

111 年教育部推動

技專校院學生參加國際技藝技能競賽

WACS 廚藝 Young Chef 團隊培訓模擬競賽暨跨校交流



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：111 年 12 月 03 日

模擬廚藝競賽日期：111 年 12 月 04 日

活動地點：國立高雄餐旅大學

2022 WACS 廚藝 Young Chef 團隊培訓模擬競賽暨跨校交流

壹、活動目的

辦理模擬競賽的目的，邀請國際名廚米其林餐廳主廚(前新加坡國家隊)蒞校指導與交流、分享其參賽歷程及模擬競賽講評，給予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

有鑑於國際間新冠肺炎疫情嚴峻，為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，為來年的學生參與國際廚藝競賽儲備能力及模擬競賽臨場感，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，本校舉辦種子學校培訓的在校學生，參與年輕廚師廚藝競賽肉類、海鮮現場烹調，依參照 WACS 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講評教師，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 實習餐廳(Bravo)
- 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	111年12月03日 (星期六)	上限100人	附件1 研討會報名表
WACS 廚藝模擬競賽 (種子教師學校模擬競賽)	大專院校及高中職在學學生	111年12月04日 (星期日)	1. 現場烹調 2. 上限33組	附件1~4 廚藝競賽報名表

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：111年11月21日(一) 23:59前

陸、活動議程

國立高雄餐旅大學

【WACS 廚藝 Young Chef 團隊培訓模擬競賽暨跨校交流研習會】

活動日期：111 年 12 月 03 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 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授
08:50~11:50	示範一：國際名廚(前新加坡國家隊)精緻料理製作 講者：Douglas Chef
11:50~12:50	中場休息(午餐時間)
12:50~15:30	種子教師與培訓學生模擬競賽實作教學 【現場烹調肉類(前菜、主菜)】 講者：Douglas Chef 國際名廚(前新加坡國家隊)
15:30~15:50	中場休息(午茶時間)
15:50~17:30	種子教師與培訓學生模擬競賽實作教學 【現場烹調海鮮類(前菜、主菜)】 講者：Douglas Chef 國際名廚(前新加坡國家隊)
17:30~18:30	閉幕式暨 WACS 模擬競賽規則說明 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授
18:30~	賦歸

【WACS 廚藝 Young Chef 團隊培訓模擬競賽暨跨校交流-種子教師學校模擬競賽】

活動日期：111 年 12 月 04 日(星期日)	
時間	流程內容
08:30~09:00	報到【地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 實習餐廳】
09:00~09:30	開幕式
09:30~09:40	第一場選手報到
09:40~11:10	模擬競賽一：「西式現場烹調前置審查與競賽實作教學」暨 「種子教師培訓實習裁判實地演練教學」 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授 講師：Douglas Chef 國際名廚(前新加坡國家隊) 培訓實習評審：夥伴學校培訓種子教師
11:10~11:30	競賽成品展示
11:30~12:30	午餐時間
12:30~12:40	第二場選手報到
12:40~14:10	模擬競賽二：「西式現場烹調前置審查與競賽實作教學」暨 「種子教師培訓實習裁判實地演練教學」 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授 講師：Douglas Chef 國際名廚(前新加坡國家隊) 培訓實習評審：夥伴學校培訓種子教師
14:10~14:40	競賽成品展示暨換場 第三場報到(茶敘)
14:40~16:10	模擬競賽三：「西式現場烹調前置審查與競賽實作教學」暨 「種子教師培訓實習裁判實地演練教學」 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授 講師：Douglas Chef 國際名廚(前新加坡國家隊) 培訓實習評審：夥伴學校培訓種子教師
16:10~16:30	競賽成品展示
16:30~18:00	模擬競賽學生選手實作成品之優缺點總講評與經驗分享 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授 講師：Douglas Chef 國際名廚(前新加坡國家隊) 培訓實習評審：夥伴學校培訓種子教師
18:00~18:30	閉幕式暨頒獎 主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授 (大合照)
18:30	賦歸

