2021第三屆環太平洋國際廚藝大賽

報名簡章

Pan Pacific International Culinary Competition

環太平洋國際廚藝大賽

指導單位：交通部觀光局、臺南市政府

主辦單位：私立南英商工職業學校

中華海峽兩岸餐飲連鎖經營協會

協辦單位：中華民國烹飪協會、中華粵菜廚藝協會、臺灣農報

贊助單位：頂鮮台南擔仔麵、興龍機電科技股份有限公司、

東東餐飲集團、六協興業股份有限公司

壹、　賽事宗旨：

太平洋的寬闊與豐富的文化、意寓著一個廚師，必須擁有「海納百川、有容乃大」的底蘊與思維！環太平洋國際廚藝邀請賽的最主要目的，是希望透過這個公評公正，將蘊含國際視野的烹調手法，融于中華料理，但不失「萬變不離其宗」的原則，藉以提升「中國菜」在世界的影響力。這個賽事規格，爾後每年舉辦一次，將會是環太平洋未來最具影響力的比賽。

本賽事，將組織最有專業術養的裁判群成立評審委員會。並藉由這個委員會的賽後講評，作為提昇引導參賽選手爾後對「中國菜」的核心價值認知。所有參賽選手，將在會後，由大會安排，針對賽事主題，遴請專家作專業性、前瞻技術性的專業講評。

環太平洋國際廚藝大賽2019在花蓮、2020在台北成功舉辦，社會組與學生組選手在公平、公正、國際規格的評審賽事中，獲得了寶貴的經驗，不僅相互學習交流，更從賽事講評中得到資深廚藝界評審的傳承！

【本屆特色】

一、 邀請台灣餐飲競賽評審協會成員為大賽籌備委員會顧問群。

二、 為提升本競賽符合國際餐飲競賽規格，採用國際標準之電磁爐。「興龍機電科技公司」為本屆大賽指定廠商。

貳、　賽事地點：南英商工職業學校 (臺南市中西區永福路一段149號)

一、 **社會組初賽—**南英商工職業學校 餐管大樓6樓中餐教室

二、 **學生團體組—**南英商工職業學校 餐管大樓6樓西餐教室

三、 **社會組決賽—**南英商工職業學校 餐管大樓5樓專業教室

參、　賽事時程：

一、 社會組初賽—110年4月25日(日)　上午 08:30-下午12:30

二、 學生團體組—110年4月25日(日)　下午 13:30-下午17:25

三、 社會組決賽—110年4月25日(日)　下午 14:00-下午17:00

肆、　獎項規劃：

一、 社會組獎項

1. 特金獎一名：獎金五萬元、特金獎牌及獎狀各一只。
2. 金牌獎三名：獎金二萬元、金牌獎牌及獎狀各一只。
3. 銀牌獎十名：銀牌獎牌及獎狀各一只。

二、 學生團體組獎項 (三人一組、選手必須由一名以上老師帶隊參加)

1. 特金獎一隊：獎金二萬元、獎牌、獎狀、特金特別獎(*選手就讀學校將獲得興龍機電科技(股)公司捐贈廚房專用電磁爐一座)。
2. 金牌獎二隊：獎金一萬元、獎牌、獎狀。
3. 銀牌獎四隊：獎金五千元、獎牌、獎狀。
4. 銅牌獎名額不限：獎牌、獎狀(銅牌參賽選手達標者、由評委會決定得獎名單) 。

三、 社會組前三高分選手、學生團體組前三高分隊伍將各獲得六協興業贊助專業刀具組－套 (含軟質刀具袋)。

四、 所有報名參賽選手將獲得六協興業贊助每人一支不銹鋼試吃叉匙。

伍、 賽事流程

日期	時間	事項	內容	地點
110/04/25	**社會組預賽**			
	0730-0800	報到	選手報到	南英商工職業學校 餐管大樓
	0830-1225	比賽	每場次製作時間70分鐘、清理換場15分鐘	南英商工職業學校 餐管大樓
	1230-1300	講評	評審講評、社會組公佈晉級決賽者	
	社會組決賽 (黑盒子形式)			
	1330-1350	報到	選手集中選手室、領取黑箱食材	南英商工職業學校 餐管大樓
	1400-1630	比賽	撰寫食譜時間30分鐘、菜餚製備時間120分鐘	
	1630-1700	評分	評審委員審查試吃	
	1700-1730	講評	評審講評	
	1730-1800	頒獎	社會組頒發特金、金獎、銀獎	南英商工職業學校 餐管大樓
	學生組競賽			
	1230-1300	報到	選手報到	南英商工職業學校 餐管大樓
	1330-1725	比賽	每場次製作時間70分鐘、清理換場15分鐘	
	1730-1800	頒獎 講評	評審講評、學生組全體頒獎	南英商工職業學校 餐管大樓

