



# 2023 第三屆全國銀髮養生廚藝大賽

## 報名簡章

(靜態展示)

壹、活動目的：隨著高齡化社會來臨，銀髮族的營養餐點更受重視與討論，藉由本次競賽建立學生在餐旅與觀光業競技的平台，以強化學生的產業核心實務技能，並藉由相互切磋交流，發掘多元的學習方式，共同成長，進而提升餐旅與觀光業的服務品質。

貳、活動說明：

- 一、活動名稱：2023 第三屆全國銀髮養生廚藝大賽
- 二、指導單位：教育部高等教育深耕計畫、南投縣政府環境保護局
- 三、主辦單位：南開科技大學餐飲管理系
- 四、協辦單位：台灣雀巢股份有限公司、瑞康國際企業股份有限公司、福壽實業股份有限公司、小磨坊國際貿易股份有限公司、大同醬油股份有限公司、AHbuffett 巴菲特防滑鞋、時尚廚衣、欣臨餐飲事業群、開元食品工業股份有限公司、南開餐廚食藝社、南開科技大學大學社會責任實踐計畫辦公室

五、比賽地點：南開科技大學樸華樓一樓。

六、報名截止：2023 年 11 月 15 日 (三) 17:00 截止

七、競賽時間：2023 年 11 月 24 日 (五)