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. 如有攜帶現場烹調的競賽菜餚供講者講評之活動者，請參照以下相關規定。
 - (1) 請在附件 1之 google 線上報名表單內事先報名登記。
 - (2) 依據『香港 HOFEX 廚藝競賽』之現場烹調規則菜餚之項目內容為主。
 - (3) 每隊由 2 名屬同一機構的青年廚師組成，製作一道冷前菜及一道熱主菜。
 - (4) 需事先準備好，在帶至現場擺盤。
 - (5) 由報名順序為主上限 33 組。

二、種子教師學校模擬競賽報名方式

1. 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。
2. 報名日期及時間：111/11/21(一)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. 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。
4. 由報名順序為主上限 33 組，承辦單位統一於 111/11/24(四)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。
5. 活動聯絡人：陳小姐 聯絡電話：(07)8060505 轉 20305

捌、競賽辦法(現場烹調前菜、主菜規則)

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. 依據『香港 HOFEX 廚藝競賽』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，製作一道冷頭盤及一道熱主菜各兩盤(共四盤)
- (3) 上菜時間：頭盤必須於比賽開始後45-50分鐘內上菜，而主菜則須於50-60分鐘內上菜
- (4) 菜式須獨立上碟，風格不限，但須搭配以適當的澱粉質食材及配菜
- (5) 全部食材成分須標示在材料單上

2. 評審標準

- (1) 準備工作—0~10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—0~25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) 服務—0~5分
必須於指定時間內完成作品。
- (4) 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。
- (5) 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)

3. 比賽說明

- (1) 自備的沙拉菜可預先洗滌，但不能分切好
- (2) 蔬菜 / 水果可預先洗滌及去皮，不能分切好，但需未經烹煮（蕃茄可去皮，蠶豆可去殼），不可帶備蔬菜碎
- (3) 可以使用未經煮熟的麵糰
- (4) 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
- (5) 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
- (6) 慕絲必須於現場製作，但容許自備已攪碎的食材
- (7) 可自備已醃好的肉(未熟的)，在比賽場中使用
- (8) 容許帶備濃縮的汁醬，但必須在比賽場中調味及完成
- (9) 可自備高湯，但須未經調味及未經濃縮
- (10) 沙拉醬汁必須在比賽場中製作
- (11) 可自備未加工的果茸，但須未經調味及在比賽場中完成
- (12) 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
- (13) 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
- (14) 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，此乃評審標準之一
- (15) 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責
- (16) 前菜、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。

4. 烹飪台設施

- (1) 四口西式爐台
- (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(共區共用)

5. 競賽時間

- (1) 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
【2022 WACS 廚藝 Young Chef 團隊培訓模擬競賽暨跨校交流】

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 111 年 11 月 21 日(星期一)23:59 前，完成報名表單	
	
https://forms.gle/t5i4RQbpEiqgiii67	https://forms.gle/Wia8vhpPaLAbfTVM6
12/03 研習會報名表單	12/04 廚藝競賽報名表單

(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：陳小姐

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：2022 WACS 廚藝 Young Chef 團隊培訓模擬競賽暨跨校交流會報名(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『2022 WACS 廚藝 Young Chef 團隊培訓模擬競賽暨跨校交流研習會』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

【2022 WACS 廚藝 Young Chef 團隊培訓模擬競賽暨跨校交流】

廚藝競賽報名表

參賽組別 學生組-雙人賽	服務單位/學校	單位地址	
通訊地址 (資料寄送處)			
參賽隊伍名稱			
參賽者(1)	姓名	手機號碼	電子信箱
參賽者(2)	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"> 1. 報名表 2. 菜餚表格 3. 在學證明 <p>聯絡信箱：nkuhtfbm00@gmail.com</p> <p>聯絡人：陳小姐 電話 07-806-0505 轉 20305</p>		

國立高雄餐旅大學

【2022 WACS 廚藝 Young Chef 團隊培訓模擬競賽暨跨校交流】

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