

第一屆「CAS 蛋品料理競賽」活動辦法

壹、目的：

- 一、透過吸引大眾的創新菜色，傳遞 CAS 優良蛋品的新鮮食材、良好品質之印象，並加以提倡食品安全的重要性。
- 二、藉由本次競賽活動製成宣導短片，一方面讓大眾了解 CAS 優良蛋品料理多元性，另一方面推廣選購時應認明 CAS 優良標章。

貳、主辦單位：財團法人中央畜產會

指導單位：行政院農業委員會

承辦單位：景文科技大學餐飲系、JICC 國際廚藝研究社

參、參賽對象：

居住臺、澎、金、馬等地區，並就讀各縣市高中職及大專院校，對於「CAS 蛋品」創意料理有興趣之學生。

肆、報名方式：

- 一、本次比賽分為【大專院校組】及【高中職組】二組，請依分組報名參賽。
- 二、以 3 人一隊方式組隊報名。
- 三、請填寫報名表及第一階段初賽書面審查資料，一併郵寄至-景文科技大學（H 棟餐飲系辦公室）JICC 國際廚藝研究社收（郵寄地址：231-307 新北市新店區安忠路 99 號）。

伍、競賽主題：

以 CAS 優良蛋品為主原料，由參賽者發揮創意與研發精神，料理出色香味俱全且符合環保、健康、營養、衛生、安全之創意料理。

陸、各組競賽獎勵：

- 一、金牌獎 1 名：12,000 元、獎狀各 1 張、獎牌各 1 面及獎盃 1 座
- 二、銀牌獎 2 名：6,000 元、獎狀各 1 張、獎牌各 1 面
- 三、銅牌獎 3 名：3,000 元、獎狀各 1 張、獎牌各 1 面
- 四、最佳創意獎 1 名：獎狀各 1 張
- 五、最佳台風獎 1 名：獎狀各 1 張
- 六、佳作獎 4 名：獎狀各 1 張
- 七、入圍決賽之隊伍指導老師均頒贈感謝狀

柒、競賽規則：

- 一、本次競賽係以 CAS 蛋品為主要食材，發揮創意研發 3 道不同料理手法的蛋類菜餚。

- (一) **第一道菜餚(有形蛋菜餚)**：以「雞蛋」原型呈現，最可以清楚表達本次比賽的主體，藉此研發出更多雞蛋原型料理。本道菜餚必須現場烹調，不得攜帶半成品，雞蛋占比須達 60%以上
菜餚舉例：茶葉蛋、溫泉蛋等。
- (二) **第二道菜餚(無形蛋菜餚)**：散蛋也可是主角，本道菜餚必須將雞蛋打散烹調，以非原型蛋呈現，雞蛋占比須達 60%以上。
- (三) **第三道菜餚(鹹蛋或皮蛋菜餚)**：以 CAS 鹹蛋或皮蛋擇一(或全選)入菜，不拘泥料理方式、口味或呈現方式。
- (四) 以上三道皆須在填寫(附件二)時標示該道菜餚的營養成份，並按照食譜上的份量計算。

二、本賽制分二階段進行：

(一) 第一階段(初賽)：

1. **採書面評審**，請各隊於即日起至 **109 年 10 月 26 日(星期一)截稿前**提供報名表、菜餚表格、照片表單及授權同意書等書面資料，並郵寄**景文科技大學(H棟餐飲系辦公室) JICC 國際廚藝研究社收**。以郵戳為憑，逾時不予受理收件。
若有與本競賽相關問題，請洽景文科技大學餐飲系辦公室
聯絡電話：02-8212-2000#2545 電子郵件：clubjicc123@gmail.com。
2. 書面資料內容包含：
 - (1) 創意菜餚設計及製作方法
 - (2) 標準配方
 - (3) 菜餚營養成份(可參考 FDA 食品營養成分資料庫-附件六)
 - (4) 照片(請呈現成品菜餚及所使用的 CAS 蛋品產品)
 - (5) CAS 蛋品採買來源

備註：(CAS 蛋品相關資訊請參考：<https://reurl.cc/KkDgIp>)