註：1. 實際分組與競賽時間會依報名人數於賽前一週通知選手。
2. 場次依賽前通知為準。

陸、 賽事形式及規定：

主辦單位及大賽籌委會保留變更活動內容、獎項、時程之權利，任何更新將即時公告通知。

一、 社會組預賽、學生組比賽規範

1. 由大會指定主食材，其餘食材、調味料由選手自備，菜餚需現場備製操作，不可事先清洗、切割，不可使用半成品及調製好的醬汁，可攜帶高湯。
2. 製作中式菜餚兩道、冷熱不拘。
3. 一道以**傳統板豆腐**為指定食材、另一道以**家禽、魚類** (*自選擇一,需占主體30%以上)為主佐其他食材烹調，並需搭配時令蔬果及適當調味。
4. 每道菜以 4 人份中式菜餚呈現(位上或盛大盤不拘)展示，另提供 2 人份評審試吃(*說明：如要位上，展示 4 小盤，評審試吃 2 人份；如要大盤呈現，一大盤 4 人份量，及 2 人份評審試吃)。

二、 社會組決賽規範

1. 採黑箱神秘食材(相關規定後續公布)
2. 晉級選手開賽前30分鐘於選手室集合，各自領取黑箱食材後，開始撰寫食譜。
3. 30分鐘內，需繳交食譜及菜名，以便工作人員協助食譜製作提供裁判審閱，及製作菜卡 (禁帶手機及其他電子用品) 。
4. 選手各出三道菜：前菜１道、主菜１道、湯或甜品１道
5. 每道菜以４人份中式菜餚呈現(位上或盛大盤不拘)展示，另提供２人份評審試吃。

三、 評分標準：***本比賽評分以口味、火候為重要依據**

1. 學生組、社會組初賽

口感	60%	食材運用、處理與烹調得當與入味，香味與口味並重
創意呈現	15%	盤內皆需可食，視覺所及皆需美觀並富有創意
廚師儀態 團隊默契	15%	本次大賽首創「廚師儀態」評分 目的在期盼專業廚師，能重視儀態/服裝/配飾的呈現 *本會會長梁幼祥博士常說： 廚師的外表是服務行業給人的第一印象，如果自己都不會打扮好自己，如何會把菜餚及餐廳裝飾好。所以大賽首創國際賽事中的唯一，針對「廚師儀態」做重要評審，藉以提升所有廚師對自己儀態的重視，這也是奠定廚藝教學的重要精神。 學生組為團體賽，團隊默契將列入評分。
衛生營養	10%	1.兼顧營養均衡與營養價值 2.工作場地與食材善後處理之清潔

2. 社會組決賽 (*決賽以黑盒子形式,食材當天現場公布)

口感	50%	比賽成品在食用後展現出來的「香氣」與「適口」
食材搭配 合理	15%	食材與調味、相互在火候控制之下搭配的合理性，並在製作過程後產生的廚藝性分數及創意分數
創意	15%	表現食材色彩調和的美學與器皿整合出的視覺效果
食譜寫作	10%	重要考驗廚師製作書寫，表達食譜的撰寫能力
儀態衛生	10%	儀表的重要是提升廚師被尊重的重要元素 兼顧營養均衡與營養價值、以及工作場地與食材善後處理之清潔

四、 展示桌尺寸：

① 學生組、社會組初賽: 60*90cm (桌上檯布、菜卡、裝飾品需自行準備，展示不列入計分，不提供電源)。

② 社會組決賽: 60*180cm (提供基本素色檯布)。

柒、 其他規定

1. 參加者應穿著整齊之廚師工作服、安全鞋、圍裙及廚師帽。
2. 參賽過程中，應將手機關靜音且不得使用手機，違者將扣分計算。
3. 社會組賽及學生組比賽於70分鐘內完成作品，含工作區域清潔整理。
4. 參賽者及指導老師不得與評審團或大會負責人進行遊說活動。
5. 報到後至選手休息區放置個人相關物品與食材，依指定場次開始前15分鐘於比賽區外預備，再依號碼牌至指定號碼之區域製作烹調。
6. 比賽結束後應立即清除乾淨，如需銷毀之食材、廚餘，務必做好垃圾分類。
7. 食材費：自理，指定食材與部分調味品等由大會贊助商於現場提供(*詳細資訊將於賽前通知另行公告)。

捌、 報名資訊：

一、 **報名日期：即日起至110年04月10日下午17:00止**

二、 **報名方式：**請至南英商工職業學校餐飲管理科官網下載簡章 http://www.nyvs.tn.edu.tw/4/rm/index.htm，提供下列方式(擇一)報名參賽，名額有限額滿提前截止，不接受當天報名:

