

# 2016 全國「城市盃」餐飲技能競賽

～～健康樂活 創意食尚～～

## 一、主旨：

近年來健康飲食概念風潮，外食人口吹起輕食風，其中「泡麵」便成為現代人的便捷主食，為了突破泡麵、飲料、烘焙等美食的侷限性，特別舉辦以「健康樂活，創意食尚」為主題之競賽，希望透過創意烹調及製作，展現出「餐與飲」的創意食尚。

同時活動也融入食品包裝設計競賽，希望藉由年輕人思維與多元創意，為地方伴手禮包裝響應環保新藝，共同推廣環保愛地球。

## 二、報名資格：

高中職餐飲、觀光相關科系等在學學生，對創意廚藝、烘焙、咖啡、飲調、餐飲服務等有興趣者。

## 三、主辦單位：

臺北城市大學 餐飲管理系、烘焙管理學士學位學程。

## 四、合辦單位：

六協興業股份有限公司、開元食品工業股份有限公司、青青食尚會館、中華餐旅服務發展協會、台灣國際年輕廚師協會。

## 五、活動日期：

報名日期：即日起至 2016 年 5 月 2 日(星期一) 報名截止，以郵戳為憑

初審書面：2016 年 5 月 4 日(星期三)

決賽通知：2016 年 5 月 6 日(星期五) (電子郵件通知及城市大學餐飲管理系網站公告)

決賽日期：2016 年 5 月 13 日(星期五)

決賽地點：「廚藝輕食創意組」城市大學 飲和樓 3 樓 中餐、西餐專業實習教室

「烘焙手作創意組」城市大學 飲和樓 2 樓 烘焙專業實習教室

「刀工盤飾創意組」城市大學 飲和樓 2 樓 專業實習教室

「咖啡拉花創意組」城市大學 圖資大樓 8 樓 吧台專業實習教室

「飲料調製創意組」城市大學 圖資大樓 8 樓 飲調專業實習教室

「口布摺疊創意組」城市大學 圖資大樓 8 樓 餐服專業實習教室

## 六、報名資訊：

1. 參賽者，請至臺北城市大學 餐飲管理系官網下載簡章：

2016全國「城市盃」餐飲技能競賽簡章。<http://www.fbm.tpcu.edu.tw/>

參賽報名資料恕不退還。參賽者同意參賽報名即表示同意所有活動辦法及相關個資蒐集條文。完成報名後，不得更改參賽組別，未配合者視為自動放棄資格。

2. 參賽報名相關資料，請郵寄至：(2016 年 5 月 3 日 報名截止，以郵戳為憑)

臺北城市大學 台北市 112 北投區學園路 2 號 餐飲管理系

電話：02-28927154 轉 8885 傳真：02-28973068

聯絡人：詹小姐 助理

七、參賽者應詳閱本活動辦法及蒐集個人資料告知事項，並提供所有附件所需文件後方符合參賽資格。

八、競賽規則：

本次競賽分為：

動態競賽：「廚藝輕食創意組」、「咖啡拉花創意組」、「飲料調製創意組」；靜態競賽：「烘焙手作創意組」、「刀工盤飾創意組」、「口布折疊創意組」。

➤ 動態競賽組-「廚藝輕食創意組」、「咖啡拉花創意組」、「飲料調製創意組」說明：

(一)「廚藝輕食創意組」競賽說明：

### ◆ 第一階段-初審說明

1. 參賽隊伍以 2 人為一組，同校同科最多僅得報名 2 組。

2. 「廚藝輕食創意組」：參賽隊伍應以「泡麵」為設計主軸，製作出符合「輕食健康、創意食尚」概念之指定料理及創意料理各一道（每道料理須為 4-6 人份）。

3. 參賽隊伍應設計指定料理及創意料理各一道，參賽者得選擇以中式或西式其中一種烹調方式為之，即不可中式一道料理、西式一道料理。

● 指定料理：以「統一麵系列」(統一麵有肉燥風味、蔥燒牛肉風味、肉骨茶風味、鮮蝦風味)為主食材及菇類副材料，由參賽者選擇一款「泡麵結合菇類」自由創作出一道創意料理。

● 創意料理：以「統一麵系列」(統一麵有肉燥風味、蔥燒牛肉風味、肉骨茶風味、鮮蝦風味)為主食材，由參賽者選擇一款「泡麵結合自選食材」自由創作出一道創意料理(自選食材不拘)。保證統一麵為獨家供應麵體單位即可



