國立高雄餐旅大學　　函

受文者：如行文單位

主旨：有關本校廚藝學院中餐廚藝系辦理「第十七屆龜甲萬盃國際料理比賽—學生組」，請貴單位惠予公告，鼓勵所屬相關科系師生報名參加，並提醒於 111 年 3 月 10 日前線上送繳第一階段檢附文件，請查照。

說明：

一、檢附文件(詳附件)填寫後以電子檔寄送信箱 40713012@stu.nkuht.edu.tw 並收到”已完成報名”的訊息，才完成報名程序，聯絡電話：0921425981 謝先生。

二、即日起網路報名，須填具詳細資料，截止日為 110 年 3 月 10 日，將選出高中高職學生組 24 組，及大專以上校院學生組 12 組，由本校寄出決賽通知書並簡訊告知選手參加決賽。3 月 26 日（星期六）上午 8 時整起在本校現場比賽。

三、詳細資訊可至本校中餐廚藝系網頁查詢。

正本：全國具餐飲相關科系之大專及高中職校院

副本：本校秘書室、主計室、總務處、廚藝學院

附件：2022 年第十七屆龜甲萬盃國際料理比賽—學生組　簡章

附件

2022 年綠色飲食文化有限公司委託
國立高雄餐旅大學推廣計畫案
第十七屆龜甲萬盃國際料理比賽
(學生組)

比　賽　簡　章

計畫主持人：謝旭初

共同主持人：林致信

主 持 單 位 ：國立高雄餐旅大學中餐廚藝系

委 託 單 位 ：綠色飲食文化有限公司

執 行 日 期 ：中華民國 111 年 1 月至 111 年 6 月

料理比賽宗旨

2022 年第十七屆龜甲萬盃學生組料理比賽，以『永續新時尚 • 傳承好滋味』為主題，運用龜甲萬相關產品：甘醇薄鹽醬油、料亭和露(昆布香菇)、料亭和露(鰹魚)調味，發想設計符合永續概念的兩道菜色參賽，實踐在地永續綠色食育，學生組將在國立高雄餐旅大學舉辦。

【學生組簡章】

2022 年第十七屆龜甲萬盃國際料理比賽—學生組

一、比賽主題：永續新時尚 • 傳承好滋味

(需運用龜甲萬甘醇薄鹽醬油、料亭和露(昆布香菇)、料亭和露(鰹魚)三種產品進行菜餚製作)

二、比賽地點：國立高雄餐旅大學中餐廚房

三、比賽方式和日期：2 人一組，分為高中高職學生組及大專校院以上學生組。

第一階段：參賽者使用料亭和露(昆布香菇)、料亭和露(鰹魚)二種產品發想設計符合永續新時尚 • 傳承好滋味主題的兩道菜色，將菜餚製作拍成照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，詳細、準確地書寫菜餚材料、作法(參照附件表格)，於 111 年 3 月 10 日(星期四)前 E-mail 到 40713012@stu.nkuht.edu.tw，將選出高中高職學生組 24 組，及大專以上校院學生組 12 組，由高雄餐旅大學寄出決賽通知書並簡訊告知選手參加決賽。

第二階段：3 月 26 日(星期六)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。

四、進行過程：

1. 先於 60 分鐘內完成照片中菜餚各 2 人份，參賽選手須自己準備所寄照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攜入製成品，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、餐盤。
2. 中場休息 10 分鐘。
3. 再進行 70 分鐘以現場發送的材料製作的菜餚(由主辦單位宣布)，

2 人份量。

4. 最後將菜餚其中 1 人份量送至評審室供評審評分。另外 1 人份送至安排好的展示桌上供外界參觀交流。(選手不需特別準備展台用品,只需將製作的菜餚放在展桌上即可)
5. 為落實善後衛生，善後工作將於比賽後進行，若有未能配合統一善後工作者將會取消得獎資格。
6. 本活動強制依防疫規範進行！全程戴口罩，飲食時保持室內 1.5 公尺社交距離，隨時備用酒精消毒。

