

中華民國國際餐飲協會

『第一屆樽鼎盃全國餐飲大賽暨論壇計畫書』

指導單位

中華民國國際調酒協會

主辦單位

TIFBA 中華民國國際餐飲協會

承辦單位

和春技術學院

協辦單位

三信家商

復華中學

台南應用科大

恆春生態農場

中華民國 104 年 11 月

中華民國國際餐飲協會

『第一屆樽鼎盃全國餐飲大賽暨論壇計畫書』

壹、緣起

近年來餐飲相關行業之蓬勃發展，就讀餐飲相關科系之學生與從事餐飲行業人數眾多，為激發國內餐飲相關人才發揮創意並讓餐飲界發掘食品材料烹調的無限創作空間及美味料理，加強餐飲服務技藝之說菜技巧並強調餐飲相關人士亦發揮互助熱心精神，可利用餐飲專業技術作為回饋社會的種種服務與善行。本計畫為建置中餐廚藝、西餐廚藝、中西式糕點、飲料調製、餐飲服務等餐飲相關訓練與技能，特別於今年盛大舉辦一場整合創意餐飲技能競賽！

比賽項目包括以下五項，中餐廚藝、西餐廚藝、中西式糕點及飲料調製、餐飲服務，比賽中將邀請來自餐飲業及學界之公正人士擔任評審，歡迎中餐廚藝、西餐廚藝、中西式糕點及飲料調製、餐飲服務，比賽有興趣及相關科系在校學生組隊報名！

本計畫亦希望餐飲相關人士能積極參與或發揮餐飲領域專業能力回饋社會，因故首次提出「餐飲志工」的概念，舉辦『第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動』希冀達到激勵之目的。

除此之外，有鑑於餐飲服務之技能必須可接軌產業之需求，同時舉辦『說菜能力提升論壇』將邀請知名業界專家為說菜技巧技能作經驗分享與研討。

貳、計畫主旨：

期望藉本計畫創造多元正向的餐飲技藝、餐飲服務技巧與餐飲業從業人員之社會公益性，並可提升餐飲專業的自我成長為本計畫之主旨。

參、計畫目標：

本單位提出之計畫模組主要分為三部分：『樽鼎盃全國餐飲大賽』、『寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動』以及『說菜能力提升論壇』，希冀在本計畫實施時，能夠達到以下目標，並符合餐飲業從業人員之需求，以達餐飲相關業者與社會大眾之期盼。

(一) 提升國內餐飲相關人才發揮創意、發掘食材烹調的無限創作空間。

- (二) 加強餐飲服務之說菜技巧說菜能力接軌產業之需求。
- (三) 提升餐飲業從業人員之社會公益性，回饋社會。

肆、 辦理單位

- (一)指導單位：中華民國國際調酒協會
- (二)主辦單位：TIFBA 中華民國國際餐飲協會
- (三)承辦單位：和春技術學院
- (四)協辦單位：三信家商
復華中學
台南應用科大
恆春生態農場

伍、 日期與活動行程表

活動日期：2015 年 11 月 10 日~2015 年 12 月 29 日

活動地點：和春技術學院(高雄市大寮區至學路 288 號)

活動行程表(暫定)

項 目	日 期	時 間
第一屆寶島盃全國餐飲志工選拔報名截止	2015/11/25 (星期三)	PM17:00 前
第一屆樽鼎盃全國餐飲大賽報名截止	2015/12/10 (星期四)	PM17:00 前
第一屆樽鼎盃全國餐飲大賽競賽日期	2015/12/29 (星期二)	2015/12/29 星期二 AM8:00~PM19:00
第一屆寶島盃餐飲志工表揚大會日期	2015/12/29 (星期二)	2015/12/29 星期二 AM10:00~PM12:00
說菜能力提升論壇	2015/12/29 (星期二)	PM13:00~PM16:00

陸、 邀請與會對象

- (一)中華民國國際調酒協會之理監事暨會員
- (二)餐飲業相關從業人員與機關團體
- (三)各大專院校、高中職餐飲觀光相關科系之師生
- (四)對餐飲具有高度興趣之人士

柒、 本計畫相關活動與簡章

- (一) 『第一屆樽鼎盃全國餐飲大賽』活動與報名簡章，詳見『附件一』
- (二) 『第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動』活動與報名簡章，詳見『附件二』
- (三) 『說菜能力提升論壇』報名辦法與報名表，如下：

第一屆樽鼎盃全國餐飲大賽 『說菜技術能力提升論壇』

洽詢單位：和春技術學院 學務處

論壇日期：2015 年 12 月 29 日

報名截止：2015 年 12 月 10 日

報名電話：(07)788-9888 轉 2410

傳真電話：(07)788-9777 To：學務處

聯絡人：張素月 小姐 E-MAIL：moon@fotech.edu.tw

郵寄地址：83160 高雄市大寮區至學路 288 號 和春技術學院 學務處 收

第一屆樽鼎盃全國餐飲大賽 『說菜能力提升論壇』			
單位名稱		電話	
		傳真	
參加人員 姓名	(姓名)	行動	
	(職稱)	e-mail	
	(姓名)	行動	
	(職稱)	e-mail	
	(姓名)	行動	
	(職稱)	e-mail	
附註	1. 會場提供報名參加者大會講義，請盡早報名以確保講義數量。 2. 大會當天供應餐點與茶水。 3. 交流演講會全程免費。		

附件一

第一屆樽鼎盃全國餐飲大賽報名簡章

壹、緣起

建置中餐廚藝、西餐廚藝、中西式糕點、飲料調製、餐飲服務等餐飲相關訓練與技能特別於今年盛大舉辦一場創意餐飲技能競賽，激發國內餐飲相關人才發揮創意並讓餐飲界發掘食品材料烹調的無限創作空間及美味料理，比賽項目包括以下五項，中餐廚藝、西餐廚藝、中西式糕點及飲料調製、餐飲服務，比賽中將邀請來自餐飲業及學界之公正人士擔任評審，歡迎中餐廚藝、西餐廚藝、中西式糕點及飲料調製、餐飲服務，比賽有興趣及相關科系在校學生組隊報名！

貳、比賽主旨：提升國內餐飲相關人才發揮創意並發掘食品材料烹調的無限創作空間。

參、辦理單位

指導單位：中華民國國際調酒協會

主辦單位：TIFBA 中華民國國際餐飲協會

承辦單位：和春技術學院

協辦單位：台南應用科大/復華中學/三信家商/恆春生態農場

贊助單位：五洲商行

肆、競賽日期：2015年12月29日 上午8:00~下午19:00

伍、競賽地點：和春技術學院(831 高雄市大寮區至學路288號)

