10           | 開幕式   |
| 08:10~08:20           | 第一場選手報到   |
| 08:20~09:15           | <p><b>模擬競賽一：參照泰國 TUCC 現場烹調「主菜-鴨肉/主菜-牛肉」前製審查與競賽</b></p> <p>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授</p> <p>評審：台灣廚藝美食協會榮譽理事長簡義展</p> <p>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司董事長王志文</p> <p>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授</p> <p>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授</p> <p>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師</p> |
| 09:15~09:35           | <p>競賽成品展示暨換場</p> <p>第二場選手報到</p>   |
| 09:35~10:30           | <p><b>模擬競賽二：參照泰國 TUCC 現場烹調「主菜-鴨肉」前製審查與競賽</b></p> <p>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授</p> <p>評審：台灣廚藝美食協會榮譽理事長簡義展</p> <p>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司董事長王志文</p> <p>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授</p> <p>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授</p> <p>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師</p>       |
| 10:30~10:50           | <p>競賽成品展示暨換場</p> <p>第三場選手報到</p>   |
| 10:50~11:45           | <p><b>模擬競賽三：參照泰國 TUCC 現場烹調「義大利麵挑戰賽」前製審查與競賽</b></p> <p>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授</p> <p>評審：台灣廚藝美食協會榮譽理事長簡義展</p> <p>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司董事長王志文</p> <p>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授</p> <p>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授</p> <p>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師</p>     |
| 11:45~12:30           | 競賽成品展示暨換場(午餐時間)   |
| 12:30~12:40           | 第四場報到   |

|             |   |
|-------------|---|
| 12:40~13:35 | <p><b>模擬競賽四：參照泰國 TUCC 現場烹調「義大利麵挑戰賽/主菜-海鮮」前製審查與競賽</b></p> <p>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授</p> <p>評審：台灣廚藝美食協會榮譽理事長簡義展</p> <p>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司董事長王志文</p> <p>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授</p> <p>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授</p> <p>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師</p> |
| 13:35~13:55 | <p>競賽成品展示暨換場</p> <p>第五場報到</p>   |
| 13:55~14:50 | <p><b>模擬競賽五：參照泰國 TUCC 現場烹調「主菜-海鮮」前製審查與競賽</b></p> <p>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授</p> <p>評審：台灣廚藝美食協會榮譽理事長簡義展</p> <p>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司董事長王志文</p> <p>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授</p> <p>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授</p> <p>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師</p>         |
| 14:50~15:20 | <p>競賽成品展示(茶敘)</p>   |
| 15:20~15:50 | <p>模擬競賽學生選手實作成品之優缺點總講評與經驗分享</p> <p>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授</p> <p>評審：台灣廚藝美食協會榮譽理事長簡義展</p> <p>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司董事長王志文</p> <p>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授</p> <p>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授</p> <p>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師</p>                          |
| 15:50~16:20 | <p>閉幕式暨頒獎</p> <p>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授</p> <p>評審：台灣廚藝美食協會簡義展榮譽理事長</p> <p>評審：羅森餐飲規劃顧問股份有限公司王志文董事長</p> <p>評審：醒吾科技大學餐旅管理系王聰明助理教授</p> <p>評審：國立屏東科技大學餐飲管理系趙偉廷專技助理教授</p> <p>評審：開南大學觀光與餐飲旅館管理學系賴貞宇講師</p> <p>(大合照)</p>                               |
| 16:20~      | <p>賦歸</p>   |

## 柒、報名方式及日期

### 一、研習會報名方式

1. 請填寫 google 線上報名表單，詳請參閱附件 1。
2. 報名日期及時間：112/04/26(三)晚上 23:59 前完成線上報名（若需確認報名請以收到表單回傳為主，系統有回傳即代表報名成功）。
3. 由報名順序依 100 人。

### 二、現場烹調模擬競賽報名方式

1. 參照『泰國 TUCC 極限廚師廚挑戰賽』及『韓國 SFH 烹飪挑戰賽』之現場烹調規則菜餚之項目內容為主。
2. 請以電子檔方式將食譜及相關報名資料傳送至 google 線上報名表單，請參閱附件 1、2、3、4。
3. 報名日期及時間：112/04/26(三)晚上 23:59 前完成線上報名（若需確認報名請以收到表單回傳為主，系統有回傳即代表報名成功）。
4. 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。
5. 由報名順序為主上限 70 組，承辦單位統一於 112/05/01(一)前公告至本系系網(<https://fb.nkuht.edu.tw/>)也會一併發信通知至報名比賽選手之信箱。
6. 活動聯絡人：姚小姐 聯絡電話：(07)8060505 轉 20305