八、報名方式：

(一) 採線上報名<https://forms.gle/PdT3i7GrHP5wnvfW7>，表單提交後，工作人員亦會回覆完成線上報名。

(二) 報名費用：新台幣1000元整/每項

匯款方式：

1.線上付款：南開科技大學首頁→繳費專區→報名費及其他→第一銀行第e學雜費入口網→點選「2023第三屆全國銀髮養生廚藝大賽-靜態展示」繳交報名費。

2.以 ATM 轉帳或臨櫃匯款方式繳納報名費

匯款銀行：007第一商業銀行-草屯分行

匯款帳號：441-50-082992

\*收據開立日期會與匯款日期相同，如要指定收據日期請與主辦單位聯繫

3.郵局匯票方式，掛號郵寄至 542021 南投縣草屯鎮中正路 568 號餐飲管理系

(三) 聯絡方式：

1. 活動承辦：南開科技大學餐飲管理系 許志滄 系主任

聯絡電話：(049) 2563489 分機 2923、2926，餐管系辦公室

2. 參賽選手請加入 2023 第三屆全國銀髮養生廚藝大賽 line 群組



參、活動內容：

冷展組

一、參加資格：

歡迎全國高中職(含五專部前三年級生)、大專校院餐旅、觀光相關科系學生，1人一組為單位，但可同時報名不同類別展示競賽。

二、競賽類別及評分標準：

A類餐點展示競賽：

A1 主菜家禽(畜)類

A2 主菜海鮮類

A3 主菜低碳蔬食類

如遇疫情升溫或不可抗力之因素等，則將決賽改為線上評分機制，選手請錄製影片。  
成績評分標準說明：

●A1~A3

符合主題	上膠技巧	整體觀感	衛生
40%	30%	20%	10%

B類西式點心競賽：

B1 藝術麵包展示(巧克力工藝展示)、巧克力 BONBON 展示

B2 盤飾甜點展示、鮮奶油蛋糕裝飾展示、精緻甜麵包展示

B3 果凍花藝術創作展示、伴手禮盒展示

如遇疫情升溫或不可抗力之因素等，則將決賽改為線上評分機制，選手請錄製影片。  
成績評分標準說明：

●B1~B3

符合主題	創意/獨特性/配色和協性	藝術	技巧
20%	30%	30%	20%

### 三、比賽細則及注意事項:

競賽項目名稱	審查標準
A1 主菜家禽(畜)類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主題：指定食材：家禽(畜)，符合低碳及在地蔬食、銀髮養生，中西料理手法不拘，皆須上膠。</li> <li>2. 數量：以 1 人份呈盤，需自備展台、菜卡及食譜。</li> <li>3. 競賽之展台尺寸為 60cm X 60cm。</li> </ol>
A2 主菜海鮮類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主題：指定食材：海鮮類，符合低碳及在地蔬食、銀髮養生，中西料理手法不拘，皆須上膠。</li> <li>2. 數量：以 1 人份呈盤，需自備展台、菜卡及食譜。</li> <li>3. 競賽之展台尺寸為 60cm X 60cm。</li> </ol>
A3 主菜低碳蔬食類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主題：指定食材：蔬食，符合低碳及在地蔬食、銀髮養生，中西料理手法不拘，皆須上膠。</li> <li>2. 數量：以 1 人份呈盤，需自備展台、菜卡及食譜。</li> <li>3. 競賽之展台尺寸為 60cm X 60cm。</li> </ol>
B1 藝術麵包展示 (巧克力工藝展示)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以巧克力／麵包麵糰選擇其中一項為主要製作材料。</li> <li>2. 所有食材必須可食用，內部不可有非可食性填裝物，可使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。</li> <li>3. 評審可適當檢視選手作品內容及材質。</li> <li>4. 作品如需底座及壓克力單請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。</li> <li>5. 展台規格為 60cm x60cm 以內，自備展臺布置、創作理念及菜卡。</li> </ol>
B1 巧克力 BONBON 展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以巧克力為主要製作材料，展現工藝技巧。</li> <li>2. 創意造型 4 款，每款各 5 個。</li> <li>3. 主題造型不限，自由創意</li> <li>4. 展台規格為 60cm x60cm 以內，自備展臺布置、創作理念及菜卡。</li> </ol>
B2 盤飾甜點展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製作二款各一盤甜點，內容不限可日式、西式或法式。</li> <li>2. 需注重實用性及精緻性。</li> <li>3. 展台規格為 60cm x60cm 以內，自備展臺布置、創作理念及菜卡。</li> <li>4. 嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。</li> </ol>
B2 鮮奶油蛋糕裝飾展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蛋糕體用鮮奶油塗抹，用鮮奶油裝飾蛋糕，完成作品後展示。</li> <li>2. 作品直徑為 8~10 吋為主，蛋糕體高度 6cm 以上。</li> <li>3. 需可食用材料製作，造型不拘。</li> <li>4. 作品規格為 60cm x60cm 以內，自備展臺布置、創作理念及菜卡。</li> </ol>
B2 精緻甜麵包展示組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製作二款甜麵包鹹甜各 10 個，造型口味不限。</li> <li>2. 需注重實用性及精緻性。</li> <li>3. 需注意份量，要符合販賣時應有份量。</li> <li>4. 展台規格為 60cm x60cm 以內，自備展臺布置、創作理念及菜卡。</li> </ol>
B3 果凍花藝術創作展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以 8~12 寸為主，不限高度不限外形，可圓形或方形。</li> <li>2. 果凍內需有造型花樣。</li> <li>3. 禁止使用非食用材料。</li> <li>4. 展台規格為 60cm x60cm 以內，自備展臺布置、創作理念及菜卡。</li> </ol>
B3 伴手禮盒展示組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 限食品類觀光伴手禮。</li> <li>2. 需提供 4 個單一包裝及一盒完整產品展示。</li> <li>3. 需說明產品理念及介紹，符合創意、推廣、整體設計等因素。</li> <li>4. 展台規格為 60cm x60cm 以內，自備展臺布置、創作理念及菜卡。</li> </ol>