陸、參加人員：全國各大專院校、高中職學生及有興趣之相關業界人士

柒、比賽項目：

A. Super Team 超級團隊菁英賽-大專院校組

B. Super Team 超級團隊菁英賽-高中職組

C. 大專院校花式調酒組

D. 大專院校傳統調酒組

E. 高中職花式調飲組(無酒精)

F. 高中職傳統調飲組(無酒精)

G. 外場 setting 雙人服務競賽

H. 外場托盤服務競賽

捌、 比賽總則

- 一、 本比賽的宗旨在於提供一個管道以提高餐飲水準與創意及分享烹調經驗，加強餐飲文化交流。
- 二、 參賽者遞交已填妥的參賽表格等同接受及同意遵守餐飲競賽的所有參賽規則。
- 三、 主辦單位有權拒絕任何不遵守規則，不符合比賽項目所訂明的條件或限制的作品參加比賽。
- 四、 參賽者或其代表不得向餐飲競賽評審團或中心負責人進行遊說活動。
- 五、 參賽選手與報名相同，不得更換，否則以棄權論。
- 六、 比賽之食材及作法與食譜相同，不得更換，否則不予計分。
- 七、 比賽選手於比賽前 1 小時報到，進行賽前準備及材料檢查。超過該場比賽開始時間未到者，視同棄權。
- 八、 現場報到時，請出示身份證件(或具照片之官方證件)，以利查核。
- 九、 本活動如因 不可抗拒之因素而無法進行時，主辦單位保留修正、暫停或取消權利，且不另行通知。
- 十、 所有參賽者須於指定時間內完成作品，未能完成作品之參賽者將不獲得評分。
- 十一、協會將提供適當的保安措施，然而若有任何展示品、器具或私人物品遺失或損害，協會概不負責賠償。
- 十一、主辦單位有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別，裁判長對規則的詮釋為最終之依歸。大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議。
- 十二、參賽者如有違反餐飲競賽規則，裁判長有權取消其參賽資格。比賽結果由裁判長做最終決定，不容異議；且當日比賽選手若有任何疑問該場評審委員有絕對裁決權。
- 十三、參賽者(或團體代表)必須參加比賽日說明會，以了解安全工具使用方式、參賽規定及比賽流程等。
- 十四、參賽者需自行攜帶作品中之調味料，可需於現場調配，亦可事先調配完成。
- 十五、比賽食材必須為半成品進入比賽場地，桌面展示擺盤裝飾品亦同。
- 十六、料理完之成品必須置於餐盤中，並依照指示送到展示桌及裁判桌。
- 十七、協會提供每隊兩個卡式瓦斯爐組及 IBM 長桌兩張
- 十八、參賽者繳交之相關資料，均不退件，請自行留底備份。
- 十九、主辦單位有權保有比賽中所使用的烹飪方式及錄影、拍照權利。
- 二十、所有參賽者應使用為原始創作之作品，切勿抄襲，該作品照片及食譜之創作權屬選手

- 及大會所有，需無償授權主辦單位可重製、出版、或於本活動相關之活動中發表。
- 二十一、本會有權拒絕參賽者的配方、製作方法和名稱(請勿取不當或不雅名)，有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
 - 二十二、任何具爭議的成份和裝飾品請先洽詢本會，必須核准才可使用。
 - 二十三、大會將派治安人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德心，保持形象，共同維護場地整潔。
 - 二十四、須填寫個人資料使用授權同意書，以保障您的權益！
 - 二十五、活動內容辦法，以中華民國國際餐飲協會官方 FACE BOOK 公告內容為準。
 - 二十六、選手注意事項將放至本會 FACE BOOK 上，請於比賽前自行上網查詢，並請隨時注意最新動態。
 - 二十七、以上若有任何疑問敬請與承辦單位聯絡：

中華民國國際餐飲協會

專員：柯宜妍 小姐

電話：(07) 251-8977

地址：高雄市新興區林森一路 163 號 5F-3

玖、各組比賽規章：

Super Team 超級團隊菁英賽共同規則

A. Super Team 超級團隊菁英賽-大專院校組

B. Super Team 超級團隊菁英賽- 高中職組

- 一、**比賽隊伍**：每校組隊 1 組報名參加，以報名先後順序排號，高中職組 20 組、大專院校 20 組比賽，請各校踴躍參與並歡迎各校觀摩之。比賽採 5 人一組方式進行，並分成中餐廚藝、西餐廚藝、中西式糕點、餐飲桌邊服務、飲料調製各一人，搭配進行競賽。
- 二、**比賽方式**：各隊自由發揮創意，主題自訂，做出各式「創意餐點及飲品」。選手需將做法成分、主題特色、口感風味之介紹做成文稿，於繳交報名表時一併附上。每道餐點必須完成一式三份，一盤供展示用，一盤為評審試吃，一盤為總評審區試吃，每份份量約 1 人份。

三、 **比賽時間**：前製準備 15 分鐘；製作時間 1 小時，每組在 1 小時內必須同時完成中餐廚藝、西餐廚藝、中西式點心、飲料調製與餐飲服務之備餐與介紹；善後清潔時間 15 分鐘。

四、 **Super Team 超級團隊菁英賽**有任何比賽問題請聯絡

負責人：陳雅婷 老師

[TEL:\(0\)788-9888](tel:0788-9888) 分機:6190 / 手機：0913-380903

E-Mail: cocktail_827@163.com

五、 **比賽規則如下**：

▪ **中餐廚藝**

1. 以「炒飯」為烹調料理呈現。
2. 食材選用以在地食材為主，不可使用原裝進口食材及調味料。
3. 需與西餐廚藝的「料理」作結合擺盤呈現。
4. 餐點設計重點，需結合西餐廚藝、中西式糕點、飲料調製之飲品與餐點口味上之契合性為相互搭配設計。
5. 以半成品烹調、製作。
6. 展示作品及口感試吃皆需有盤飾呈現。

▪ **西餐廚藝**

1. 主題不拘，自由創作作品。
2. 食材選用不拘，醬汁比例不超過主菜的 15%。
3. 需與中餐廚藝的「炒飯」作結合擺盤呈現。
4. 餐點設計重點，需結合中餐廚藝、中西式糕點、飲料調製之飲品與餐點口味上之契合性為相互搭配設計。
5. 以半成品烹調、製作為主。
6. 展示作品及口感試吃皆需有盤飾呈現。

■ 中西式糕點

1. 食材選用請以天然食材為主，不可添加人工香料及色素。
2. 製作類型不限中西式糕點，皆可自由發揮。
3. 餐點設計重點，需結合中餐廚藝、西餐廚藝、飲料調製之飲品與餐點口味上之契合性為相互搭配設計。
4. 以半成品烹調、調製及裝飾為主。
5. 展示作品及口感試吃皆需有盤飾呈現。