(二) 第一階段(初賽)結果公告：

1. 大專院校組及高職組，各組將選出成績優良之 12 隊隊伍入圍參加決賽，由景文科技大學以書面方式郵寄初賽審核結果通知書予各隊隊長；並於 109 年 11 月 2 日(星期一)在「景文科技大學 JICC 國際廚藝研究社 (<https://www.facebook.com/Jiccculinaryclub/>)」FB 粉絲專頁及「中央畜產會官網(<https://www.naif.org.tw>)\特別企劃」公告入圍決賽之隊伍。
2. 接獲 E-mail 決賽通知後，請以該封「決賽通知」回覆參加決賽意願。並於接獲決賽通知日起至 109 年 11 月 5 日(星期四)晚上 10 時前以電子郵件方式，將初賽入圍的菜餚設計表格與表單照片之電子檔(Word 檔)及決賽簡報說菜組之簡報電子檔(Power Point 檔) E-mail 到 clubjicc123@gmail.com，並收到回覆“已完成報名”的訊息，才完成決賽報名程序，逾時棄權論。

(三) 第二階段(決賽)：

1. 決賽時間：109 年 11 月 21 日星期六。
決賽地點：

烹調組-景文科技大學 H 棟餐飲系二樓西餐教室。

簡報組-景文科技大學 H 棟餐飲系。

2. 決賽方式採現場操作，每隊分二小組同時進行，分組作業如下：

(1) **烹調實作小組(每隊 2 人)**：當天由主辦單位提供每隊 CAS 生鮮雞蛋 2 盒、皮蛋 3 顆及熟鹹蛋 2 顆。每隊於 90 分鐘內創作三道菜餚及布置展台，第一道有形蛋菜餚、第二道無形蛋菜餚、第三道熟鹹蛋或皮蛋擇一(或全選)納入菜餚。

三道菜餚分別製作 2 人份，展示菜每道菜以 1 人份為主(可提供現場觀眾攝影)，另 1 人份供烹調實作小組評審試吃評分(現場請專業攝影存檔)。

備註：決賽當天需使用會場提供之蛋品，違反者不以計分。

(2) **簡報說菜小組(每隊 1 人)**：決賽日現場抽籤決定序號，依序簡報 4 分鐘，內容得包含各隊 3 道菜餚介紹，且其簡報應納入 CAS 概念及 CAS 蛋品相關資料描述。

3. 主辦單位提供 3 道菜餚之蛋品(主食材)使用，其餘副食材、配料、調味品、器皿、桌面擺設檯布、菜卡、裝飾品等皆由各隊選手自行準備(包括評審品嚐及展台呈現的餐盤)。每隊自行準備的食材可清洗、切割、等份及醃製，不可事前烹煮，(評審於賽前檢查食材，違規者扣分)。

菜餚必須符合各隊繳交之菜餚設計表格及表單中敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。

4. 主辦單位於展場區提供每組展台桌(90 cm x 90 cm)。

(四) 第二階段(決賽)結果公告：

1. 決賽當日現場針對「烹調實作小組」及「簡報說菜小組」二組進行評審。
2. 結算總成績後於決賽當日現場進行頒獎。
3. 得獎結果也將公布於「景文科技大學 JICC 國際廚藝研究社」FB 粉絲專頁及「中央畜產會官網\特別企劃」中。

捌、成績採計方式：

一、第一階段(初賽)：

評分項目	占比
菜餚整體觀感與美感技巧及難度	40%
產品整體搭配協調設計及搭配	30%
菜餚設計與推廣性	30%

二、 第二階段（決賽）：

	評分項目	占比
烹調實作小組	主體呈現契合題意	40%
	菜餚口味及觀感	25%
	菜餚呈現和創意	20%
	正確的食材運用及食品衛生	15%
簡報說菜小組	CAS 優良蛋品入菜理念	60%
	作品藝術呈現	20%
	CAS 蛋品相關描述	20%

