

**統萬（股）公司委託高雄餐旅大學辦理—
2015 第十一屆龜甲萬盃國際料理比賽-學生組
~食材的尋根、天然的美味~**

歷經 2014 年層出不窮的食安事件，多年塑造的台灣美食品牌形象盡毀於前，相信凡我國人皆有此感。基於教育的立場與龜甲萬優質廠商的企業責任，我們共同延續十年經營而立的廚藝競賽平台，本屆特別藉由「食材的尋根」一題，希望廚藝人員能深入食材溯源，實際瞭解食材來源與安全性。藉此喚起教育界及餐飲業界的廚藝人員能秉持入行的「初心」，一個熱血、單純的心志，教導我們的下一代正確的價值觀，廚師們做出美好的食物給予人們幸福的滋味。

決賽日期：104 年 4 月 11 日（週六）。

比賽地點：高雄餐旅大學第二實習大樓。

比賽方式：依學生身分區分為高中高職學生組或大專校院以上學生組。

第一階段：參賽者 2 人一組(須同為高中高職身分或同為大專以上學生身分)，以雞肉為主材料，製作傳統的菜餚和一道創意菜共兩個作品，將比賽的菜餚製作，拍成 5X7 照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，並請詳細書寫製作者對主材料雞肉的認知和選擇標準(請參照附件表格所提示)及製作理念，書面資料於 104 年 3 月 31 日(週二)前以掛號寄至『高雄市小港區松和路一號 高雄餐旅大學學院廚藝學院 李淑華小姐收』；同時將 word 檔 e-mail 到 shli0217@mail.nkuht.edu.tw，兩者皆備始完成投件程序。將選出高中高職學生組 24 組，及大專以上校院學生組 12 組，參加決賽。

第二階段：4 月 11 日（週六）上午 8：00 起在高雄餐旅大學現場比賽，產生高中高職學生組前 3 名及 6 組佳作。大專以上校院學生組前 3 名及 3 組佳作。

評選方式:

一、初賽評選方式：學生參賽作品區別為高中高職組或大專以上校院學生組，由評審團依參賽者所撰寫之內容及照片選出高中高職學生組 24 組作品及大專校院學生組 12 組參加決賽。

二、決賽評選：

學生組：(一) 集合報到後先進行 10 分鐘評審說明。

(二) 進入廚房後於 70 分鐘內完成：[1]該組照片中兩道菜餚各 3 人份送至評審室評分。中場休息 15 分鐘後，再進行 70 分鐘第三道 [2]指定菜餚的製作。

注意事項：

- 一、材料準備：參賽選手須自己準備所寄 [1]照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攜入製成品，但必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放。[2]指定菜餚的材料由大會提供。
- 二、餐盤準備：請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐盤。
- 三、製作份量：每道菜均製作 3 人份。

評分標準：

- 一、口味 30%
- 二、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%
- 三、衛生烹調 20%，評審將全程觀察紀錄選手製作過程的操作習慣，衛生安全操作的落實程度予以評分。
- 四、表單中所要求之理念說明（含對材料的認知說明、選擇來源及菜餚設計、材料搭配說明及主題訴求符合度）20%。此部分為新增之重要評分項目，請輔導老師能強化選手在食材方面的知識與文化了解。

比賽獎金：

一、高中高職學生組：第一名：獎金 4 萬元及獎狀、獎品
第二名：獎金 3 萬元及獎狀、獎品
第三名：獎金 2 萬元及獎狀、獎品
佳作 6 組：獎金 4 仟元及獎狀、獎品
入選獎：醬油禮盒及獎狀一份
指導老師受贈感謝狀乙紙。

二、大專校院學生組：第一名：獎金 4 萬元及獎狀、獎品
第二名：獎金 3 萬元及獎狀、獎品
第三名：獎金 2 萬元及獎狀、獎品
佳作 3 組：獎金 4 仟元及獎狀、獎品
入選獎：醬油禮盒及獎狀一份
指導老師受贈感謝狀乙紙。

※ 獎金須先扣除 10%稅金（前 3 名另扣二代健保 2%），決賽作品之版權歸統萬股份有限公司所有。

2015 第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽—報名表 (1)

參加組別	□社會組	服務單位		單位地址			
				市(縣) 區 (街)路 巷 弄 號之			
	□學生組	學校/科系年級		學校地址			
通訊地址 (資料通知處)		市(縣) (村) 區 (街)路 巷 弄 號之					
指導老師	姓名		手機		E-mail		
	姓名		手機		E-mail		
參賽者 (1)	姓名		出生年月日		手機	E-mail	
參賽者 (2)	姓名		出生年月日		手機	E-mail	
備註	本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下： 1.報名表(1) 一份 2.菜餚表格 (2~3) (學生組二份菜單、社會組二份菜單) ※以上三表請 mail 到 shli0217@mail.nkuht.edu.tw 並列印書面資料 郵寄至 81271 高雄市小港區松和路一號廚藝學院李淑華小姐收 ※兩者皆備始完成投件程序 3.學生組報名、書面等資料請於 104 年 3 月 31 日前完成郵寄及 email						

2015 第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽—傳統菜餚表格 (2-1)

參加組別: ☐ 社會組 ☐ 學生組 單位(學校)名稱: _____			
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名	
主材料: 雞肉			
(一)傳統菜餚名稱:			
主材料來源、 生長歷程、特 性及相關資料 的說明(請盡 量詳實、完 整)300-500 字			
菜餚特色及內 涵說明			
傳統菜餚作品圖片			
菜餚照片浮貼處			

2015 第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽－傳統菜餚表格 (2-2)

參加組別: ☐ 社會組 ☐ 學生組 單位(學校)名稱: _____

參賽者 1 姓名

參賽者 2 姓名

主材料：雞肉

(一)傳統菜餚名稱：

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

2015 第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽—創意菜餚表格 (3)

參加組別: ☐ 社會組 ☐ 學生組 單位(學校)名稱: _____					
參賽者 1 姓名				參賽者 2 姓名	
主材料: 雞肉					
(二) 創意菜餚名稱:					
菜餚设计理念與特色(請盡量詳實、完整)300-500字					
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					

※菜餚照片請浮貼於背面

※填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！

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：

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由統萬股份有限公司(以下簡稱本公司)，委託國立高雄餐旅大學(以下簡稱承辦單位)辦理第十一屆龜甲萬盃料理比賽學生組(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。
3. 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類(辨識個人者中之姓名、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，至民國 104 年 12 月 31 日止。
5. 個人資料利用之地區：本公司營運範圍，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：由本公司、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公司收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本公司、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：本公司、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。