■ 飲料調製

1. 餐點設計重點，需結合中餐廚藝、西餐廚藝、中西式糕點之餐點與飲品口味上之契合性為相互搭配設計。
2. 需做出一道餐前酒與一道餐後創意咖啡(指定虹吸式萃取)，餐前酒與創意咖啡皆需製作 3 杯量(2 杯口感評審評分，另外 1 杯為展示用)。

◇ 飲料調製 - 餐前酒規範

1. 配合國際調酒比賽，如須 Shake 時必須使用 Boston Shaker。
2. 選手呈上餐前酒 3 杯(2 杯供口感評審評分，另外 1 杯為展示用)。
3. 餐前酒 配方甜性材料不得超過 2cl(甜性材料如：甜的果汁、甜味強化酒精葡萄酒、甜苦艾酒、香甜酒、奶製品、果露糖漿等)。
4. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：檸檬汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash...等。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)。
5. 不得使用人造或染色食物及優酪乳等乳酸菌飲料調配；牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
6. 劍叉、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
7. 裝飾物(Garnish)必須是可食用的。使用可食用的水果、草本植物、葉子和香料也包含樹皮、果殼、果皮、小枝。
8. 瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。

9. 配方審核若發現以下錯誤，直接予以扣分，不再通知！

1. 未使用指定產品	5. 酒精含量少於 4cl
2. 指定產品未寫出哪一種口味	6. 酒精含量超過 7cl
3. 容量標準未以 0.5 之倍數為單位	7. 使用之材料超過 6 種
4. 未以 cl 做為容量數	8. 其他未依規定之錯誤

◇飲料調製 - 餐後創意咖啡規範

1. 指定虹吸式方式萃取，每位選手可使用兩組以上虹吸式咖啡煮具萃取咖啡。
2. 選手競賽用之咖啡豆、材料、器具、設備皆須自行準備，大會提供熱水、冰塊、飛鷹牌 CM300AU 磨豆機、長桌一張、110v 電源插座 2 個及洗滌區。
3. 大會指定使用 HARIO 虹吸式咖啡壺，加熱設備可使用酒精燈，瓦斯燈及鹵素加熱燈具，如有特殊器具，需經大會同意方可使用。
4. 選手呈上創意咖啡 3 杯(2 杯供口感評審評分，另外 1 杯為展示用)。
5. 創意咖啡，冰、熱不拘，杯器皿不限，
6. 選手需自行確認所有器具之狀態及所有原物料是否齊全，並測試研磨機及研磨刻度。

■外場桌邊服務

以現場服務技巧、說菜技巧與出餐順序及流暢程度為評分要點。

六、 呈現方式：

- (1) 參賽者將作品與展示檯製作整體造型，大會將提供 180cmX60cm 展示檯提供擺設。
- (2) 所有盤中材料須皆為可食用，不可出現不可食用之裝飾物。
- (3) 請參賽者自行設計製作食譜解說卡於作品旁以供評審參閱。
- (4) 主題介紹立牌及菜卡牌可採用現成的壓克力牌或是自行設計製作，主題介紹立牌範圍尺寸約為長15*寬20公分，共2組(成品區及總評審區);菜卡牌範圍尺寸約為長9.5*寬6公分，各1組(成品區)。

七、 評分標準：

▪中餐廚藝、中餐廚藝、中西式糕點

創意實用（35%）、料理技巧及口感（30%）、食材選擇及外觀（20%）、主題及衛生（15%）等 4 項評比。

如遇選手總分數相同者，以創意實用→料理技巧及口感→食材選擇及外觀→主題及衛生等高低順序排名。

▪飲料調製

口感(40%)、專業性(15%)、創意性(25%)、衛生(20%)等 4 項評比。

如遇選手總分數相同者，以口感→專業性→創意性→衛生等高低順序排名。

▪外場桌邊服務

服務技巧(25%)、餐桌的設計與美觀(25%)、餐具定位之正確性(20%)、整體比賽流暢度(30%)；如遇選手總分數相同者，以服務技巧→餐桌的設計與美觀→餐具定位之正確性→整體比賽流暢度等高低順序排名。

八、 比賽限制：

- (1) 食材、器皿等相關材料及展示佈置由選手自行準備。
- (2) 選手可以自行攜帶慣用工具(現場提供 110v 電源，延長線自備)，不得攜帶爆裂物等危險物品進場，違者直接沒收，比賽完全不得異議！
- (3) 選手必須自行穿著標準正式服裝廚師服(不可有贊助廠商 LOGO)及工作鞋並穿戴圍裙、帽子、領巾進入廚房操作，違者扣總分 3 分！
- (4) 善後作業時間 15 分鐘，必須徹底打掃工作爐台及周圍環境，並請在場工作人員確認無誤後方可離場，違者扣總分 5 分！
- (5) 選手在比賽進行中不得與其他隊伍參賽者進行交談、交換食材等不公平行為，亦不可刻意干擾其他組別參賽者比賽流程，違者視情況扣分，最高可直接沒收比賽權。

Super Team 超級團隊菁英賽外場桌邊服務規則與順序

以現場服務技巧、說菜技巧與出餐順序與流暢程度為評分要點。

出餐順序

時間	步驟	餐飲桌邊服務	中餐廚藝、西餐廚藝	烘焙點心	飲料調飲
15分鐘	1.	外場前置作業	前置作業	前置作業	前置作業
一小時	2.	餐桌 setting	製作餐點	製作餐點	餐前雞尾酒調製
	3.	餐前雞尾酒服務與解說	準備出餐	製作餐點	收整並準備餐後咖啡相關器材與材料
	4	主餐服務與解說	出餐	準備出餐	製作咖啡
	5.	糕點服務與解說	撤收	出餐	準備出咖啡
	6	咖啡服務與解說		撤收	送出餐後咖啡
	7	撤收			撤收
15分鐘	8	善後作業			

注意事項：

1. 表格為基本的團隊工作內容與出餐順序。
2. 出餐的搭配由 Super Team 呈現出專業的餐飲服務流程，達到最佳的用餐體驗。

【C. D. E. F 組 調飲類組選手共同規則說明】

- C. 大專院校花式調酒組 E. 高中職花式調飲組(無酒精)
D. 大專院校傳統調酒組 F. 高中職傳統調飲組(無酒精)

