

檔 號：

保存年限：

明新學校財團法人明新科技大學 函

地址：30401新竹縣新豐鄉新興路1號

聯絡人：王申長

電子信箱：ellson@must.edu.tw

聯絡電話：0926693738

傳真電話：(03)5595142

受文者：國立和美實驗學校

發文日期：中華民國111年10月7日

發文字號：明新（旅）字第1110010412號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽簡章附件1

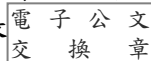
主旨：為辦理2022新竹縣新豐鄉第三屆明新盃國際廚藝模擬大賽，請惠予公告並推薦選手報名參加，請查照。

說明：

- 一、為推廣新竹縣新豐鄉在地食材及飲食文化，提昇全國高職及大專學生對於國際廚藝大賽的了解，本校與新竹縣新豐鄉公所於111年11月12日合作辦理2022新竹縣新豐鄉第三屆明新盃國際廚藝模擬大賽。
- 二、本次賽事之獎狀及獎牌由本校與新竹縣新豐鄉公所共同核發，隨函檢附競賽簡章(含報名表)，歡迎貴校相關科系學生踴躍報名參加。

正本：新竹縣新豐鄉公所、全國高級中等學校、各公私立大專校院

副本：本校旅館管理與廚藝創意系王申長



2022

111 年度 新竹縣新豐鄉

第三屆明新盃國際廚藝模擬大賽

競賽規章



主辦單位: 🌸 新豐鄉公所 新豐鄉民代表會
主辦學校: 明新科技大學
協辦單位: 服務產業學院
旅館管理與廚藝創意系 廚藝研究社

中華民國 111年 11 月 12日

目錄

| | |
|------------------|-----------|
| 一、宗旨： | 3 |
| 二、主辦單位： | 3 |
| 三、比賽日期： | 3 |
| 四、比賽地點： | 3 |
| 五、參賽資格： | 3 |
| 六、報名日期： | 3 |
| 七、報名方式： | 3 |
| 八、報名諮詢專線 | 4 |
| 九、競賽項目： | 4 |
| 十、競賽相關事務 | 4 |
| 十一、比賽規則 | 5 |
| 十二、評分標準 | 5 |
| 十三、提供食材之規格 | 6 |
| 十四、獎勵辦法 | 6 |
| 十五、比賽菜卡之說明 | 6 |
| 十六、活動流程表 | 7 |
| 十七、學校指引 | 8 |
| 附件 繳交資料 | |
| 附件一、報名參賽表 | 9 |
| 附件二、食譜表 | 10 |

一、宗旨：

新豐鄉是一個地方資源豐富的鄉鎮，為推廣新竹縣新豐鄉地方農特產品和美食，並提升台灣廚藝菁英的專業知識與技能，進而將在地農特產品地瓜結合國際廚藝大賽，藉由辦理競賽活動結合各地廚藝與美食相互交流機制，提升台灣菁英廚藝專業知識與技能，使用當地食材創新料理並以國際接軌為目標，發揚台灣在地食材。

二、指導單位：新豐鄉公所

主辦單位：新豐鄉公所，新豐鄉民代表會

承辦單位：明新科技大學 服務產業學院 旅館管理與廚藝創意系 廚藝研究社

三、比賽日期：111年11月12日

四、比賽地點：明新科技大學立緒樓廚藝教室。

五、參賽資格：

年滿 16 歲至未滿 24 歲全國大專院校及高中職之在學學生。

六、報名日期：即日起至 111年 11 月 5 日 (六)截止。

七、報名方式：

(一) 本競賽需以表單填寫後寄至信箱，經主辦單位資格審查，確認競賽年齡及資格

電子郵件信箱：a28984258@gmail.com

標題：2022明新盃國際模擬大賽+學校+姓名

(一) 各組參賽者報名資料應檢附如下：

1. 現場熱烹調項目：

參賽報名表（附件一）、參賽成品食譜表（附件二）、匯款收據。

2. 盤飾甜點項目：

參賽報名表（附件一）、參賽成品食譜表（附件二）、匯款收據。

(三) 本次競賽採報名表收取優先順序入選名額，現場熱烹調項目學生共 42 組，盤飾甜點項目共 18 組，額滿後則不受理報名。

(四) 報名資料若有遺漏缺少任何一項者，則不予評分。參賽者無論入選與否，參賽檢附之資料不予退回，請參賽者自行備份。

(五) 入圍選手將個別通知參賽者，並於將入圍名單公布於明新科技大學 旅廚系系網 (公告日期:11/7)

(六)報名費:

