

# 第二屆乾杯牛肉創意料理競賽

主辦單位：乾杯集團

協辦單位：國立高雄餐旅大學

報名時間：即日起至 112 年 10 月 3 日(星期二)

初選結果公告：112 年 10 月 20 日(星期五)

決賽時間：112 年 11 月 18 日(星期六)上午

決賽地點：國立高雄餐旅大學

一、 參賽資格：凡大專院校在校學生皆可參加，參賽者一人一組。

A. 比賽方式：分為初賽及決賽

1. 初賽及報名方式：

填妥參賽選手個人基本資料(附件一)及菜單設計說明表(附件二)、著作權授權書(附件三)(每人均需填寫一份，智慧財產權歸主辦單位所有)，附上參賽菜餚之照片 5x7 各一張(內容：食譜製作表、菜餚照片)，於 112 年 10 月 3 日前(以郵戳為憑)，掛號郵寄(或繳交)至 國立高雄餐旅大學國際學院葉卿菁小姐收。

主辦單位將邀請專家學者擔任初賽裁判，從創意理念、製作方法、菜餚外觀美感及市場行銷可能性等方面進行篩選，從報名參賽者中預計挑選出 10 位進入決賽，每校至多 2 位，並於 10 月 20 日通知初賽優勝者參加決賽。

2. 決賽時間：

決賽日期：112 年 11 月 18 日

決賽地點：國立高雄餐旅大學

競賽主題：

參賽者須準備參賽作品，並使用主辦單位所指定之食材(和牛絞肉)入菜。主辦單位將於決賽當天提供每位決賽參賽者和牛絞肉 1000 公克之材料，參賽者可依所長展現個人廚藝技術，以精緻手法彰顯其美味之處。

- ① 呈現主軸：參賽者作品可延伸揮灑多元料理概念，利用創意發想美味之料理。
- ② 呈現限制：參賽作品包含兩道牛肉創意料理，需要有創意及可供餐廳作為精選料理，比賽時間：2 小時 20 分鐘。
- ③ 呈現方式：每位共需製作二道菜餚，一道菜製作兩盤，一盤一人份，牛肉創意料理，並配以合適的配菜、醬汁、澱粉等，供裁判試吃，大會提供餐盤(直徑 27 公分圓瓷盤)。所有盤中材料皆為可食用，作品旁應再提供菜卡材料明細表簡介，以供評判參閱。
- ④ 參賽須知：決賽之參賽者除主辦單位提供的食材外，其他食材請自行準備，不得事先準備半成品。主辦單位僅提供鹽、黑白胡椒、細砂糖調味料及主食材肉類-和牛絞肉 1000 公克(乾杯集團提供)，其它請自行攜帶。競賽當天將檢查食材，食材可先行洗滌但不得切割，未通過者不得使用該食材。主辦單位提供基本烹飪廚具設備(附件四)，如參賽者需使用特定之器具、刀具請自行準備。為呈現整體一致性，主菜盤若自行攜帶必須在 33 公分以下，顏色不拘，必須一道菜製作兩盤，一盤一人份，也必須有配菜、醬汁、澱粉。

### 3. 競賽獎勵金：

第一名：20,000 元及獎狀 1 只

第二名：15,000 元及獎狀 1 只

第三名：10,000 元及獎狀 1 只

佳作獎 2 名：每名 2,500 元及獎狀

二、 初賽評分標準表：

| 評分項目    | 權重  | 說 明         |
|---------|-----|-------------|
| 創意理念    | 20% | 食譜文字及創新理念   |
| 整體製作方法  | 30% | 料理的原創性及價值   |
| 菜餚外觀美感  | 30% | 成品整體顏色搭配及外觀 |
| 市場行銷可能性 | 20% | 食材的挑選及使用性   |

三、 決賽評分標準表：

| 評分項目 | 權重  | 說 明                       |
|------|-----|---------------------------|
| 製作概念 | 10% | 菜餚原創性、份量大小及日後推廣的可行實用性     |
| 口 味  | 40% | 食物適當溫度、恰當的調味料、獨特口感風味及整體味道 |
| 菜餚觀感 | 10% | 合理的造型外觀、正確的操作、烹飪方法及技巧     |
| 衛生安全 | 10% | 在製作食品時，應注意到衛生手法及食品安全      |
| 實用性  | 30% | 符合經濟效益和市場需求               |

# 國立高雄餐旅大學個人資料蒐集告知聲明及同意書

國立高雄餐旅大學(以下簡稱本校)為辦理第二屆乾杯牛肉創意料理競賽業務及其相關工作,依據「個人資料保護法」之規定蒐集、處理、利用您的個人資料。若您未滿18歲,應告知您的法定代理人閱讀、瞭解並同意本同意書之所有內容及其後修改變更規定。當您於本校報名系統按選「我同意」或以口頭、親送、郵寄方式報名時,即表示您已閱讀、瞭解並同意本同意書之所有內容。