共同規則說明：

1. 配合國際調酒比賽，如須 Shake 時必須使用 Boston Shaker；Boston Shaker 及 Mixing Glass 須自備。
2. 配方只能使用大會指定之品牌，提供之產品請參考大會官方網站「配方指定品牌一覽表」，另酒杯等相關材料器具由選手自備。
3. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash... 等。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)
4. 不得使用人造或染色食物及優酪乳等乳酸菌飲料調配；牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
5. 劍叉、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
6. **裝飾物(Garnish)必須是可食用的。使用可食用的水果、草本植物、葉子和香料也包含樹皮、果殼、果皮、小枝。**
7. **請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格，大會會準備洗滌區及切割區。**
8. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但高中職組不得與任一職業大專組同時參加，請於報名表勾選清楚，但若大會流程導致時間衝突到，則需告知現場工作人員處理。
9. 各組每次調配雞尾酒時間不得超過 5 分鐘，否則將予以扣分。得獎者若同分數時，花式組以技能總分最高者為優勝，傳統組以口感之總分最高者為優勝。
10. 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
11. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
12. **各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋！**
13. 比賽器具一律由參賽者自備，包含杯子、吸管、調酒棒、刀子、砧板... 等。
14. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議，**大會**有權使用各選手之創作品為教學用途。
15. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，**創作權屬選手及大會所有。**
16. 本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
17. 選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。請隨時注意最新動態。
18. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
19. 任何具爭議的成份和裝飾品請先洽詢本會，必須核准才可使用。
20. 比賽會場演藝廳禁止攜帶食物、礦泉水及飲料等液體。
21. 大會將派治安人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德心，保持形象，共同維護場地整潔。：個人資料使用授權同意書，以保障您的權益！
22. 舞台上贊助商瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。

23. 375ml 裝或迷你瓶不可使用，除非是原贊助廠商的尺寸。

◇ 配方審核若發現以下錯誤，直接予以扣分，不再通知！

1. 未使用指定產品	5. 配方之指定基酒少於 3cl
2. 指定產品未寫出哪一種口味	6. 酒精含量超過 7cl
3. 容量標準未以 0.5 為單位	7. 使用之材料超過 6 種
4. 未以 cl 做為容量數	8. 其他未依規定之錯誤

【花式選手共同規則說明】

1. 比賽可融入魔術技巧、特技雜耍，但不得使用火為工具。
2. 技術、技藝、表演不得少予六種變化。
3. 要有娛樂性及安全性，並不得於比賽中有脫衣之動作(即不得裸露)。可使用彩色雪克杯，但禁止使用防滑雪克杯、噴防滑噴霧及貼膠帶。禁止於瓶口及鋼杯杯口纏繞膠帶。灌瓶過後的雪克杯禁止倒入材料，避免衛生扣分。
4. 酒瓶瓶口使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒杯。
5. 花式選手如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶，每 1 瓶中最少需 3cl 材料(若配方為 3cl 以下，如 2cl，則還是須裝至 3cl)。
6. 選手於台上一律禁止赤腳，以免造成傷害。
7. 酒瓶如破損，舞台清理後酒嘴不主動歸還。
8. 花式選手可在“草坪”上練習，但不可使用玻璃瓶練習，違者一律取消參賽資格。
9. 花式不到 4 分 50 秒，否則將予以扣分。得獎者若同分數時，依技能、口感之總分最高依序者為優勝。

各調飲類組別規則說明

凡參加選手均應遵守大會競賽規則

(C)大專院校花式調酒組

- ◇ 類型為 Fancy 雞尾酒。
- ◇ 指定酒：FRUKO 芙果香甜酒系列；BOTTEGA 慕思卡 玫瑰氣泡酒
- ◇ 比賽時間 5 分鐘。
- ◇ 音樂為自選曲。
- ◇ 參賽者須服裝整齊，不可裸露。
- ◇ 調製成品 3 杯供口感評審評分(杯子不限)。
- ◇ 切割時間每次 10 分鐘(切 3 個)，**超過時間即扣分**，依比賽順序於『切割區』切割。

(E)高中職花式調飲組(無酒精)

- ◇ 類型為 Fancy 無酒精。
- ◇ 指定商品： Monin 系列糖漿/果泥。
- ◇ 比賽時間 5 分鐘。
- ◇ 音樂為第 8 屆港都盃 指定曲
- ◇ 調製成品 3 杯供口感評審評分(杯子不限)。
- ◇ 切割時間每次 10 分鐘(切 3 個)，**超過時間即扣分**，依比賽順序於『切割區』切割。
- ◇ 參賽者須服裝整齊，不可裸露。
- ◇ 參賽者請注意成品之商品價值。

(D)大專院校傳統調酒組

- ◇ 類型為 Fancy 雞尾酒。
- ◇ 指定酒： FRUKO 芙果香甜酒系列；BOTTEGA 慕思卡 玫瑰氣泡酒
- ◇ 比賽時間 5 分鐘，音樂指定曲由大會提供。
- ◇ 調製 3 杯供口感評審評分(杯子不限)。
- ◇ 服儀：參賽者須服裝整齊。
- ◇ 調製須依順序果汁、糖漿、香甜酒、基酒(若 2 瓶香甜酒以低酒精先加入), 有汽飲料及 Float 則最後加入。
- ◇ 配方材料請寫中文全名及廠牌，以利審核。
- ◇ 切割時間每次 10 分鐘(切 3 個)，**超過時間即扣分**，依比賽順序於『切割區』切割。

(F)高中職傳統調飲組

- ◇ 比賽時間 5 分鐘。
- ◇ 類型為 Fancy 無酒精。
- ◇ 指定商品： Monin 系列糖漿/果泥。
- ◇ 調製 3 杯供口感評審評分(杯子不限)。
- ◇ 切割時間每次 10 分鐘(切 3 個)，**超過時間即扣分**，依比賽順序於『切割區』切割。
- ◇ 參賽者請注意成品之商品價值。
- ◇ 服儀：參賽者須服裝整齊。
- ◇ 音樂：指定曲由大會提供。
- ◇ 配方材料請寫中文全名及廠牌，以利審核。

調飲類組(C . D . E. F.) 比賽有任何比賽問題請聯絡

負責人： 陳勇年

TEL: 0929-075947

E-Mail: allen7858@yahoo.com.tw

F 外場 setting 服務競賽規則

比賽宗旨：考驗餐飲實務現場服務技巧、小組工作分配以及運作之流暢程度。

競賽規則：

- ▶ **服裝儀容規定：**請穿著正式服裝，並配掛服務巾(自行攜帶服務巾、方桌桌布)。裙子長短不拘(以不暴露為原則)，高跟鞋後跟高低不限，違反規定者拒絕參賽。
- ▶ **服勤技巧：**採取一般餐飲服務技巧、餐桌擺設、酒水服務以及托盤腰托服務方式。



