



第 2 屆桂冠盃 「決戰宴會食刻」全國創意宴會料理競賽

簡章辦法

一、宗旨

桂冠食品推廣健康、安心的產品，提倡「食食刻刻」的理念，創造最高品質且闔家喜愛的多元食品，滿足眾多家庭及專業料理人烹飪需求。承繼第一屆桂冠盃豐碩成果，本次希望藉由餐飲學子之創意巧思，透過簡單操作，結合在地食材，詮釋桂冠食品創意美味。以宴會主廚角色為定位，設計最適合特定宴客情境的 Buffet 料理，營造賓主盡歡的開心品味時光，並締造專業餐飲文化，培養料理專業人才。

二、辦理單位：

主辦單位：桂冠實業股份有限公司

協辦單位：桂冠窩廚房

三、競賽主題：「決戰宴會食刻」

期望以宴會主廚角色為定位出發，設定特定宴會形式，設計適合情境的 Buffet 料理；並結合在地食材詮釋桂冠系列食品，創作多樣化的料理菜色。

■初賽主題：依照特定宴會形式，設計適合情境的 Buffet 料理。

品項包含【冷盤1道】、【主食1道】、【主菜1道】、【點心1道】

組合，中或西式呈現不拘。

■決賽主題：依照特定宴會形式，設計適合情境的 Buffet 料理。

品項包含【冷盤1道】、【主食1道】、【主菜1道】、【點心1道】、

【湯品1道】組合，中或西式呈現不拘。

9/15

四、參賽資格：

學生族群，全國25歲以下國內外高中職、大專院校餐飲相關科系學生
(含應屆畢業生)，每組2人。

※每人限報名一組，不得重複參賽，報名及實際執行人員需一致，不可中途替換。
。報名時務必填寫參賽區域，未填者由主辦單位分配。台中(含)以南之區域限定報名南區參賽。

五、報名日期：

1. 網路報名：105年07月01日(五)至105年10月07日(五)24:00截止。
(以網路報名系統登錄時間為準)

※活動網址：<http://event.laurel.com.tw/cooking/> (暫訂)

2. 郵寄掛號/親送報名：105年07月01日(五)至105年10月07日(五)24:00截止。
(郵寄掛號則需以當天郵戳為憑)

六、競賽地點

1. 初賽：
 - 北區：將另行公告於官方網站最新簡章辦法
 - 南區：將另行公告於官方網站最新簡章辦法
2. 總決賽：
 - 北區：將另行公告於官方網站最新簡章辦法

七、競賽期程

項目	日期	內容
報名期間	7/01~10/07	採郵寄、親送或網路報名方式。
書面審核	10/10~10/14	南北兩區各選10組進入初賽資格(共計20組)， 於10/15公布書面審查結果。
北區初賽	10/22(六)	進行北區初賽，前3名入選總決賽，比賽結束公布名單。
南區初賽	10/23(日)	進行南區初賽，前3名入選總決賽，比賽結束公布名單。
總決賽 暨頒獎典禮	11/5(六)	北南區初賽前3名入選總決賽(共計6組)， 現場公布名次與頒獎。

八、報名方式：

「網路報名」、「書面報名」或「親送報名」皆可，繳交完整資料，方視為報名完成。

報名方式			需檢附資料	備註
網路報名	請至桂冠 官網線上 報名	填寫網路報名資料、上傳附件報名表單 word 檔。	1. 報名資料 2. 創作說明表 1 張、料理配方表 4 張 3. 參賽料理成品照片 (檔案大小不超過 1MB)	已完成網路報名填寫詳細資料者，即算報名成功，不需再使用書面報名。
書面紙本報名	掛號郵寄	10561 臺北市中山區中山北路三段 25 號 9 樓之 5【第二屆桂冠盃】活動小組	1.報名表 1 份 2.創作說明表 1 張、料理配方表 4 張 3.著作財產權授權同意書 4.書面審查表 5.專用信封封面 6.電子檔光碟 1 份 (需含報名表、創作說明表 word 檔及成品照每張檔案大小 1MB 以上 jpg 檔)	1.資料文件需裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」張貼於牛皮紙袋封面。 2.請於光碟上註明參賽隊名及作品名稱以便識別。 3.掛號郵寄以郵戳為憑；親自送件以 105 年 10 月 07 日 17:00 為截止收件期限，如委託轉交未在期限內送至活動小組辦公室內，屬未完成報名，欲參賽者不得提出異議。
	親送報名			
洽詢專線：(02)2599-2875 分機 216 曾先生/分機 226 蔡小姐				