#### 四、獎勵:本次競賽採積分制

##### ■A1 主菜家禽(畜)類

金獎 90~100 分:獎牌、獎狀各一張。

銀獎 80~ 89 分:獎牌、獎狀各一張

銅獎 70~ 79 分:獎牌、獎狀各一張

佳作 60~ 69 分:獎狀一張

##### ■A2 主菜海鮮類

金獎 90~100 分:獎牌、獎狀各一張。

銀獎 80~ 89 分:獎牌、獎狀各一張

銅獎 70~ 79 分:獎牌、獎狀各一張

佳作 60~ 69 分:獎狀一張

##### ■A3 主菜低碳蔬食類

金獎 90~100 分:獎牌、獎狀各一張。

銀獎 80~ 89 分:獎牌、獎狀各一張

銅獎 70~ 79 分:獎牌、獎狀各一張

佳作 60~ 69 分:獎狀一張

##### ■B1 藝術麵包展示(巧克力工藝展示)、巧克力 BONBON 展示

金獎 90~100 分:獎牌、獎狀各一張。

銀獎 80~ 89 分:獎牌、獎狀各一張

銅獎 70~ 79 分:獎牌、獎狀各一張

佳作 60~ 69 分:獎狀一張

##### ■B2 盤飾甜點展示、鮮奶油蛋糕裝飾展示、精緻甜麵包展示

金獎 90~100 分:獎牌、獎狀各一張。

銀獎 80~ 89 分:獎牌、獎狀各一張

銅獎 70~ 79 分:獎牌、獎狀各一張

佳作 60~ 69 分:獎狀一張

##### ■B3 果凍花藝術創作展示、伴手禮盒展示

金獎 90~100 分:獎牌、獎狀各一張。

銀獎 80~ 89 分:獎牌、獎狀各一張

銅獎 70~ 79 分:獎牌、獎狀各一張

佳作 60~ 69 分:獎狀一張

以上均會頒發指導老師感謝狀一張

伍、本章程如有未詳盡之事宜以大會現場說明或南開科技大學餐飲管理系網站公佈為主附則：

1. 競賽賽程由主辦單位統一分配競賽場次，所有參賽者不得異議。
2. 參賽選手如有不符合規定之人員出賽時，一經發現或經檢舉屬實者，即取消該隊繼續比賽之權利，競賽成績不予計算。
3. 比賽期間所有參賽選手應隨身攜帶學生證件，以便查核。
4. 各場比賽如遇特殊情形，繼續比賽與否由裁判會同大會裁定。
5. 被取消資格或中途棄權退出比賽之選手，其競賽成績不予計算，亦不列入名次。
6. 本規程如有未詳盡之事宜，得由大會修正公佈之。
7. 大會有權決定比賽時間是否提早或延後舉行，以便活動順利進行。

#### 權利歸屬與爭議處理

1. 主辦單位對參賽作品享有無償使用、修改、重製、改作、散布、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，參賽者本人則保有著作人格權。
2. 得獎作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負全部法律責任，一經法院判決敗訴確定者，除取消全部得獎資格外，並追回得獎獎牌狀、金等全部獎項。
3. 如發現其他參賽者有違規或競賽過程有不公正之情事，除於現場向主辦單位或評審立即舉發、或於活動結束後 7 日內檢附相關證明向主辦單位檢舉之外，其餘不予受理；檢舉經證實者，即按本辦法相關規定辦理。
4. 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

## 2023 第三屆全國銀髮養生廚藝大賽日程表

### 冷展組

時間	事項	地點
11:00~12:00	報到	樸華一樓報到處
12:30~13:30	作品展示	樸華樓
13:00~14:00	評審評分	樸華樓
14:00~15:00	開放參觀	樸華樓
15:30~16:30	頒獎	樸華一樓表演廳

協辦單位



瑞康屋





# THL

欣臨餐飲事業群



# 開元食品

CREATION FOOD



# AHbuffett®

防 滑 鞋

# 2023 第三屆全國銀髮養生廚藝大賽

## 參賽切結書

本人\_\_\_\_\_報名參加南開科技大學主辦之 2023 第三屆全國銀髮養生廚藝大賽，保證已確實瞭解比賽規則及願遵守主辦單位評選之各項規定並承諾：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評審決議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽料理作品及相關資料恕不退件。
3. 所有作品均需於報名時提供電子檔案及書面資料和照片。
4. 擔保其料理之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。
5. 所有料理作品著作財產權歸主辦單位所有，參賽者同意南開科技大學重製、編輯，並得以發行、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開發表之。
6. 所有參選料理作品於初審結果之前，請勿參與其他公開場合之料理比賽活動，日後若經查明「立書人」等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

謹此聲明

此致

南開科技大學

參賽選手 簽名及蓋章：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

身分證字號：\_\_\_\_\_

聯絡電話：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

法定代理人 簽名及蓋章：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

(參賽者未滿 20 歲需請法定代理人簽名)

# 2023 第三屆全國銀髮養生廚藝大賽

## 料理製作表【靜態展示】

學校名稱			
指導老師			參賽者
主題	<input type="checkbox"/> A1 <input type="checkbox"/> B1	<input type="checkbox"/> A2 <input type="checkbox"/> B2	<input type="checkbox"/> A3 <input type="checkbox"/> B3 作品名稱
菜餚創作 概念			
使用食材	使用量	單位(g)	照片
			作法
<p>注意事項：</p> <p>1、請正確料理資料，若有無法辨識或與事實不符者，將取消參賽資格。</p> <p>2、食材順序請按照作法順序排列，且食材統一以公克(g)呈現。</p> <p>3、如有個別醬料請按照範例方式分開，清楚填寫。</p> <p>4、本表不敷使用，請自行增加用紙或調整表格。</p>			