五、現場比賽注意事項：

1. 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、餐盤。2 第二階餚的材料由大會提供。
2. 餐盤餐具：大會不提供餐盤餐具，請參賽選手自己準備比賽菜餚的所有餐具（包括評審品嚐及展台呈現的餐盤）。
3. 製作份量：每道菜均製作 2 人份，其中 1 份將給評審品嚐，1 份布置在餐桌上供外界或選手交流參觀。

六、評分標準：口味 40%、菜餚觀感(刀工、火候與餐盤設計搭配)40%、符合永續飲食的程度 15%、製作過程衛生及時間掌控 5%。

七、比賽獎金：

1. 高中高職學生組：第一名：獎金 4 萬元及獎狀
第二名：獎金 3 萬元及獎狀
第三名：獎金 2 萬元及獎狀
佳作 6 組：獎金 6 仟元及獎狀
入選獎：醬油禮盒及獎狀一份
指導老師受贈感謝狀及醬油禮盒
2. 大專校院以上學生組：第一名：獎金 4 萬元及獎狀
第二名：獎金 3 萬元及獎狀
第三名：獎金 2 萬元及獎狀

佳作 3 組：獎金 6 仟元及獎狀

入選獎：醬油禮盒及獎狀一份

指導老師受贈感謝狀及醬油禮盒

八、本次比賽建議參考產品

		
龜甲萬甘醇薄鹽醬油	料亭和露(昆布香菇)	料亭和露(鰹魚)

附註：建議請參加學校辦理學生參賽相關保險。

＊獎金部分依規定先扣繳 10%稅金，本計畫所完成之計畫報告成果(含決賽作品等)之版權歸統萬股份有限公司所有。

2022 第十七屆龜甲萬盃國際料理大賽－報名表
【學生組】

<table>
<tr><td rowspan="2">參加組別</td><td rowspan="2">□學生組</td><td colspan="3">學校/科系年級</td><td colspan="3">學校地址</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">通訊地址
（資料通知處）</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">指導老師
(學生組須填寫)</td><td>姓名</td><td></td><td>手機</td><td></td><td>E-mail</td><td></td></tr>
<tr><td>姓名</td><td></td><td>手機</td><td></td><td>E-mail</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">參賽者（1）</td><td colspan="2">姓名</td><td>手機
(必填，通訊聯絡用)</td><td colspan="3">E-mail
(必填，通訊聯絡用)</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">參賽者（2）</td><td colspan="2">姓名</td><td>手機
(必填，通訊聯絡用)</td><td colspan="3">E-mail
(必填，通訊聯絡用)</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>備註</td><td colspan="7">本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下：
1.報名表
2.菜餚表格 (學生組二份菜單)
3.照片表單
※以上三表請 mail 到 40713012@stu.nkuht.edu.tw 顏同學收
4.學生組請於 111 年 3 月 10 日(星期四)前完成 email 寄送，並收到”已完成報名”的訊息，才完成報名程序。
5.比賽諮詢電話：0921425981 謝先生。
附註：建議請參加學校辦理學生參賽相關保險。</td></tr>
</table>

2022 第十七屆龜甲萬盃國際料理大賽－學生組表格
「永續新食尚‧傳承好滋味」

第一道菜餚名稱：					
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名		學校單位	

菜餚設計特色(200-300 字請注意永續的飲食的說明)

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

2022 第十七屆龜甲萬盃國際料理大賽－學生組表格
「永續新食尚 • 傳承好滋味」

第二道菜餚名稱：					
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名		學校單位	

菜餚設計特色(200-300 字請注意永續飲食的說明)

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

2022 第十七屆龜甲萬盃國際料理大賽－學生組照片表單
「永續新食尚●傳承好滋味」

<table>
<tr><td colspan="3">第一道菜餚名稱：</td><td colspan="3">第二道菜餚名稱：</td></tr>
<tr><td>參賽者 1 姓名</td><td></td><td>參賽者 2 姓名</td><td></td><td>學校單位</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">照片一</td><td colspan="3">照片二</td></tr>
<tr><td colspan="6">整體照片</td></tr>
</table>

◆ 所提供之照片應填滿版面並且清晰明亮，以利審查！

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：

※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！

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由綠色飲食文化有限公司(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)辦理龜甲萬盃料理比賽 (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，至活動使用完畢後六個月內銷毀。
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。