▶ **儀態說明：**

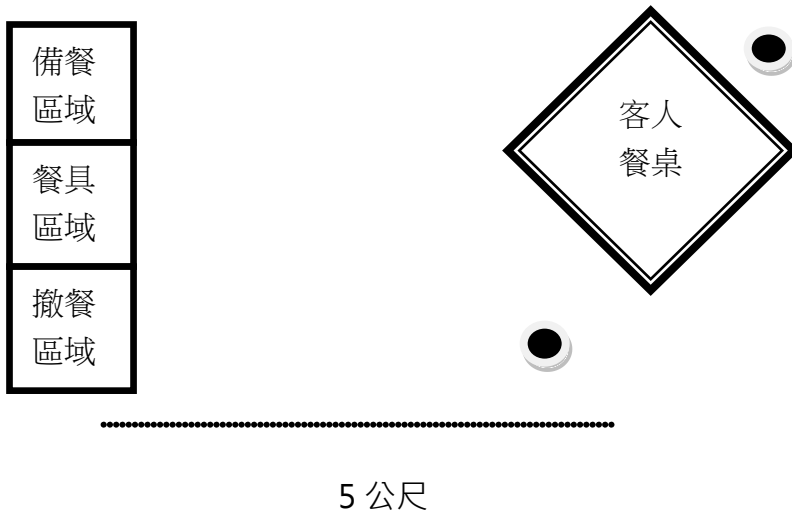
1. 一般餐桌擺設使用慣用手服勤，服勤技巧包含各式餐具、餐盤、杯子定位等以及口布擺設，最後服勤酒水。請以優雅、專業儀態進行顧客服務。
2. 托盤使用慣用手服勤，手掌張開置於服勤托盤中心位置。托盤服勤高度約在腰部以上位置，手臂與手軸呈現約 90 度狀態。服勤行走時手臂貼緊身軀，保持平衡。
3. 酒水服務使用慣用手服勤，請務必配掛口布服務，以專業的儀態服務酒水(不需要開瓶)。
4. 比賽過程各式餐具拿取請注意衛生安全，服務過程中例如手部不可碰觸杯口、內緣，餐具、餐盤不可抓顧客嘴巴需觸碰處等。服務過程保持安靜，餐具切勿掉落地面，一切遵守衛生安全規定。
5. 整體服務過程請保持微笑以及端莊的服務禮儀。

▶ **比賽內容說明：**

1. 兩人一組，男女不拘。
2. 比賽時請在備餐區待命。
3. 比賽時間請於 6 分鐘內完成所有服務，時間內皆可做服務修正。
4. 提前完成，請跟評審示意(舉手並喊完成)評審評分。
5. 6 分鐘時間到則不可繼續動作，選手一律退回備餐區。(倒數一分鐘提示)
6. 評審評分 5 分鐘。
7. 4 分鐘時間，將所有物件有條理的撤收於撤餐區，完成請跟評審示意。
8. 上場前一分鐘抽籤大會所指定之菜單項目(中式 2 式、西式 2 式，其中一式)，一分鐘時間討論工作進行。
9. 小組依據抽籤菜單的內容開始進行各項服務之工作：(1) 鋪設桌布；(2) 擺設各式餐具；(3) 擺設口布；(4) 攤口布；(5) 服務水與酒；(6) 評分後撤收。
10. 每項服務進行只同時由兩位服務生在場上進行比賽項目，大會並無規定兩人工作內容，請自行依據一般餐廳的服務方式進行，以服務技巧、兩人搭配的流暢度以及專業程度為評比項目。
11. 口布需要在備餐區域折好，不可在顧客桌面上進行折疊之動作。

12. 服勤當下已經不需要再做擦式餐具的動作。
13. 服勤相關餐具已分別歸類放置於備餐區域，服勤餐具時請用托盤從備餐區域取用，從坐位右手邊擺設餐具，服勤酒水則不用托盤。
14. 撤收時從坐位左手邊撤收餐具，並請依據撤餐區域的位置，將各式餐具放至於適當位置，酒水需傾倒至回收水桶並放回歸位。
15. 備餐區會擺放不同類型的中西式酒杯、茶杯，請務必依據菜單挑選正確。
16. 大會指定菜單請參閱(附件 1-4)。
17. 大會指定餐具與擺設，請參閱丙級餐旅服務以及所使用之餐具(附件 5)，本大會不提供標準擺設版本，由選手自行按照菜單擺設，擺設合理用餐流程就是標準。

▶ 比賽場地示意圖：



▶ 比賽評分標準：

1. 服裝 10%
2. 服務儀態 20%
3. 服務專業程度 40%
4. 小組運作流暢程度 20%
5. 衛生與安全 10%

有任何比賽問題請聯絡

F 外場 setting 服務競賽 負責人：鄭傑夫

TEL:0982681224

Mail: tm0052@mail.tut.edu.tw

附件 1：大會指定西式菜單

西式菜單(一)	
	法式生菜沙拉
	蘑菇濃湯 搭配芝麻麵包
	菲力牛排 搭配勃根地紅酒一款
	歐培拉 搭配錫蘭紅茶

西式菜單(二)	
 A glass bowl filled with a variety of fresh organic vegetables, including leafy greens, cherry tomatoes, sliced radishes, and citrus segments, served with a small white cup of dressing.	有機生菜沙拉
 A white bowl containing a clear, light brown beef soup with visible chunks of beef and vegetables.	牛肉清湯
 A white plate featuring a piece of grilled salmon topped with a lemon butter sauce, accompanied by green asparagus and a slice of zucchini.	檸檬鮭魚 搭配夏多內白酒一款
 A small, round chocolate cake on a white plate, topped with a dollop of whipped cream and a drizzle of chocolate sauce.	熔岩巧克力蛋糕 搭配微甜氣泡酒

中式菜單(二)



子薑糖心皮蛋

香片茶



金瓜海鮮豆腐煲



肉末干煸四季豆



醉雞先菌乾燒伊府麵

芝士焗白菜

紹興酒



紅蓮燉雪蛤

5：大會指定餐具

紅酒杯. 白酒杯. 西式水杯	香檳杯	60 OZ 烈酒杯
		
中式水杯	紹興酒壺	黃酒壺(竹葉青)
		
咖啡杯組	紅茶杯組	中式茶杯
		
中式湯匙	筷架	味碟
		

骨盤	湯碗	西式餐盤(show plate)
		
麵包盤	筷子	奶油刀
		
主餐刀	沙拉叉	主餐叉
		
圓湯匙	橢圓湯匙	鐵壺(倒白開水)
		