1. 線上表單報名 點入連結

社會組 https://forms.gle/PJnKFPPdERKMDtYp9

學生組 https://forms.gle/QEkuKkV5y59J5fhi8

2. 填妥簡章上[附件一、附件二]報名表，以電子檔mail至大賽籌委會秘書處電子信箱 gcra.tw@gmail.com

三、 **報名資格：**

1.社會組(個人)：

① 需任廚師三年以上經歷者（需檢附相關資歷）或需任職於有烹飪科系的老師三年以上經歷者（需檢附在職證明）。

② 若無前述經歷者，需提供知名大賽獲獎證明或所。屬餐飲協會會長推薦書。

③ 參賽者可攜帶一名助手（可協助擺設及收拾、助手不可參與烹煮、可獲得頒助手感謝狀）。

2.學生組(團體)：

① 需24歲內在校生（需檢附學生證影本：全國各高中職校及大專院校餐飲相關科系之學生）。

② 一名老師帶3名學生

四、 報名費用：

1. 社會個人組：$2,000台幣 /人
2. 學生團體組：$2,000台幣 /組

五、 特別注意事項：

1. 報名之隊伍填寫報名資料後、需完成繳款手續，並主動出示繳款證明，始完成報名手續。
2. 選手必須保留繳費證明正本，以利相關作業進行。
3. 完成報名資料及繳費後五天，由秘書處寄發參賽錄取通知，若未收到通知者請逕行與秘書處聯絡。
4. 請所有選手，報名表請填寫LINE:ID，將建立群組以利方便佈達比賽事宜。
5. 報名名額採先報先入取之順序額滿為止。如發生報名人數超出上限；將以報名先後順序為依據排定之，若報名人數超出之預定報名人數、將後續辦理退費、造成不便敬請見諒。

玖、 匯款及聯絡人

一、匯款帳號

戶名：中華海峽兩岸餐飲連鎖經營協會
銀行：國泰世華銀行(代號013) 北新分行
帳號：226-03-500489-9

二、聯絡人：

秘書處/江曉雯 0933250639 LINE ID anne0933250639 (報名/匯款洽詢)

簡章細節/場地洽詢請掃描QR 碼,我們將於南英商工餐管科FB粉絲專頁置頂貼文統一回覆。

拾、 權利歸屬與爭議處理：

一、 於不違背本活動之賽事宗旨下，主辦單位對參賽作品之照片、影片享有無償使用、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，選手本人則保有著作人格權。

二、 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

【請詳閱本競賽規範，如有未盡之事宜，得由大會修正後公佈之】

【附件一】

2021第三屆環太平洋國際廚藝大賽-社會組　參賽報名表

選手姓名		出生年月日	
任職單位		職稱	
電子郵箱			
連絡電話		LINE ID	
助手姓名		出生年月日	
繳交資料	以下電子檔請email至 gcra.tw@gmail.com 以完成報名手續 一、 本份報名表電子檔 二、 選手身份證正反面影本電子檔 三、 任職(教)單位在職證明、知名廚藝比賽獲獎證書、或協會理事長推薦函影本(擇一)電子檔 四、 繳交比賽報名費證明單影本電子檔($2,000)		

繳交本報名表時、同意以下請打☑

☐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、並且上述各項資料正確無誤。

☐本人同意參賽作品之照片與影片等相關資料，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。

身分證正面	身分證背面

＊ 如有疑問請洽詢秘書處：江曉雯 0933250639

在職證明、知名廚藝比賽獲獎證書、或協會理事長推薦函影本黏貼處

【附件二】

2021第三屆環太平洋國際廚藝大賽-學生組　參賽報名表

基 本 資 料			
學校名稱		科　　系	
指導老師		指導老師 電子信箱	
電話/手機		Line id	
選 手 基 本 資 料			
中文姓名		出生日期	
手　　機		Line id	
電子信箱			
中文姓名		出生日期	
手　　機		Line id	
電子信箱			
中文姓名		出生日期	
手　　機		Line id	
電子信箱			
繳交資料	以下電子檔請email至 gcra.tw@gmail.com 以完成報名手續 1. 本份報名表電子檔 2. 三位選手身份證正反面影本電子檔 3. 三位選手學生證正反面影本電子檔 4. 繳交比賽報名費($2,000)證明單影本電子檔		
繳交本報名表時、同意以下請打☑ ☐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、並且上述各項資料正確無誤。 ☐本人同意參賽作品之照片與影片等相關資料，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。			

＊ 如有疑問請洽詢秘書處：江曉雯 0933250639

身分證1	學生證1
正面	正面
反面	反面
身分證2	學生證2
正面	正面
反面	反面
身分證3	學生證3
正面	正面
反面	反面

【附件三】比賽現場設備及提供用具參考

此次比賽採用國際標準之電磁爐,「興龍機電科技公司」為本屆大賽指定廠商。
每組的配置為：台式單平爐*1 台、台式單口炒爐*1 台
單平爐與炒爐的電壓相別與功率皆為 220v 單相、3500w
機子端都配上 220 用的 T 型插頭。

台式單平爐	規格(CM)	電壓	型式	材質	適用鍋具直徑
	50×52×24	220V	台式	304 不鏽鋼	26~46cm
台式單口炒爐	規格(CM)	電壓	型式	材質	適用鍋具直徑
	50×52×31	220V	台式	304 不鏽鋼	一呎六深鍋

※報名結束後將舉辦北中南各一場設備說明會，介紹及讓選手試用設備，時間地點將於賽前通知，時間地點將於賽前通知另行說明。

學生組及社會組初賽場地





學生組及社會組初賽場地









現場提供器具參考