三、 總成績計算：

項目	決賽總分占比
第一階段(初賽)成績	15%
第二階段(決賽)烹調實作組成績	65%
第二階段(決賽)簡報說菜組成績	20%

* 上述各項成績及總成績皆採計取至小數點下二位。

玖、 注意事項：

- (一) 參賽者參與本活動之同時，即同意本活動之活動辦法及任何注意事項及相關規範。如有違反，主辦單位得取消其參與活動資格或得獎資格，若因此而造成主辦單位損失，並應負損害賠償之責。
- (二) 參加者保證所有填寫或提出之資料均為真實且正確，且未冒用或利用任何第三人之資料。如有不實或不正確之情事，將被取消參加或得獎資格。如因此致主辦單位無法通知參加者得獎訊息時，主辦單位不負責任，且如有損害於主辦單位或其他任何第三人時，參加者應負一切相關責任。
- (三) 參賽作品必須為原創，嚴禁涉及色情、暴力、毀謗、人身攻擊、宗教議題、政治議題及不雅作品之內容，如發現違反中華民國相關法令規定或涉及仿冒、盜用他人作品之情事，經他人檢舉查證之後，主辦單位得立即取消該作品之參賽資格，若得獎者已領取獎項，應將所領取之獎項，無條件繳回主辦單位。參賽者如有違反著作權之法律責任由參加者自行負責，並承擔主辦單位之一切損失，主辦單位不負任何法律責任。
- (四) 得獎作品之著作權歸「財團法人中央畜產會」與「景文科技大學」共有，並得依著作權法有重製、公開展示及不限時間、次數、方式使用之權利，均不另予通知及致酬。
- (五) 得獎者應於主辦單位通知期限內，填妥依主辦單位要求之領獎文件後領取獎項，逾期則視為棄權，不再補發。領獎者所提供之身分證明文件如與得獎者資料不符時，主辦單位得要求得獎者提出相關證明文件，若無證明文件或文件內容不符，主辦單位得取消其得獎資格。
- (六) 得獎者或團隊代表應配合主辦單位出席頒獎典禮，若未出席頒獎典禮則視同放棄該獎項。
- (七) 依中華民國稅法規定，獎項金額若超過新台幣 1,000 元，獎項所得將列入個人年度綜合所得稅申報，故得獎人需依規定填寫並繳交相關收據及身分證影本方可領獎；若獎項金額超過新台幣 20,000 元，需另先繳納 10% 稅額。若不願意配合，則視為自動放棄得獎權利，不具得獎資格。
- (八) 如本活動因不可抗力之原因無法執行時，主辦單位有權決定取消、終止、修改或暫停本活動。參與活動者不得提出任何異議或要求。
- (九) 如有任何因電腦、網路、電話、技術或不可歸責於主辦單位之事由，而使參加者所寄出或登錄之資料有遲延、遺失、錯誤、無法辨識或毀損之情況時，主辦單位不負任何法律責任，任何損失均與主辦單位無關。
- (十) 主辦單位保有隨時修改及終止本活動之權利，所有變更以「景文科技大學 JICC 國際廚藝研究社(<https://www.facebook.com/Jiccculinaryclub/>)最新消息」FB 粉絲專頁公告為準。主辦單位得提供相關宣導訊息至報名表填寫之電子信箱。
- (十一) 參加者同意主辦單位得提供相關宣導訊息或其他活動訊息寄至報名表填寫之電子信箱。

第一屆「CAS 蛋品料理競賽」—報名表

學校名稱	科系年級		學校地址			
通訊地址 (通知隊長處)						
指導老師 (學生組須填寫至少一位老師)	姓名		手機		E-mail (必填, 通訊聯絡用)	
	姓名		手機		E-mail	
參賽者 1 (隊長)	姓名		身分證字號/出生年月日		手機(必填, 通訊聯絡用)	
			/ /			
參賽者 2 (隊員)	姓名		身分證字號/出生年月日		手機(必填, 通訊聯絡用)	
			/ /			
參賽者 3 (隊員)	姓名		身分證字號/出生年月日		手機(必填, 通訊聯絡用)	
			/ /			
備註	<p>一、報名本料理競賽活動受理完成後，即不得更換參賽者。</p> <p>二、本比賽第一階段(初賽)繳交檢附文件資料如下： (一)報名表 附件一 二份 (二)菜餚表格 附件二 二份 (三)照片表單 附件三 二份 (四)授權同意書 附件四 三份(每位參賽者填寫一份) ※ 以上書面資料請於 109 年 10 月 26 日(星期一)前郵寄至 231-307 新北市新店區 安忠路 99 號—景文科技大學(H棟餐飲系辦公室)JICC 國際廚藝研究社收聯絡電話：02-8212-2000#2545，以郵戳為憑，逾時棄權論。</p> <p>三、初賽得選出成績優良之 24 隊入圍參加決賽，由景文科技大學寄出決賽通知書告知各隊隊長參加決賽，未獲入選決賽者亦會以電子郵件通知。</p> <p>四、本人 _____ 請 3 位參賽者及指導老師閱讀個資蒐集告知事項後簽名 _____ 已詳閱並同意「個資蒐集告知事項」之內容。</p>					

第一屆「CAS 蛋品料理競賽」—報名表

附件一

請檢附參賽者學生證正反面影本

隊伍名稱：	
隊長(正面)	隊長(反面)
隊員 1(正面)	隊員 1(反面)
隊員 2(正面)	隊員 2(反面)

註：請以浮貼方式黏貼完整。

第一屆「CAS 蛋品料理競賽」—表格 「有形蛋菜餚設計」

隊伍名稱：					
有形蛋菜餚名稱：					
菜餚設計特色(200-300 字)					
配方表(三人份)					
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位
製作過程					
營養成分分析(一人份)		醣類(公克)	蛋白質(公克)	脂肪(公克)	總熱量(大卡)