H. 外場托盤服務競賽

比賽宗旨：考驗餐飲外場服務生托盤使用與服務之技巧。

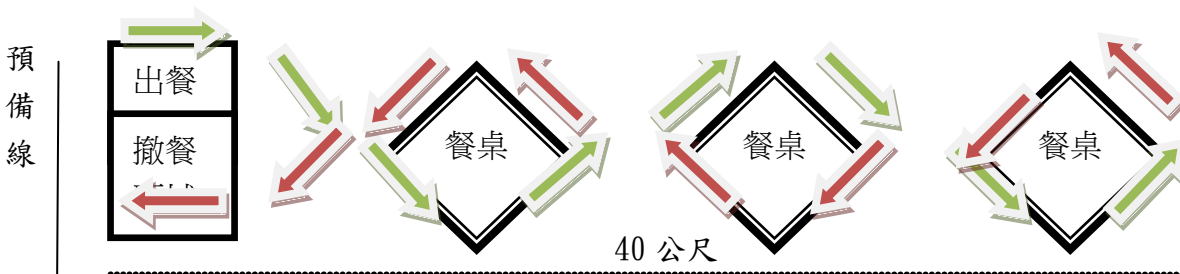
競賽規則：

- ▶ **服裝儀容規定：**請穿著正式服裝，並配掛服務巾(自行攜帶服務巾)。裙子長短不拘(以不暴露為原則)，高跟鞋後跟高低不限，違反規定者拒絕參賽。
- ▶ **比賽內容說明：**
 1. 兩人一組，一男一女。
 2. 服勤技巧採取一般餐飲托盤腰托服務方式。



3. 姿勢說明：掌心及手指托持托盤行進，不可有雙手端盤情形行。(不限制左手 或右手持托，以參賽者使用習慣為原則)。
4. 距離：來回共 40 公尺。
5. 托盤比賽物品：(以下物品以主辦單位現場提供為主) a. 圓托盤 1 個(直徑 36±1 cm，止滑) b. 咖啡杯組 1 組(160~180ml、含底盤) c. 水杯 2 個(約 10 - 12 oz) d. 雞尾酒杯一個。

▶ **比賽場地示意圖：**



▶ **競賽流程：**

1. 選手於預備區待命。
2. 先將服務巾定位於下手臂。
3. 計時開始口令後選手 A 將水壺內的水倒入 2 個水杯、1 組咖啡杯組及雞尾酒杯。後續將工作服務檯桌面(出餐區)上之托盤先上手，然後將分別裝有飲品的 2 個水杯、1 組咖啡杯組及雞尾酒杯一個放於托盤中後，依規定路線前進。
4. 依規定路線返回，先將指定物品放回至工作服務檯(撤餐區)後，再將托盤置放於工作服務檯上指定位置。
5. A 選手將托盤上所有物品(含托盤)放回工作服務檯(撤餐區)並擺放整齊後，須按下叫人鈴，再由 B 選手接力。
6. 選手 B 接力(重複選手 A 程序)走同一路線，最後返回工作服務檯。
7. B 選手最後需將托盤上所有物品放回工作服務檯(撤餐區)並擺放整齊，按下叫人鈴後才

停止計時。

▶ **評分項目及配分比例：**

1. 服裝及儀態 20%
2. 托盤姿勢及平穩度 40%
3. 安全與衛生 30%
4. 完成時間 10%

有任何比賽問題請聯絡

H. 外場托盤服務競賽負責人：鄭傑夫

TEL:0982681224

Mail: tm0052@mail.tut.edu.tw

拾. 報名辦法

報名截止日期- 2015 年 12 月 10 日前

報名辦法- 2015 年 12 月 10 日前線上報名， Super Team 超級團隊菁英賽組(A/B 組)須線上報名後，填妥書面報名資料及製作食譜一式三份，附上參賽作品之食譜及創意文案，於 2015 年 12 月 15 日前(以郵戳為憑)，掛號郵寄至中華民國國際餐飲協會，地址:(高雄市林森一路 163 號 5F - 3)

報名網址：

- A. Super Team 超級團隊菁英賽-大專院校組：<http://goo.gl/forms/Gm9cSsxhVL>
- B. Super Team 超級團隊菁英賽-高中職組：<http://goo.gl/forms/QH2lJdE0dD>
- C. 大專院校花式調酒組：<http://goo.gl/forms/M9D4Fc8Hv4>
- D. 大專院校傳統調酒組：<http://goo.gl/forms/20V0l4Go2H>
- E. 高中職花式調飲組(無酒精)：<http://goo.gl/forms/UwtRxVAvtP>
- F. 高中職傳統調飲組(無酒精)：<http://goo.gl/forms/WmPAKcKI83>
- G. 外場 setting 雙人服務競賽：<http://goo.gl/forms/YLu6xeHFKX>
- H. 外場托盤服務競賽：<http://goo.gl/forms/7QC45Q7wJZ>

報名費用 - Super Team - 1000 元整，調酒組、外場 setting 雙人服務競賽與外場托盤服務競賽 - 300 元整，於 2015 年 12 月 10 日前(請以現金方式繳至中華民國國際餐飲協會或匯款至以下帳戶：

銀行： 上海商業儲蓄銀行 011 高雄分行 0048

戶名： 中華民國國際餐飲協會 郭朝坤

帳號： 0410-2000-1009-52

備註：以郵戳為憑，逾期或其他繳交方式一律不受理報名。

中華民國國際餐飲協會地址： 高雄市新興區林森一路 163 號五樓之 3

捌.獎勵辦法

A. Super Team 超級團隊菁英賽-大專院校組

(1) 各項分組項目取前三名頒發獎狀一紙(共 5 項)

(2) 超級團隊獎取三名

第一名頒發獎金 NT 3,000 元、獎盃一座與每人金牌各一面(共 5 面)，
獎狀一只(共 5 只)。

第二名頒發獎盃一座 獎狀 5 只

第三名頒發獎盃一座 獎狀 5 只

B. Super Team 超級團隊菁英賽-高中職組

(1) 各項分組項目取前三名頒發獎狀一紙(共 5 項)