九、書面資格審查方式：

1. 由主辦單位及專業評審團依報名繳交之資料完整度及食譜配方表進行資格審查，南北兩區各選出10組參加初賽。
2. 書面審查階段：
 1. 第一階段：主辦單位篩選，參賽資格不符、資料未繳交齊全或未填寫完整、主題不符者、照片內容不符，無法進入第二階段。
 2. 第二階段：需通過第一階段後，由3位專業評審依據料理配方表進行評分。
(此階段參賽者相關資料皆會保密)

3. 評分標準

評分項目	資料齊全	成品外觀	食譜設計 及創意度	桂冠 產品運用
佔比	10%	20%	40%	30%

※食譜設計使用「桂冠沙拉」類別產品，可於書審總分數加 2 分。

※食譜設計使用「桂冠豆腐」類別產品，可於書審總分數加 1 分。

※食譜設計使用「桂冠(芝麻/花生)小湯圓」類別產品，可於書審總分數加 1 分。
(採用類別方式計算，不以口味計算)

※【冷盤】、【主食】、【主菜】、【點心】每項食譜僅限加分一次，不可重複加分。

參賽者之全數主題設計料理加分上限為 8 分

- 書面資格審查通過者，於10/15公布至桂冠官網、「桂冠輕鬆生活」Facebook 粉絲團；通過書面審查者，除提出相關棄權證明，否則將無條件配合初賽、決賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格，不得要求大會做任何補償。
- 參賽者繳交之食譜配方表需與初賽料理相同，入選後如初賽成品與食譜所載不同者視同棄權。
- 通過書面審查入圍者，並全程參加完初賽者，除大會提供項目外，參與比賽者之食材、交通、住宿需自行負擔，主辦單位不提供相關補助。

十、初賽比賽方式：

- 參賽資格：經書面資格審查通過者即可進入初賽資格。
- 料理呈現：依照特定宴會形式，設計適合情境的Buffet料理。
品項包含【冷盤1道】、【主食1道】、【主菜1道】、【點心1道】組合，
中或西式呈現不拘。
- 規定事項：
 - (1)比賽時間 120 分鐘，準備 4 道料理包含冷盤 1、主食 1、主菜 1、點心 1 之宴會 Buffet 組合料理；現場比賽成品、攜帶食材、擺盤需與報名表上所載相同，需使用桂冠產品搭配當季食材進行菜單設計。
 - (2)料理方式不限，每道料理皆需使用桂冠產品，且總計至少需使用 4 種以上桂冠產品。
 - (3)參賽者工作台的环境清潔及食材使用衛生(依丙級檢定標準)皆列為評分項

分之一。若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。

(4)參賽者須自備食材，為符合實際辦理宴會事前備料階段，食材可於賽前進行清洗、去骨、切割、醃製之處理步驟，但不可烹煮。

(5)參賽者須自備調味料、餐盤、展示用品、展示用雕刻品等。唯基本調味料(沙拉油、鹽、白糖、黑醋、白醋、黑胡椒粉、白胡椒粉)及桂冠產品由主辦單位提供。基本調味料及桂冠產品品項、份量務必填寫清楚，主辦單位將依據報名表所載內容提供參賽者使用，如未填寫或份量不足則恕不提供。