第一屆「CAS 蛋品料理競賽」—表格

「無形蛋菜餚設計」

隊伍名稱：					
無形蛋菜餚名稱：					
菜餚設計特色(200-300 字)					
配方表(三人份)					
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位
製作過程					
營養成分分析(一人份)		醣類(公克)	蛋白質(公克)	脂肪(公克)	總熱量(大卡)

第一屆「CAS 蛋品料理競賽」—表格

「皮蛋或鹹蛋菜餚設計」

隊伍名稱：

皮蛋或鹹蛋菜餚名稱：

菜餚設計特色(200-300 字)

配方表(三人份)

材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位

製作過程

營養成分分析(一人份)

醣類(公克)

蛋白質(公克)

脂肪(公克)

總熱量(大卡)

--	--	--	--

第一屆「CAS 蛋品料理競賽」—照片表單 「有形蛋菜餚設計」

有形蛋菜餚名稱：

CAS 蛋品採買來源：

隊伍名稱：

有形蛋菜餚照片

整體照片(當中要同時呈現菜餚內所使用的 CAS 蛋品產品標示或意象)

◆ 所提供之照片應合版面並清晰明亮，以利審查！

第一屆「CAS 蛋品料理競賽」—照片表單
「無形蛋菜餚設計」

無形蛋菜餚名稱：

CAS 蛋品採買來源：

隊伍名稱：

無形蛋菜餚照片

整體照片(當中要同時呈現菜餚內所使用的 CAS 蛋品產品標示或意象)

◆ 所提供之照片應合版面並清晰明亮，以利審查！

第一屆「CAS 蛋品料理競賽」—照片表單
「皮蛋或鹹蛋菜餚設計」

皮蛋或鹹蛋菜餚名稱：

CAS 蛋品採買來源：

隊伍名稱：

皮蛋或鹹蛋菜餚照片

整體照片(當中要同時呈現菜餚內所使用的 CAS 蛋品產品標示或意象)

◆ 所提供之照片應合版面並清晰明亮，以利審查！

授權同意書

茲同意主辦單位將本人於參加第一屆「CAS 蛋品料理競賽」活動之過程與作品，以紙本或電子形式儲存、製作與利用（例如烹調實作過程及作品影音錄製、或簡報說菜報告所使用之資料檔案）；本活動所完成之報告成果（含參加決賽作品等）之版權歸財團法人中央畜產會與景文科技大學共有，並得依著作權法有重製、公開展示及不限時間、次數、方式使用之權利。

此致

財團法人中央畜產會
景文科技大學

立授權書人（簽名及蓋章）	身分證字號
參賽者：	
家長：	

註：選手未滿 20 歲需請家長或法定代理人簽名同意。

指導老師簽名：

附件、個資蒐集告知事項

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：

※填寫、寄出本競賽活動表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由中央畜產會(以下簡稱本會)，委託景文科技大學(以下簡稱承辦單位)辦理第一屆 CAS 蛋品料理競賽(以下簡稱本活動)，並由承辦單位蒐集個人資料。
2. 蒐集之目的：學術、行銷、推廣。
3. 個人資料之類別：包括個人資料之識別(辨識個人之姓名、身分證字號、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位)等。
4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至活動使用完畢後六個月內銷毀。
5. 個人資料利用之地區：本會營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。
6. 個人資料利用之對象及方式：由本會、承辦單位於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。
7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，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。)

二、台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本會收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本會、承辦單位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。

三、個人資料安全措施：本會、承辦單位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。

大會設備器具暨材料清單

1. 競賽場地提供之器具數量

品名	數量	品名	數量
組別			
1. 爐台/(四口)	1 組	7.深水槽	1 個
2.明火烤箱(2 組共用)	1 個	8.不鏽鋼工作臺面	1 個
3.熱盤機	1 個	9.水龍頭	1 個
4.小型冰箱	1 個	10.物品櫃	2 個
5.抽屜	2 個	11.220V 插座	1 個
6.上方層架	1 個	12.110V 插座	2 個
公共區域			
1.飲水機	2 台	2.製冰機	1 台

※注意：餐器具遺失需負賠償責任。※比賽場地內有：蒸烤箱、不鏽鋼蒸籠如需要使用，請提前告知承辦單位

競賽相關網頁及 QR
code 一、FDA 食品營養成分資料庫

<https://consumer.fda.gov.tw/Food/TFND.aspx?nodeID=178>



二、景文科技大學 JICC 國際廚藝研究社

<https://www.facebook.com/Jiccculinaryclub/>