● 參賽者初賽使用統一泡麵系列製作，指定菜及創意菜餚的「泡麵」使用量，須佔材料總重的 50%，搭配新鮮食材入菜，並以輕食健康、創意為主軸。

4. 請於報名表內填寫創意理念、配方表及製作方法，並將每道菜餚拍攝 4\*6 照片各乙張，貼於報名表上，於報名時間內將報名資料寄出。

5. 評分方式：由專業評審團進行書面評選，擇優選出 24 組晉級決賽(中式 12 組；西餐 12 組)。

6. 初審產品必須與決賽料理相同，不可隨意更動。

## ◆ 第二階段-決賽說明

1. 參賽者須依照通過初賽之作品於現場製作，修改部分以不超過 10% 為主，該比例由專業評審團依其專業判斷決定；超過 10% 以上，總分扣 5 分。
2. 決賽的隊伍，不得更改參賽組別及組員。須無條件配合比賽事宜，未配合者視為自動放棄資格。
3. 參賽者於 2 小時內製作出指定料理及創意料理二道菜各 2 盤，每一盤約 4~6 人份，展示 1 盤，試吃 1 盤，並於競賽時間內，擺放至 60x90cm 之展台上。並自行製作展示菜卡及創意說明 (2 道料理放在同一張 A4 紙)。展台佈置不可有學校名、LOGO、參賽者名稱、或其他任何足以辨別參賽者身分之標示。
4. 參賽者所設計之料理必須在現場製作，不得攜帶半成品或成品，所有配料應現場處理切割，違者酌予扣分，所自備之器材、食材 於賽前由評審進行檢查。
5. 所呈現之菜餚及裝飾品或雕刻品，皆為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物。
6. 主辦單位僅提供基本調味料(醬油、鹽巴、太白粉、沙拉油)等，其它特殊調味料、裝飾及盤具由參賽者自行準備。基本調味料之認定，由主辦單位決定。
7. 主辦單位提供：中餐、西餐技能檢定丙級考照爐臺器具一組；同時提供刀具供選擇使用。若不符合使用，請自行攜帶。
8. 其他：成品及擺盤未於時間內送達評分地點完成擺設、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、菜餚未熟等，都將不予計分。

### (二) 「咖啡拉花創意組」競賽說明：

1. 參賽隊伍 1 人為一組，同校同科最多僅得報名 2 組，入選組數由主辦單位依實際狀況訂定。
2. 參賽者於現場於 5 分鐘內製作 2 杯咖啡，分別「指定拉花」1 杯及「創意拉花」1 杯。  
(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
3. 「指定拉花」-愛心(需直接注入，可製作洋蔥心、實心、空心...等，不可使用輔助器具)，「創意拉花」圖形不限，(需直接注入，不可使用輔助器具)。
4. 每位選手提供 30\*60 展示桌，比賽成品置於展台上。
5. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限 180--360ml)、器具(如:拉花鋼杯、奶泡湯匙... )。
6. 主辦單位提供：開元咖啡豆(經典系列 中深焙)、開元飲品專用奶(佳純)、義式咖啡機組、磨豆機、咖啡豆、吧台設備、等。

### (三) 「飲料調製創意組」競賽說明：

1. 參賽隊伍以 1 人為限，同校同科最多僅得報名 2 組，入選組數由主辦單位依實際狀況訂定。
2. 以調製創意冰水果茶為主題，作法不限。
3. 比賽現場提供「開元濃縮果漿系列」柳橙、鳳梨、芒果、百香果等四種口味，供

參賽者選擇，飲調材料內必須含有一種或一種以上之濃縮果漿。

4. 比賽時間：8 分鐘前置作業準備操作台之器具材料，並切裝飾物；10 分鐘內於現場製作 2 杯飲品，分別為評審品評及展示提供。

5. 每位選手提供 30\*30 展示桌置放比賽成品。  
6. 參賽者自行準備比賽材料、杯具、特殊器具。  
7. 主辦單位提供：冰塊、冰夾、冰桶、冰鏟。



➤ 靜態競賽組-「烘焙手作創意組」、「刀工盤飾創意組」、「口布摺疊創意組」說明：

(一) 「刀工盤飾創意組」競賽說明：

1. 參賽隊伍以 2 人為一組，同校同科最多僅得報名 2 組，入選組數由主辦單位依實際狀況訂定。
2. 以「春天」為主題的創意冷盤，選擇可食用食材，利用刀工技術，設計冷盤。
3. 參賽作品：製作 6 人份平面冷盤與立體冷盤各一盤，作品於當日報到後，依比賽時間，1 小時內放置於 60\*90 cm 展示桌上，並進行展台佈置。