(6)參賽者需參加賽前說明會，遲到參賽隊伍將由平均分數中扣除 5 分。

(7)出菜規範

- 比賽開始 90 分鐘後可出菜，所有料理完成並貼妥標籤才可一同上菜。
- 第一聲鈴聲，表示比賽開始。各組比賽時間過 90 分鐘，按鈴兩聲提醒，如已完成作品者即可出菜供評審評分；比賽時間終了，按鈴三聲，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。(未依時間內出菜者將由平均分數中扣除 3 分)
- 比賽時間內需完成所有料理製作出菜、評審試吃、成品展示、環境清潔等步驟，但清潔後需由現場工作人員點交簽名方可離開，否則將視情況扣分。(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)
- **【冷盤 1 道】、【主食 1 道】、【主菜 1 道】、【點心 1 道】**各道料理品項於時間內需完成 2 式：1 式成品展示 (每道份量為 7 人份)、1 式評審試吃品 (每道份量為 3 人份)

4. 評分項目：

(1)料理成品需表達食物之味、美、形、潔，主題創意與產品並重。

(2)成品需以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑及人工香料等。)

(3)所有餐盤上的裝飾品都必需是可食用的。

(4)評分標準：由 3 位評審組成評審團，進行試吃評分。

項目	料理色香味	主題設計 及創意表現	桂冠產品運用	過程衛生
佔比	20%	40%	30%	10%

※評審評分標準之標的僅限「評審試吃品」。「成品展示」方面不列入評分。

5. 大會提供：僅提供基本爐具、廚具，不敷使用之器材皆可自行攜帶，為考慮使用安全，電器用品需於報名時提出申請備註，否則現場一律不得攜帶。

➤ 大會提供每組設備器材清單：(暫訂，以官網公告為主)

項目	數量	項目	數量
快速爐(梅花爐)	2 口	炒鍋	2
水槽自來水	1 組	炒鍋鍋蓋	1
作品展示台 (180*60cm)	2 單位	鍋鏟	1
湯杓	1	砧板	2
攪拌盆	2	馬口碗	6
配菜盤	3	圓盤	3
湯鍋(加蓋)	1	蒸籠(加蓋)	1
冰箱設備為教室內共用，主辦單位不提供冰塊。			

- 廚具及餐具有品：除上述器材外，餐盤、湯匙、筷子、點火槍、清潔用品、廚房紙巾、包裝飲用水、衛生手套、乳膠手套、計時器等皆須自備（評審試吃及展示之餐具有品需自備，但不得有個人姓名、學校等相關可辨別身分之記號。）
- 競賽服裝：請穿著白色工作服，含上衣、圍裙、帽、口罩；不得有個人或學校 LOGO、圖像露出，未穿著者不得進場比賽。

十一、決賽比賽方式：

1. 參賽資格：經初賽評選入選者即可進入決賽資格。
2. 料理呈現：依照特定宴會形式，設計適合情境的Buffet料理。
品項包含【冷盤1道】、【主食1道】、【主菜1道】、【點心1道】、
【湯品1道】組合，中或西式呈現不拘。
3. 規定事項：
 - (1)決賽參賽者需於競賽當日報到時繳交競賽食譜2份(競賽料理內容需與食譜所載相同)，未繳交者不得參賽。
 - (2)比賽時間150分鐘，準備5道料理包含冷盤1、主食1、主菜1、點心1、湯品1之宴會Buffet組合料理；現場比賽成品、攜帶食材、擺盤需與報名表上

所載相同，需使用桂冠產品搭配當季食材進行菜單設計。

(3)料理方式不限，每道料理皆需使用桂冠產品，且總計至少需使用 5 種以上桂冠產品。

(4)參賽者工作台的环境清潔及食材使用衛生(依丙級檢定標準)皆列為評分項分之一。若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。