## 一、個人資料蒐集方式

透過個資當事人親送、郵遞、網路傳輸、口頭或其他適當方式取得個人資料。

## 二、基本資料之蒐集、更新及保管

- (一) 本校依據中華民國「個人資料保護法」與相關法令之規範,蒐集、處理及利用您的個人資料。
- (二) 請提供您本人正確、最新及完整的個人資料。
- (三) 本校因執行業務所蒐集您的個人資料包括姓名、出生年月日、就讀學校、科系班級、聯絡電話、Email及住址,各式表單內(含報名表、學生證及授權同意書)所需欄位等。
- (四) 若您的個人資料有任何異動,請主動向本校申請更正,使其保持正確、最新及完整。
- (五) 若您提供錯誤、不實、過時或不完整或具誤導性的資料,您將損失相關權益。
- (六) 您可依中華民國「個人資料保護法」,就您的個人資料行使以下權利:
  - 1、請求查詢或閱覽。
  - 2、製給複製本。
  - 3、請求補充或更正。
  - 4、請求停止蒐集、處理及利用。
  - 5、請求刪除。

但本校因執行職務或業務所必須者,本校得拒絕您上述之請求。但因您行使上述權利,而導致權益受損時,本校將不負相關賠償責任。

## 三、個人資料蒐集之目的

- (一) 依據法務部「個人資料保護法之特定目的及個人資料之類別」規定,制定以下目的:002-人事管理、109-教育或訓練行政。
- (二) 本校基於與第二屆乾杯牛肉創意料理競賽有關之報名活動之申請等法定職務,並為提供製作簽到表及評分表等作業,或執行臨時與競賽活動有關作業之特定目的需蒐集您的個人資料。
- (三) 當您的個人資料使用方式與本校蒐集的目的不同時,我們會在使用前先徵求您的書面同意,您可以拒絕向本校提供個人資料,但您可能因此喪失您的權益。

## 四、個人資料之類別

依據法務部「個人資料保護法之特定目的及個人資料之類別」規定,制定以下類別:C001-辨識個人者、C003-政府資料中之辨識者、C011-個人描述、C051-學校紀錄。

## 五、個人資料利用之期間、對象、地區及方式

- (一) 期間:依相關法令或因執行法定職務相關業務所須保存期間。
- (二) 對象:本校及所屬單位、業務合作單位、主管機關及依法有調查權機關。
- (三) 地區:上述「對象」項目所列之利用對象所在地。
- (四) 方式:符合個人資料保護相關法令以自動化機器或其他非自動化之利用方式。

## 六、基本資料之保密

您的個人資料受到本校【隱私權及個人資料保護政策】之保護及規範。本校如違反「個人資料保護法」規定或因天災、事變或其他不可抗力所致者,致您的個人資料被竊取、洩漏、竄改、遭其他侵害者,本校將於查明後以電話、信函、電子郵件或網站公告等方法,擇適當方式通知您。

## 七、同意書之效力

- (一) 本校保留隨時修改本同意書規範之權利,本校將於修改規範時,於本校網頁(站)公告修改之事實,不另作個別通知。如果您不同意修改的內容,請依上述第二條第六款向本校主張停止蒐集、處理及利用個人資料。否則將視為您已同意並接受本同意書該等增訂或修改內容之拘束。
- (二) 您自本同意書取得的任何建議或資訊,無論是書面或口頭形式,除非本同意書條款有明確規定,均不構成本同意條款以外之任何保證。

## 八、準據法與管轄法院

本同意書之解釋與適用,以及本同意書有關之爭議,均應依照中華民國法律予以處理,並以當地地方法院為管轄法院。

## 第二屆乾杯牛肉創意料理競賽

### 參賽選手個人基本資料

|             |             |
|-------------|-------------|
| 姓 名         |             |
| 出生日期        |             |
| 就讀學校        |             |
| 科系/班級       |             |
| 聯絡電話        |             |
| E-mail      |             |
| 學生證影印<br>正面 | 學生證影印<br>反面 |

## 第二屆乾杯牛肉創意料理競賽

## 菜單設計說明表

|                |  |
|----------------|--|
| 菜餚名稱(一)        |  |
| 材 料            |  |
| 調 味 料          |  |
| 創 意<br>理念與特色   |  |
| 製 作 方 法        |  |
| 菜餚圖片黏貼處<br>5x7 |  |

表單空間不足請自行增加

# 第二屆乾杯牛肉創意料理競賽

## 菜單設計說明表

|                |  |
|----------------|--|
| 菜餚名稱(二)        |  |
| 材 料            |  |
| 調 味 料          |  |
| 創 意<br>理念與特色   |  |
| 製 作 方 法        |  |
| 菜餚圖片黏貼處<br>5x7 |  |





## 決賽大會提供設備及器具表

| 品項        | 數量  | 品項        | 數量  |
|-----------|-----|-----------|-----|
| 西餐四口爐     | 4 口 | 三層電烤箱（共用） | 1 台 |
| 中式快速爐     | 2 口 | 走入式冰箱（共用） | 1 台 |
| 洗滌槽       | 2 組 | 明火烤爐（共用）  | 4 台 |
| 萬能蒸烤箱（共用） | 1 台 | 不鏽鋼炒鍋     | 3 支 |
| 不鏽鋼醬汁鍋    | 2 支 | 三角濾網      | 1 支 |
| 27cm 圓磁盤  | 4 個 | 中式炒鍋      | 2 支 |

## 決賽大會提供調味料

|   |      |      |    |
|---|------|------|----|
| 鹽 | 黑胡椒粉 | 白胡椒粉 | 砂糖 |
|---|------|------|----|