新臺幣 600 元整，報名時請檢附匯款收據

銀行代號：中國信託 822

匯款帳號：0000901563829021

八、報名諮詢專線：

0988137668 徐小姐

平日：20:30~23:00

假日：10:00~23:00

九、競賽項目：

- (一) 現場熱烹調：1.豬肉主菜 (Free style)2.西式海鮮主菜 3.義大利餃
- (二) 盤飾甜點

十、競賽相關事務：

1. 不得攜帶半成品進場，也不可事先切割、烹飪，經發現將扣總分 5 分。
2. 菜餚預製作兩人份(位上)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。
3. 參賽選手預自備擺盤餐盤，賽後自行取回。
4. 主辦單位僅提供(現場熱烹調組)一組四口爐、一水槽、一烘焙烤箱，公用冰箱，(盤飾點心組)提備公用急速冷凍櫃、公用冰箱，其他項所需之食材、相關器具(特殊餐盤、鍋具等)及個人用具、刀具等由選手自備。
5. 參賽者預於比賽時間一小時前完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，並參加賽前說明會，遲到者將不得入場。
6. 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。
7. 比賽結束前三十分鐘、十分鐘，提示比賽結束時間。
8. 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作，未完成作品的選手，出餐延遲每一分鐘扣一分，逾時五分鐘者，則不予計分。
9. 比賽結束後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者前置作業分數扣除5分。
10. 需自備廚師服、圍裙、高帽、黑色西裝褲、工作鞋，服裝不符規定者不得進場比賽。
11. 採扣分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
12. 每組滿分 100 分。
13. 名次依照得分高低排列，同分以評審團討論，最後由評審長做決議，以成品口味、調味及衛生為最後標準。

十一、比賽規則

(一) 現場熱烹調主餐：

1. 現場熱烹調選手時間內需完成一道料理，料理方式不拘。
2. 入場前置時間為 10 分鐘，助手限一名。
3. 比賽時間為 60 分鐘，預完成一道主菜，包含成品製作、出菜、環境清潔復原，比賽開始後 50 分鐘可出菜。
4. 菜餚預製作兩人份(二盤)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。
5. 主菜必預包含指定主材料以及醬汁、配菜、澱粉質(以地瓜為指定材料)。
6. 兩份主菜兩個獨立的盤子呈現，並使用適當配菜及裝飾。
7. 比賽期間，工作台上必預放置食譜表，供裁判參考。
8. 選手自備主菜盤，規格必預是 10 吋(直徑約 26CM)全白色餐盤。
9. 主辦方提供地瓜，必須使用主辦提供

(二) 盤飾甜點：

1. 盤飾甜點需於90分鐘內現場製作完成：
大專組：4盤盤式甜點(分2款，每款2盤)。
高中職組：2盤盤式甜點(分1款，每款2盤)。
2. 甜點造型不拘(需將地瓜及水果設為其中品項)，每盤限定一人份為宜，限制範圍內都可。
3. 進場時評審及現場人員需檢視選手之物料，不得攜帶半成品或成品參賽，大會有權將違規物品扣留，禁止選手攜入會場，待競賽完歸還。
4. 成品每款一盤供評審試吃，展示兩款不同盤式甜點須以自備之10吋盤子(約30公分)盛裝，並展示布置於大會提供60cm x 60cm展示平台評分，逾時予以扣分。

十二、評分標準：

(一) 現場熱烹調：

| | | | |
|-----|-----|------|-------|
| 創意 | 衛生 | 整體觀感 | 調味、口感 |
| 10% | 20% | 20% | 50% |

(二)：盤飾點心：

| | | | |
|-----|--------|-----------|--------|
| 主題性 | 創意/獨特性 | 藝術性/配色協調性 | 技巧性/口感 |
| 20% | 20% | 20% | 40% |

十三、提供食材之規格

(1)地瓜 200 克含以上

十四、獎勵辦法：

大專組：

- (一) 各組最高分獲頒獎座、獎狀、獎金各乙份。
- (二) 總分 90~100 分為金牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (三) 總分 80~89 分為銀牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (四) 總分 70~79 分為銅牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (五) 總分 60~69 分為佳作，獲頒獎狀乙張。

高中職組：

- (一) 各組最高分獲頒獎座、獎牌、獎狀、獎品各乙份。
- (二) 總分 90~100 分為金牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (三) 總分 80~89 分為銀牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (四) 總分 70~79 分為銅牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (五) 總分 60~69 分為佳作，獲頒獎狀乙張。