(5)參賽者須自備食材，為符合實際辦理宴會事前備料階段，食材可於賽前進行清洗、去骨、切割、醃製之處理步驟，但不可烹煮。

(6)參賽者須自備調味料、餐盤、展示用品、展示用雕刻品等。唯基本調味料(沙拉油、鹽、白糖、黑醋、白醋、黑胡椒粉、白胡椒粉)及桂冠產品由主辦單位提供。基本調味料及桂冠產品品項、份量務必填寫清楚，主辦單位將依據報名表所載內容提供參賽者使用，如未填寫或份量不足則恕不提供。

(7)參賽者需參加賽前說明會，遲到參賽隊伍將由平均分數中扣除 5 分。

(8)出菜規範

- 比賽開始 120 分鐘後可出菜，所有料理完成並貼妥標籤才可一同上菜。
- 第一聲鈴聲，表示比賽開始。各組比賽時間過 120 分鐘，按鈴兩聲提醒，如已完成作品者即可出菜供評審評分；比賽時間終了，按鈴三聲，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。(未依時間內出菜者將由平均分數中扣除 3 分)
- 比賽時間內需完成所有料理製作出菜、評審試吃、成品展示、環境清潔等步驟，但清潔後需由現場工作人員點交簽名方可離開，否則將視情況扣分。(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)
- **【冷盤 1 道】、【主食 1 道】、【主菜 1 道】、【點心 1 道】、【湯品 1 道】**
各道料理品項於時間內需完成 2 式:1 式成品展示(每道份量為 7 人份)、1 式評審試吃品(每道份量為 3 人份)

4. 評分項目：

(1)料理成品需表達食物之味、美、形、潔，主題創意與產品並重。

(2)成品需以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑及人工香料等。)

(3)所有餐盤上的裝飾品都必需是可食用的。

(4) 評分標準：由 5 位評審組成評審團，進行試吃評分。

項目	料理色香味	主題設計 及創意表現	桂冠產品運用	過程衛生
佔比	20%	40%	30%	10%

※評審評分標準之標的僅限「評審試吃品」。「成品展示」方面不列入評分。

5. 大會提供：僅提供基本爐具、廚具，不敷使用之器材皆可自行攜帶，電器用品需考慮使用安全。

➤ 大會提供每組設備器材清單：(暫訂，以官網公告為主)

項目	數量	項目	數量
快速爐(梅花爐)	2 口	炒鍋	2
水槽自來水	1 組	炒鍋鍋蓋	1
作品展示台 (180*60cm)	2 單位	鍋鏟	1
湯杓	1	砧板	2
攪拌盆	2	馬口碗	6
配菜盤	3	圓盤	3
湯鍋(加蓋)	1	蒸籠(加蓋)	1
冰箱設備為教室內共用，主辦單位不提供冰塊。			

- 廚具及餐具有品：除上述器材外，餐盤、湯匙、筷子、點火槍、清潔用品、廚房紙巾、包裝飲用水、衛生手套、乳膠手套、計時器等皆須自備（評審試吃及展示之餐具有品需自備，但不得有個人姓名、學校等相關可辨別身分之記號。）
- 競賽服裝：請穿著白色工作服，含上衣、圍裙、帽、口罩；不得有個人或學校 LOGO、圖像露出，未穿著者不得進場比賽。

十二、 競賽獎勵：

獎項	獎勵
冠軍 (1名)	獎金30,000元，每人獎狀一張、每組獎盃一座 (桂冠特別禮：桂冠窩廚房免費上課券三張、桂冠花環)
亞軍 (1名)	獎金20,000元，每人獎狀一張、每組獎盃一座 (桂冠特別禮：桂冠窩廚房免費上課券二張、桂冠花環)
季軍 (1名)	獎金10,000元，每人獎狀一紙、每組獎盃一座 (桂冠特別禮：桂冠窩廚房免費上課券二張、桂冠花環)
佳作 (3名)	每人獎狀各一張 (桂冠特別禮：桂冠窩廚房免費上課券二張)