(二) 「烘焙手作創意組」競賽說明：

1. 參賽隊伍以 2 人為限，同校同科最多僅得報名 2 組，入選組數由主辦單位依實際狀況訂定。
2. 以「健康輕食」概念為主題，選擇「統一麵系列」(統一麵有肉燥風味、蔥燒牛肉風味、肉骨茶風味、鮮蝦風味)為主材料入製作，泡麵使用量須佔 30%以上。



統一麵為獨家供應麵體單位







3. 參賽作品：製作 6 人份派類(或塔類)及餅乾產品各 1 款，作品於當日報到後，依比賽時間，1 小時內放置於 60\*90 cm 展示桌上，並進行展台佈置。

(三) 「口布摺疊創意組」競賽說明：

1. 參賽隊伍以 1 人為限，同校同科最多僅得報名 3 組，入選組數由主辦單位依實際狀況訂定。
2. 以春天為主題發想，展示桌上佈置由選手自行創意，口布展示數量共計 5 款，  
【大會指定款式 2 款(競賽當日抽出)、自創款式 3 款，如重複款式則以一款計算之】，並於 6 分鐘內完成且放置於 90\*60 cm 展示桌上，並進行展台佈置。

3. 主題說明內容直接陳列於展示桌(字數以 100 字為限)。

【指定款口布：野玫瑰、雨後春筍、和服、西裝、步步高升、三明治】

					
野玫瑰	雨後春筍	和服	西裝	步步高升	三明治

4. 主辦單位僅提供展示桌，供選手口布陳列與展示用，其餘競賽物品請選手自行準備。

\*決賽選手參賽注意事項：

1. 請選手依規定時間內，持相關證件(學生証)報到，並於賽前進行說明及準備。
2. 廚藝創意參賽選手須著穿廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙。
3. 各比賽的展台佈置不可有學校名、LOGO 或參賽者的名稱。

九、

十、評分標準及獎項：

(一) 動態競賽組-「廚藝輕食創意組」、「咖啡拉花創意組」、「飲料調製創意組」評分標準：

比賽項目	項目	評分百分比	比賽項目	項目	評分百分比
廚藝輕食 創意組 飲料調製 創意組 (適用兩項評分)	材料運用性	30%	咖啡拉花 創意組 1.指定拉花圖 2. 創意拉花圖 (適用兩項評分)	圖形置中	20%
	技巧與口味	30%		色彩分明	20%
	整體與創意	20%		左右對稱	20%
	展檯呈現感	10%		難度	20%
	衛生與安全	10%		美感	20%
合計		100%	合計		100%

(二) 動態競賽組-「廚藝輕食創意組」、「咖啡拉花創意組」、「飲料調製創意組」獎項：

「廚藝輕食創意組」獎勵項目			
獎項	組數	獎金	獎項及獎品
城市盃-金廚獎	1 組	新台幣參仟元	獎盃乙座 獎狀乙張/人 六協刀具各 1 組/人 統一麵 2 箱
城市盃-銀廚獎	2 組	新台幣貳仟元	
城市盃-銅廚獎	3 組	新台幣壹仟元	
城市盃-優勝	6 組	--	獎狀乙張/人 六協西餐刀(或中餐刀) 1 支/人 統一麵 1 箱
最佳刀工獎	4 組	--	獎狀乙張/人、統一麵 1 箱
最佳團隊獎	4 組	--	獎狀乙張/人、統一麵 1 箱
最佳創意獎	4 組	--	獎狀乙張/人、統一麵 1 箱
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

「咖啡拉花創意組」獎勵項目			
獎項	組數	獎金	獎項及獎品
城市盃-金手獎	1 組	新台幣參仟元	獎盃乙座 獎狀乙張 開元咖啡禮盒
城市盃-銀手獎	2 組	新台幣貳仟元	
城市盃-銅手獎	3 組	新台幣壹仟元	
城市盃-優勝	6 組	--	獎狀乙張 開元咖啡禮盒
最佳人氣獎	4 組	--	獎狀乙張、開元咖啡禮盒
最佳精神獎	4 組	--	獎狀乙張、開元咖啡禮盒
最佳創意獎	4 組	--	獎狀乙張、開元咖啡禮盒
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

「飲料調製創意組」獎勵項目			
獎項	組數	獎金	獎項及獎品
城市盃-金手獎	1 組	新台幣參仟元	獎盃乙座 獎狀乙張 開元奶茶禮盒
城市盃-銀手獎	2 組	新台幣貳仟元	
城市盃-銅手獎	3 組	新台幣壹仟元	
城市盃-優勝	6 組	--	獎狀乙張 開元奶茶禮盒
最佳人氣獎	4 組	--	獎狀乙張、開元奶茶禮盒
最佳精神獎	4 組	--	獎狀乙張、開元奶茶禮盒
最佳創意獎	4 組	--	獎狀乙張、開元奶茶禮盒
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