(2) 超級團隊獎取三名

第一名頒發獎金 NT 3,000 元、獎盃一座與每人金牌各一面(共 5 面)，
獎狀一只(共 5 只)。

第二名頒發獎盃一座 獎狀 5 只

第三名頒發獎盃一座 獎狀 5 只

C.大專院校花式調酒組

冠軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

亞軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

季軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

D.大專院校傳統調酒組

冠軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

亞軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

季軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

E.高中職花式調飲組

冠軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

亞軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

季軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

F.高中職傳統調飲組

冠軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

亞軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

季軍 頒發獎金 NT1,000 元、獎盃一座、獎狀一只。

G. 外場 setting 雙人服務競賽

冠軍 頒發獎金 NT3,000 元、每人金牌各一面(共 2 面)、獎狀一只(共 2 只)。

亞軍 頒發獎金 NT1,000 元、每人銀牌各一面(共 2 面)、每人獎狀一只(共 2 只)。

季軍 頒發獎金 NT1,000 元、每人銅牌各一面(共 2 面)、每人獎狀一只(共 2 只)。

H. 外場托盤服務競賽

冠軍 頒發獎金 NT3,000 元、每人金牌各一面(共 2 面)、獎狀一只(共 2 只)。

亞軍 頒發獎金 NT1,000 元、每人銀牌各一面(共 2 面)、每人獎狀一只(共 2 只)。

季軍 頒發獎金 NT1,000 元、每人銅牌各一面(共 2 面)、每人獎狀一只(共 2 只)。

附註：a.競賽獎金依法需扣稅。

b.比賽作品之版權歸中華民國國際餐飲協會。

附件一

第一屆樽鼎盃全國餐飲大賽
Super Team 超級團隊菁英賽報名表

編號： (主辦單位填)

學校名稱		比賽主題(隊名)	
聯絡地址	□□□		
電子信箱			
聯絡人			
聯絡電話		手機	
主題(隊名) 理念簡述	(可自行延伸至次頁)		

■組別：中餐廚藝組

選手資料		
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱		
材 料		
製作大綱		
(可自行延伸至次頁)		

■組別：西餐廚藝組

選手資料		
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱		
材 料		
製作大綱		
(可自行延伸至次頁)		

■組別：中西式糕點組

選手資料		
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱		
材 料		
製作大綱		
(可自行延伸至次頁)		

■組別：飲料調製組

選手資料		
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	
作品名稱		
材 料		
製作大綱		
(可自行延伸至次頁)		

■組別：外場桌邊服務組

選手資料		
參賽者照片	姓名：	學校名稱：
	電話：	行動電話：
	E-mail：	

附件二

第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動簡章

壹、前言：

近年來餐飲相關行業之蓬勃發展，就讀餐飲相關科系之學生與從事餐飲行業人數眾多，為使餐飲相關人士能積極參與或發揮餐飲領域專業能力回饋社會，因故提出「餐飲志工」的概念，強調餐飲相關人士亦發揮互助熱心精神，更可利用餐飲專業技術作為回饋社會的種種服務與善行，並創造多元正向的服務經驗，同時可提升餐飲專業的自我成長。

今年舉辦第一屆，期盼餐飲相關科系師生與餐飲業界人士共襄盛舉。除積極體現在社會中默默貢獻的餐飲志工，更進一步希望將其服務的事蹟、熱誠，以及回饋社會的種種善行，傳揚出來。

貳、目的：

- 一、表揚志願服務表現優良之餐飲志願服務者，激勵志願服務者能持續服務。
- 二、鼓勵餐飲相關科系與餐飲業界人士參與志願服務，提升自我價值。
- 三、宣傳推廣「餐飲志工」服務，挖掘不同社會需求，實現多樣化之社會協助，豐富的志工回饋社會之方式。

參、辦理單位

指導單位：教育部

主辦單位：和春技術學院-服務學習中心

協辦單位：高雄應用科技大學

肆、報名資格與選拔獎項

- 一、報名組別分為個人及團體二組。
- 二、報名資格：餐飲志願服務，並符合下列要件：
 1. 不限年齡，歡迎各級學校、相關機關、團體或個人踴躍參與。
 2. 領有「志願服務紀錄冊」者。
 3. 積極主動熱心、負責，對服務對象有具體幫助者。
 4. 服務行為表現優異，事蹟感人，受服務對象肯定者。
 5. 研提創新意見或做法，確有助於志願服務之推動改進者。

三、餐飲志工獎項：

個人組

- 「菁英」獎:10名。推動餐飲參與志願服務具有特殊貢獻事蹟者。
- 「奉獻」獎:30名。推動餐飲參與志願，有互助、助人具體事蹟者。

團體組

- 「菁英」獎:10名。推動餐飲參與志願服務具有特殊貢獻事蹟之團體。
- 「奉獻」獎:30名。推動餐飲參與志願，有互助、助人具體事蹟之團體。

肆、推薦方式

- 一、單位或社會賢達人士推薦。
- 二、由各直轄市、縣（市）政府、公私立社會福利機構、團體及公私立醫療院所符合參選條件之個人或團體推薦參與選拔。
- 三、自我舉薦。

伍、報名辦法

- 一、個人組請填寫志工資料表(表一)、志工生涯簡歷(表二)、志工推薦表(表三)。
- 二、請以電腦 WORD 標楷體 12 級字橫書繕打，正本乙份、影本一份。上述所有資料請附電子檔，並以單封電子郵件 e-mail 寄至和春技術學院-服務學習中心，工作小組信箱：huanghui0303@gmail.com
- 三、志願服務紀錄冊附件(表四)，其他附件如志願服務得獎證書、媒體相關報導等相關資料，請逐頁附說明，限 10 頁面內(表八)。

四、團體獎推薦方式

1. 各直轄市、縣（市）政府、公私立社會福利機構、團體及公私立醫療院所符合團體獎參選條件參與選拔。
2. 團體組請推選一代表，填寫表一～表三。
3. 填寫團體資料表(表五)、團體推薦表(表六)、團體成員名單(表七)請以電腦 WORD標楷體 12 級字橫書繕打，正本乙份、影本一份。上述所有資料請附電子

檔，並以單封電子郵件e-mail寄至和春技術學院-服務學習中心，工作小組信箱：huanghui0303@gmail.com

4. 其他附件如團體得獎證書、媒體相關報導等相關資料，請逐頁附說明，限 10 頁面內(表八)

伍、報名資料寄送

- 一、報名資料請以迴文針、長尾夾或訂書針以一份固定，勿膠裝成冊。影印文件亦請用 A4 規格紙張裝釘整齊，填寫寄件單位、寄件人資料，掛號寄至：和春技術學院-服務學習中心 收，地址：83160 高雄市大寮區至學路 288 號。
- 二、請於 104 年 12 月 10 日下午 5 點以前郵寄報名資料(以郵戳為憑)，逾時不候。
- 三、所送資料及照片概不退還，請自行留底稿，若報名資料有缺漏，恕不補件，故請在寄送前核對檢附資料。

陸、評分遴選方式

- 一、志願服務內容
- 二、專業自我成長
- 三、被服務者之公益性
- 四、其他要素

柒、選拔期程

- 一、報名期限：即日起～民國 104 年 12 月 10 日
- 二、公告得獎日期：民國 104 年 12 月 20 日(詳情見：和春技術學院首頁)
- 三、表揚典禮：民國 104 年 12 月 29 日