## 捌、競賽辦法(現場烹調規則)

### 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、 現場廚藝比賽項目

1. 參照 2023 年『韓國 SFH 烹飪挑戰賽』之現場烹調規則訂定模擬比賽之項目內容為主。

- (1) Hot Cooking 『2 人團隊 Two to tango teams』。
- (2) 每隊由 2 名屬同一機構的青年廚師組成，製作一份短麵食和一份帶餡麵食或長麵食各兩盤（共四盤）
- (3) 上菜時間：2 種不同樣式之 Pasta 須於 30 分鐘內上菜。
- (4) 菜式須獨立上碟，應是經典或現代的麵食菜單，但須搭配適當西式裝飾物。
- (5) 乾義大利麵或新鮮麵團義大利麵都允許。（不允許使用其他類型的麵條，只允許使用義大利麵）
- (6) 全部食材成分須標示在材料單上，需準備 3 份食譜。

2. 參照 2023 年『泰國 TUCC 極限廚師廚挑戰賽』之現場烹調規則訂定模擬比賽之項目內容為主。

- (1) Hot Cooking 『主菜-海鮮』
  1. 在 50 分鐘內準備 2 人份的 100% 西式主菜(西式擺盤方式)
  2. 菜餚必須放在 2 個獨立的盤子裡，並搭配適當的裝飾物、澱粉醬汁
  3. 蛋白質不能被剝碎帶入，絞肉必須再在廚房裡完成。
- (2) Hot Cooking 『主菜-牛肉』
  1. 在 50 分鐘內準備 2 人份的 100% 西式主菜(西式擺盤方式)
  2. 菜餚必須放在 2 個獨立的盤子裡，並搭配適當的裝飾物、澱粉醬汁
  3. 蛋白質不能被剝碎帶入，絞肉必須再在廚房裡完成。
- (3) Hot Cooking 『主菜-鴨肉』
  1. 在 50 分鐘內準備 2 人份的 Free 主菜(西式擺盤方式)
  2. 菜餚必須放在 2 個獨立的盤子裡，並搭配適當的裝飾物、澱粉醬汁
  3. 蛋白質不能被剝碎帶入，絞肉必須再在廚房裡完成。
- (4) Hot Cooking 『義大利麵』
  1. 在 50 分鐘內準備 2 人份的 Free 主菜(西式擺盤方式)
  2. 菜餚必須放在 2 個獨立的盤子裡，並搭配適當的裝飾物、醬汁
  3. 蛋白質不能被剝碎帶入，絞肉必須再在廚房裡完成。

### 3. 評審標準

- (1) 準備工作—0~5分  
材料明確整齊及依照規定，清潔的作業場所及正確的工作動線，清潔的廚師服，正確使用時間及控制。
- (2) 正確的專業準備—0~20分  
正確的基本食材處理及衛生，適當的烹飪方法及技巧，正確的工作技巧及廚房安排
- (3) 衛生和食物浪費—0~10分  
請查閱 Worldchefs Food Safety Regulations 下的食品衛生和食物指南  
[https://worldchefs.org/wp-content/uploads/Hygiene\\_Rules-1.pdf](https://worldchefs.org/wp-content/uploads/Hygiene_Rules-1.pdf)
- (4) 服務—0~5分  
必須於指定時間內完成作品。
- (5) 外觀—0~10分  
主食材與配料和配菜必須是和諧及相輔相成，優秀的組合、簡潔的擺盤和獨創性的搭配，乾淨的擺設，沒有任何人工伴碟或食品添加物(如色素)，避免過份堆砌，需使菜餚既美觀又可口。
- (6) 味道—0~50分  
需保留食材的原味，合適的味道，恰當的調味料，於質量、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值及標準。

**最高得分：100分（不設半分）**

#### 4. 比賽規則說明

- (1) 自備的沙拉菜可預先洗滌，不可分切好
- (2) 蔬菜 / 水果可預先洗滌及去皮，可分切好，但需未經烹煮（蕃茄可去皮，蠶豆可去殼），可帶蔬菜泥但須未經調味。(泰國 TUCC 規定)
- (3) 蔬菜 / 水果可預先洗滌及去皮，可分切好，但需未經烹煮（蕃茄可去皮，蠶豆可去殼），不可帶蔬菜泥。(韓國 SFH 規則)
- (4) 可以使用未經煮熟的麵糰
- (5) 海鮮 / 貝殼類之食材需未經分切及烹煮，但可預先清潔及改柳
- (6) 肉類 / 禽畜可先去骨，但不能攪碎、分切或改好，香腸必須現場製作，肉骨頭則可預先切成小塊
- (7) 慕絲必須於現場製作，但容許自備已攪碎的食材。(韓國 SFH 規則)
- (8) 蛋白質不能被剝碎帶入，絞肉必須再在廚房裡完成。(泰國 TUCC 規定)
- (9) 容許帶備濃縮的醬汁，但必須在比賽場中調味及完成
- (10) 可自備高湯，但須未經調味及未經濃縮
- (11) 沙拉醬汁必須在比賽場中製作
- (12) 可自備未加工的果泥或果醬，但須未經調味及在比賽場中完成
- (13) 容許帶備預先製作的原個海綿蛋糕，但不可預先切好或造型
- (14) 除以下之設備外，大會不會提供其他輔助設備、用具，所有參賽者須自備比賽用烹飪器具(包括電能鍋、平底鍋等)及材料
- (15) 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，此乃評審標準之一
- (16) 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- (17) 主菜各一盤送至評審試吃評分，展示菜餚放至於展示台擺放。