(三)靜態競賽組-「刀工盤飾創意組」、「烘焙手作創意組」、「口布摺疊創意組」評分標準：

比賽項目	評分項目	評分%
刀工盤飾創意組 烘焙手作創意組 口布摺疊創意組 (適用三項評分)	題材的運用及搭配(主題概念、創意、包裝環保)	40%
	技術難易度與精緻程度(美感、作品完成度、商品化可行性)	30%
	整體協調性(包括主題呈現、擺設、展台、創意說明)	30%
	合計	100%



(四)靜態競賽組-「刀工盤飾創意組」、「烘焙手作創意組」、「口布摺疊創意組」獎項：

「刀工盤飾創意組」獎勵項目			
獎項	組數	獎金	獎項及獎品
城市盃-金刀獎	1 組	新台幣參仟元	獎盃乙座 獎狀乙張/人 六協刀具 1 組/人
城市盃-銀刀獎	2 組	新台幣貳仟元	
城市盃-銅刀獎	3 組	新台幣壹仟元	
城市盃-優勝	6 組	--	獎狀乙張 六協西餐刀(或中餐刀) 1 支/人
最佳刀工獎	4 組	--	獎狀乙張/人
最佳團隊獎	4 組	--	獎狀乙張/人
最佳創意獎	4 組	--	獎狀乙張/人
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

「烘焙手作創意組」獎勵項目			
獎項	組數	獎金	獎項及獎品
城市盃-金手獎	1 組	新台幣參仟元	獎盃乙座 獎狀每人乙張/人 六協麵包刀 1 支/人 統一麵 2 箱
城市盃-銀手獎	2 組	新台幣貳仟元	
城市盃-銅手獎	3 組	新台幣壹仟元	
城市盃-優勝	6 組	--	獎狀乙張/人 麵包刀 1 支/人 統一麵 1 箱
最佳口感獎	4 組	--	獎狀乙張/人、統一麵 1 箱
最佳團隊獎	4 組	--	獎狀乙張/人、統一麵 1 箱
最佳創意獎	4 組	--	獎狀乙張/人、統一麵 1 箱
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

「口布摺疊創意組」獎勵項目			
獎項	組數	獎金	獎項及獎品
城市盃-金手獎	1 組	新台幣參仟元	獎盃乙座 獎狀乙張 青青食尚會館餐券
城市盃-銀手獎	2 組	新台幣貳仟元	
城市盃-銅手獎	3 組	新台幣壹仟元	
城市盃-優勝	6 組	--	獎狀乙張 青青食尚會館餐券
最佳人氣獎	4 組	--	獎狀乙張、青青食尚會館餐券
最佳精神獎	4 組	--	獎狀乙張、青青食尚會館餐券
最佳創意獎	4 組	--	獎狀乙張、青青食尚會館餐券
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

十一、 特別活動：

場次	時間	地點	活動內容
1	10:00	飲和樓 2 樓 專業實習教室	邀請廚藝名廚示範—宴會桌菜 10 道(以統一麵為主材)
2	11:00		邀請刀王之王示範—蔬果雕刻。
3	13:00		邀請烘焙名廚示範-蛋糕裝飾。
4	14:00	圖資大樓 8 樓 吧台專業實習教室	邀請咖啡名師示範-咖啡創意拉花。
5	14:30		邀請餐服名師示範-創意口布摺疊。

十、報名方法

1. 參賽者，請至臺北城市大學 餐飲管理系官網下載簡章：  
<http://www.fbm.tpcu.edu.tw/>  
下載 2016 全國「城市盃」餐飲技能競賽簡章。
2. 請參賽者填妥：
  - 基本資料表（表一）
  - 證件影本（表二）
  - 報名表（表三）
    - ※3 組不用填：咖啡拉花創意組、飲料調製創意組、口布摺疊創意組
  - 參賽同意書（表四）
  - 蒐集個人資料告知事項與書面同意書（表五）
3. 參賽報名資料恕不退還，完成報名後，不得更改參賽組別，未配合者視為自動放棄資格。
4. 上述相關資料，請郵寄至：(2016 年 5 月 2 日(一)報名截止，以郵戳為憑，逾期恕不受理)。