十五、比賽菜卡之說明：

- (一)大小規定：
長 13.5cm 寬 7cm

參賽作品名稱：

中文
English

十六、活動流程表

| 活動時間 | 競賽項目 | 地點 | 備註 |
|-------------|------------|---------|----|
| 08:00~08:30 | 選手報到 | 立緒樓 1F | |
| 08:30~08:50 | 競賽規則說明 | 立緒樓 1F | |
| 08:50~09:00 | 選手場地佈置 | 立緒樓廚藝教室 | |
| 09:00~10:00 | 西式熱現烹(第一場) | 立緒樓廚藝教室 | |
| 10:00~10:10 | 選手退場 | | |
| 10:10~10:20 | 選手場地佈置 | | |
| 10:20~11:20 | 西式熱現烹(第二場) | | |
| 11:20~11:30 | 選手退場 | | |
| 11:30~11:40 | 選手場地佈置 | | |
| 11:40~12:40 | 西式熱現烹(第三場) | | |
| 12:40~12:50 | 選手退場 | | |
| 12:50~13:00 | 選手場地佈置 | | |
| 13:00~14:00 | 西式熱現烹(第四場) | | |
| 14:00~14:10 | 選手退場 | | |
| 14:10~14:20 | 選手場地佈置 | | |
| 14:20~15:20 | 西式熱現烹(第五場) | | |
| 15:20~15:30 | 選手退場 | | |
| 08:50~09:00 | 選手場地佈置 | 立緒樓廚藝教室 | |
| 09:00~11:00 | 盤飾點心(第一場) | | |
| 11:00~11:10 | 選手退場 | | |
| 11:10~11:20 | 選手場地佈置 | | |
| 11:20~13:20 | 盤飾點心(第二場) | | |
| 13:20~13:30 | 選手退場 | | |
| 13:30~13:40 | 選手場地佈置 | | |
| 13:40~15:40 | 盤飾點心(第三場) | | |
| 15:40~15:50 | 選手退場 | | |
| 16:00~17:00 | 頒獎典禮 | 立緒樓 1F | |

十七、指引：

Copyright © Minghsin University of Science and Technology



1. 中山高湖口交流道下(83.8 公里出口)，往湖口、新豐方向行駛，遇士林電機(丁字路口)右轉 400 公尺後，再左轉走新興路(省道台一線)，經新豐火車站約 900 公尺，抵達明新科技大學。
2. 中山高竹北交流道下(91.0 公里出口)，往竹北市區方向行駛，走光明六路，遇中華路(省道台一線)右轉往新豐方向，經竹北派出所後約 4 公里即可抵達明新科技大學。

大眾運輸工具：

1. 高鐵：可搭乘至新竹站後轉乘大眾運輸工具至本校。
 - a. 搭乘電車，路線於六家車站轉乘電車至北新竹站換車至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校
 - b. 搭乘高鐵接駁車轉乘電車，路線為「高鐵-竹北火車站」，可於竹北火車站上車，至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校。
 - c. 搭乘快捷五號公車，行經校門口，可直達本校。
2. 火車
可搭電車至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校。
3. 巴士：可選擇搭乘新竹客運、中壢客運至本校。
 - a. 搭乘新竹客運班車，路線可選擇「新竹-湖口」、「新竹-中壢(經新豐)」以及「新竹-新庄子(經新豐)」，於新竹、中壢火車站附近上車，明新科技大學下車。
 - b. 搭乘中壢客運班車，路線為「中壢-新竹」，可於新竹、中壢火車站附近上車，明新科技大學下車。

附件一 參賽報名表

| | | | |
|-----------------------|---|-------|---------|
| 姓名 | | 學校 | |
| 生日 | 年 月 日 | 身分證字號 | |
| 行動電話 | | 匯款帳號 | 銀行代號() |
| 身份證件影本 | | | |
| 正面 | | 反面 | |
| | | | |
| 學生證(若無學校之註冊章，請另附在學證明) | | | |
| 正面 | | 反面 | |
| | | | |
| 參賽聲明 | <p>本人參加「111年度新竹縣新豐鄉第二屆明新盃國際廚藝模擬大賽」活動，本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定並同意遵守各項規定。</p> <p>1. 本人具結上述各項資料正確無誤，以及所參加比賽之作品系本人之原創著作，且不曾對外公開發表，如有不實願負全部之法律責任。</p> <p>2. 本人同意上述參賽作品之相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。</p> <p>3. 本人同意本創意作品之相關內容授權主辦單位提供給相關單位(例如縣市政府)參考應用於地方發展上。</p> <p>4. 匯款帳號為未入圍時退款使用，將扣除15元整匯款手續費共585元整</p> <p style="text-align: center;">聲明人：(簽名及蓋章)</p> <p style="text-align: right;">中 華 民 國 111年 月 日</p> | | |

菜餚名稱: _____ 學校名稱(單位) : _____

Recipe Name: _____ NO. _____

| 食材Ingredients | | | | |
|---------------|------------|------------|-----------|----------------|
| | 中文 Chinese | 英文 English | 數量 Amount | 作法 Methods |
| 01 | | | | |
| 02 | | | | |
| 03 | | | | |
| 04 | | | | |
| 05 | | | | |
| 06 | | | | |
| 07 | | | | |
| 08 | | | | |
| 09 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 調味料 Seasoning | | | | 菜餚特色 Specialty |
| 01 | | | | |
| 02 | | | | |
| 03 | | | | |
| 04 | | | | |
| 05 | | | | |
| 06 | | | | |
| 07 | | | | |
| 08 | | | | |
| 09 | | | | |