#### 5. 烹飪台設施

- (1) 四口西式爐台(韓國 SFH 烹飪挑戰賽只提供 2 口爐)
- (2) 爐下瓦斯烤箱
- (3) 明火烤箱(2 組共用 1 台)
- (4) 水槽
- (5) 電冰箱(2 組共用 1 台)
- (6) 工作臺
- (7) 110V 插座及 220V 插座(公區共用)

#### 6. 競賽時間

- (1) 競賽開始遲到的參賽者或隊伍會被取消參賽資格

## 玖、競賽結果評選優勝者頒發獎牌及獎狀以茲鼓勵

### 一、獎牌及獎狀

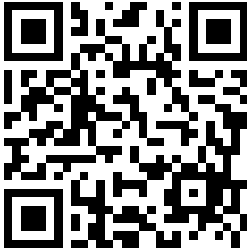

- (1) Gold 金牌，90-100 分
- (2) Sliver 銀牌，80-89 分
- (3) Bronze 銅牌，70-79 分

## 壹拾、注意事項

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 參賽選手應著標準廚服及廚帽。(刀具、鍋具、特殊器皿、餐具及砧板 由選手自行攜帶)。

國立高雄餐旅大學  
【全球年輕廚師挑戰培訓計畫暨移地訓練】

請完整填寫表單之報名資料，以利後續聯絡報名與會者相關資訊

|  |   |
|--|---|
| 請於 112 年 04 月 26 日(星期三)23:59 前，完成報名表單  |   |
| <br><a href="https://forms.gle/1N7oWAXMArjheTff6">https://forms.gle/1N7oWAXMArjheTff6</a> | <br><a href="https://forms.gle/tcP2Dxa6rtWoTD2Q6">https://forms.gle/tcP2Dxa6rtWoTD2Q6</a> |
| 競賽報名表單   | 研習會報名表單   |

(因作業流程，如逾時報名則無法安排參與研習，尚祈見諒)

備註：本活動依 CDC 及教育部防疫指引滾動式因應修正辦理，如報名人數踴躍，則以報名時間先後順序為參酌依據。

※主辦單位保有最終修改、變更、活動解釋及取消本活動之權利，若有相關異動將會公告於網站，恕不另行通知。

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、餐管青年廚師社

承辦單位聯絡人：姚小姐

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：全球年輕廚師挑戰培訓計畫暨移地訓練-研習會暨模擬競賽(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『全球年輕廚師挑戰培訓計畫暨移地訓練-研習會暨模擬競賽』活動之日起至 111 年 12 月 4 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

## 【全球年輕廚師挑戰培訓計畫暨移地訓練】

## 廚藝競賽報名表

|                    |  |      |      |
|--------------------|--|------|------|
| 參賽組別<br>學生組        | 服務單位/學校  | 單位地址 |      |
|                    |  |      |      |
| 通訊地址<br>(研習證書補寄使用) |  |      |      |
| 參賽者(1)             | 姓名   | 手機號碼 | 電子信箱 |
|                    |  |      |      |
| 參賽者(2)<br>(無則免填)   | 姓名   | 手機號碼 | 電子信箱 |
|                    |  |      |      |
| 指導老師               | 姓名   | 手機號碼 | 電子信箱 |
|                    |  |      |      |
| 備註                 | <p>競賽第一階段繳交檢附文件資料如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 報名表</li> <li>2. 菜餚表格</li> <li>3. 在學證明</li> </ol> <p>聯絡信箱：<a href="mailto:nkuhtfbm00@gmail.com">nkuhtfbm00@gmail.com</a></p> <p>聯絡人：姚小姐 電話 07-806-0505 轉 20305</p> |      |      |

國立高雄餐旅大學

【全球年輕廚師挑戰培訓計畫暨移地訓練】食譜

菜名：

| INGREDIENTS 材料    | QTY 數量 | UNIT 單位 |
|-------------------|--------|---------|
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
|                   |        |         |
| <b>METHOD 方法：</b> |        |         |
|                   |        |         |
| <b>菜餚照片：</b>      |        |         |
|                   |        |         |

本表不夠使用請自行列印

## 國立高雄餐旅大學

## 【全球年輕廚師挑戰培訓計畫暨移地訓練】

## 在學證明

| 參賽選手(1) |        |
|---------|--------|
| 學生證正面   | 學生證反面  |
|         |        |
| 參賽選手(2) |        |
| 學生證正面   | 學生證反面  |
| (無則免填)  | (無則免填) |