臺北城市大學 餐飲管理系

台北市 112 北投區學園路 2 號

比賽項目：XXXXX



# 2016 全國「城市盃」餐飲技能競賽基本資料表（表一）

基本資料			
報名項目	<input type="checkbox"/> 動態競賽組： <input type="checkbox"/> 「廚藝輕食創意組」、 <input type="checkbox"/> 「咖啡拉花創意組」、 <input type="checkbox"/> 「飲料調製創意組」 <input type="checkbox"/> 靜態競賽組： <input type="checkbox"/> 「烘焙手作創意組」、 <input type="checkbox"/> 「刀工盤飾創意組」、 <input type="checkbox"/> 「口布摺疊創意組」		
單位名稱		隊名	
指導老師		指導老師 電子信箱	
電話		手機	
隊員基本資料			
隊員(1)：		隊員(2)：	
中文姓名		中文姓名	
出生日期		出生日期	
性別		性別	
手機		手機	
電子信箱		電子信箱	
隊員(1)		隊員(2)	
參賽者經歷介紹			
隊員(1)		隊員(2)	
照片黏貼處 2 吋		照片黏貼處 2 吋	

## 2016 全國「城市盃」餐飲技能競賽證件影本（表二）

	身分證	學生證
隊 員 (1)	隊員(1) 身分證正面浮貼處	隊員(1) 學生證正面浮貼處
	隊員(1) 身分證反面浮貼處	隊員(1) 學生證反面浮貼處
隊 員 (2)	隊員(2) 身分證正面浮貼處	隊員(2) 學生證正面浮貼處
	隊員(2) 身分證反面浮貼處	隊員(2) 學生證反面浮貼處

## 2016 全國「城市盃」餐飲技能競賽報表（表三）

<b>參賽組別</b> <input type="checkbox"/> 動態競賽組： <input type="checkbox"/> 「廚藝輕食創意組」 <input type="checkbox"/> 靜態競賽組： <input type="checkbox"/> 「烘焙手作創意組」、 <input type="checkbox"/> 「刀工盤飾創意組」		
<b>作 品 名 稱</b>		
<b>材 料</b>	<b>份 量</b>	<b>製 作 過 程 與 方 法</b>
		「廚藝輕食創意組」勾選比賽使用： <input type="checkbox"/> 中餐廚房 <input type="checkbox"/> 西餐廚房
<b>創作概念或料理故事</b>		<b>照 片</b>
		作品照片黏貼

# 2016 全國「城市盃」餐飲技能競賽報名表(表四)

## 參賽同意書

本人已詳閱「2016 全國城市盃餐飲技能競賽」活動簡章，同意依規定繳交  
參賽作品\_\_\_\_\_參與本比賽。

於參賽期間，皆願意遵守下列規定：

1. 所有參賽作品必須無抄襲仿冒情事，且尚未以任何形式公開發表於各類媒體之新作，主辦單位若發現參賽作品有違反本比賽規則所列之規定者，參賽者需自行負完全之責任，且主辦單位將取消其參賽資格，不得異議。若為得獎作品，則追回已頒發之獎項，並公告之。如造成第三者之權益損失，參賽者需自行負擔相關法律責任，不得異議。
2. 若有違反著作權情事，由參賽者自行負擔相關法律責任。
3. 自報名參賽時起，參賽者所提交之參賽資料或半成品或完成之所有權與智慧財產權均歸屬主辦單位，恕不退件。活動結束後主辦單位得將上述作品之智慧財產權轉讓予第三人，惟參賽者仍保有著作人格權，並同意授權主辦單位或受讓之第三人將參賽者姓名與其作品一同使用。各入選/得獎者不得提出異議，並應配合提供相關圖片與資料。

此 致            臺北城市大學

立同意書人 1：

【親筆簽名】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

立同意書人 2：

【親筆簽名】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中華民國    105   年    月    日

# 2016 全國「城市盃」餐飲技能競賽報名表（表五）

## 蒐集個人資料告知事項與書面同意書

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：

### 一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：臺北城市大學餐飲管理系、烘焙管理學士學位學程、(以下簡稱本單位)。
2. 蒐集之目的：2016全國「城市盃」餐飲技能競賽。
3. 個人資料之類別：包括身分證、連絡電話、就學資料等。
4. 個人資料利用之期間：自台端參加2016全國「城市盃」餐飲技能競賽之日起至民國105年5月30日止。
5. 個人資料利用之地區：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：除本單位於辦理該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外，亦可能包括相關服務協力機構。
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：台端得向本單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或删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單位收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本單位於辦理2016全國「城市盃」餐飲技能競賽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。

**\* 以上內容，本人已閱讀完畢 \***

☐ 同意

☐ 不同意

簽名：\_\_\_\_\_