捌、各獎項報名檢附資料自我檢核對照表

獎項	應備資料 (正本乙份、影本一份， 電子檔郵寄一份)	補充資料
個人獎	<input type="checkbox"/> 志工資料表(表一) <input type="checkbox"/> 志工生涯簡歷(表二) <input type="checkbox"/> 志工推薦表(表三)	<input type="checkbox"/> 志願服務紀錄冊附件(表四) <input type="checkbox"/> 耆德獎需附志願服務紀錄冊 內頁時數登錄(表四) <input type="checkbox"/> 其他附件(表八)
團體獎	<input type="checkbox"/> 團體資料表(表五) <input type="checkbox"/> 團體推薦表(表六) <input type="checkbox"/> 團體成員名單(表七)	<input type="checkbox"/> 其他附件(表八)

第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動
志工生涯簡歷

表二

姓	名	
一、志工生涯簡歷 （內文：標楷體 12、字數 600 字內）		
二、參與志願服務的成長與學習 （內文：標楷體 12、字數 300 字內）		
（例如：原本不會→學會了什麼？ 例如：當志工後，生活有何不同）		

第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動
志工推薦表

表三

報名項目：個人獎 團體獎

志工姓名：_____ 推薦單位：_____

推薦人：_____ (簽章)

一、參與志願服務狀況									
平日服務	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;">時間</td> <td style="width: 85%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">地點</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">對象</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">項目</td> <td style="padding: 5px;"> <input type="checkbox"/>關懷服務 <input type="checkbox"/>行政庶務 <input type="checkbox"/>電話諮詢/問安 <input type="checkbox"/>活動規劃 <input type="checkbox"/>活動支援 <input type="checkbox"/>活動推廣 <input type="checkbox"/>活動帶領 <input type="checkbox"/>美編/美工 <input type="checkbox"/>攝影/錄影 <input type="checkbox"/>翻譯(筆譯或口譯服務) <input type="checkbox"/>政策宣導 <input type="checkbox"/>志工團隊管理 <input type="checkbox"/>其他：_____ </td> </tr> </table>	時間		地點		對象		項目	<input type="checkbox"/> 關懷服務 <input type="checkbox"/> 行政庶務 <input type="checkbox"/> 電話諮詢/問安 <input type="checkbox"/> 活動規劃 <input type="checkbox"/> 活動支援 <input type="checkbox"/> 活動推廣 <input type="checkbox"/> 活動帶領 <input type="checkbox"/> 美編/美工 <input type="checkbox"/> 攝影/錄影 <input type="checkbox"/> 翻譯(筆譯或口譯服務) <input type="checkbox"/> 政策宣導 <input type="checkbox"/> 志工團隊管理 <input type="checkbox"/> 其他：_____
時間									
地點									
對象									
項目	<input type="checkbox"/> 關懷服務 <input type="checkbox"/> 行政庶務 <input type="checkbox"/> 電話諮詢/問安 <input type="checkbox"/> 活動規劃 <input type="checkbox"/> 活動支援 <input type="checkbox"/> 活動推廣 <input type="checkbox"/> 活動帶領 <input type="checkbox"/> 美編/美工 <input type="checkbox"/> 攝影/錄影 <input type="checkbox"/> 翻譯(筆譯或口譯服務) <input type="checkbox"/> 政策宣導 <input type="checkbox"/> 志工團隊管理 <input type="checkbox"/> 其他：_____								
經常性事蹟	<p>請依據上述勾選項目詳述服務內容</p> 								
二、推薦事項(內文：標楷體 12、字數 600 字內)									
<p>1. 志願服務的參與及投入程度：</p> <p>2. 人格特質及人際關係：</p> <p>3. 對服務對象/服務單位/社會值得推薦的具體事蹟：</p> <p>4. 綜合評語：</p>									

第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動
志願服務紀錄冊附件

表四

(封面影本需附志願服務紀錄冊內頁時數登錄)

志工姓名	
志願服務年資 及時數	自 年 月 日至 年 月 日止， 計 年 月，共計 小時

-----以下附記錄冊封面影本-----

第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動

表五

團體資料表

所屬單位			
單位負責人		職稱	
志工隊名稱			
地址	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <small>(郵遞區號)</small>		
聯絡方式	連絡人		職稱
	電話	(O) (H)	傳真
	行動電話		
志工隊成立日期			
志工隊成立宗旨			
志工隊成員人數			
志工隊組織架構			
活動(服務)項目及方式			
注 意 事 項			
<p>1. 請繳交表八-立案證書及組織章程影印本乙份或相關文件影印本乙份。</p> <p>2. 表格如不敷使用，請另行填寫。</p> <p>3. 為便利評審委員會審查請確實填寫參選類別，並以電腦 WORD 標楷體 12 級字橫書繕打。 表格如不敷使用，請另行填寫。</p> <p>4. 欲提供其他相關資料，請儘量簡化於報名簡章參選格式中，以作為初審評選的主要參考資料。</p>			

第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動
團體推薦表

表六

推薦理由及傑出貢獻事蹟(請以電腦 WORD 標楷體 12 級字橫書繕打，精簡描述)

- 【說明】請針對該團體 1. 推動餐飲相關人士參與志願服務並有具體事蹟。
(例如：做了什麼改變讓餐飲相關人士更適合做志工服務等)
2. 餐飲相關人士佔所有志工人數達 30%以上。

推薦單位：

負責人(主管)：

(簽章)

推薦人：

(簽章)

中華民國 年 月 日

第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動

表七

團體成員名單(請列出全體志工名冊)

序號	姓名	出生年	年齡
	範例：曾美麗	70年	34(104年-70年=34歲)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
共計			名

※表格如不敷使用，請另行填寫。

第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動

表八

附件表

(含志願服務得獎證書、相關報導資料、立案團體組織章程，限 10 面內)

第一屆寶島盃餐飲志工選拔暨表揚活動專用信封

報名日期：即日起至 104 年 12 月 10 日止，一律通信報名，以郵戳為憑。

掛號

寄件地址：□□□□□□

推薦單位：

推薦單位聯絡人：

電話：

報名
項目

團體獎，_____名

個人獎，_____名

收件者：83160 高雄市大寮區至學路 288 號

和春技術學院 - 服務學習中心 收

注意：

1. 左列文件於裝封時，應依各項順序，由上而下整理齊全，並用迴紋針夾在左上角平放裝入信封內。
2. 投郵前請再仔細檢查一遍，各項表件是否齊全。