- 以上獎項如未達評選標準，得以從缺。
- 參賽作品皆需授權予桂冠實業股份有限公司無償使用。
- 入圍初賽者，主辦單位提供入圍證書做為獎勵。

-以上未盡之事宜，大會保有最終解釋與修改之權利-

附件

第 2 屆桂冠盃「決戰宴會食刻」全國創意宴會料理競賽報名表

表件編號：_____ (由主辦單位填寫)

就讀學校				就讀科系	
初賽參賽區	☐ 北區 ☐ 南區 學區位於台中(含)以南需選填南區。未填選者由主辦單位分配。不得有異議。				
團體隊名					
指導老師					
通訊地址					
連絡人		連絡電話			
		E-mail			
隊長姓名：		出生日期：民國 年 月 日		身分證字號：	
隊長 (請貼一吋照片)	個人經歷簡介：(200 字內)				
副手姓名：		出生日期：民國 年 月 日		身分證字號：	
副手 (請貼一吋照片)	個人經歷簡介：(200 字內)				
參賽者 (1) 身分證影本 正、反面浮貼處 未檢附者視同資格不符			參賽者 (1) 學生證影本 正、反面浮貼處 未檢附者視同資格不符		
參賽者 (2) 身分證影本 正、反面浮貼處 未檢附者視同資格不符			參賽者 (2) 學生證影本 正、反面浮貼處 未檢附者視同資格不符		

第 2 屆桂冠盃 「決戰宴會食刻」全國創意宴會料理競賽

料理配方表

表件編號：_____ (由主辦單位填寫)

料理項目： ☒ 冷盤 ☐ 主食 ☐ 主菜 ☐ 點心	
創作者：	
料理名稱	
桂冠產品 (品項/用量)	
搭配食材及份量 (品項/用量)	調味料 (品項/用量)
料理創作理念 (100~200 字)	
料理完成品特寫 (需附至少 1 張成品照片)	
料理作法及步驟 (請浮貼至少 3 張步驟照片)	

※需完整檢附所有參賽料理菜單，每組需附 1 張創作說明表及 4 道料理配方表。每張配方表限撰寫一道料理，且請按表格項目填寫，如使用網路報名請將所有報名資料整合為一份 word 檔案再行上傳。表格不敷使用請自行複印。

※製作方法請詳實填寫，以利食譜編製，食譜作法、內容與寫法將列入評分。

※食譜照片傳送方式：

(1)燒製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像檔案大小至少 500KB 以上)。

(2)照片中不得露出個人身分、姓名、學校等圖樣。(請於檔名上註明參賽隊名及作品名稱以便識別)

第 2 屆桂冠盃 「決戰宴會食刻」全國創意宴會料理競賽

料理配方表

表件編號：_____ (由主辦單位填寫)

料理項目： ☐ 冷盤 ☒ 主食 ☐ 主菜 ☐ 點心	
創作者：	
料理名稱	
桂冠產品 (品項/用量)	
搭配食材及份量 (品項/用量)	調味料 (品項/用量)
料理創作理念 (100~200 字)	
料理完成品特寫 (需附至少 1 張成品照片)	
料理作法及步驟 (請浮貼至少 3 張步驟照片)	

※需完整檢附所有參賽料理菜單，每組需附 1 張創作說明表及 4 道料理配方表。每張配方表限撰寫一道料理，且請按表格項目填寫，如使用網路報名請將所有報名資料整合為一份 word 檔案再行上傳。表格不敷使用請自行複印。

※製作方法請詳實填寫，以利食譜編製，食譜作法、內容與寫法將列入評分。

※食譜照片傳送方式：

(1)燒製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像檔案大小至少 500KB 以上)。

(2)照片中不得露出個人身分、姓名、學校等圖樣。(請於檔名上註明參賽隊名及作品名稱以便識別)

第 2 屆桂冠盃 「決戰宴會食刻」全國創意宴會料理競賽

料理配方表

表件編號：_____ (由主辦單位填寫)

料理項目： ☐ 冷盤 ☐ 主食 ☒ 主菜 ☐ 點心	
創作者：	
料理名稱	
桂冠產品 (品項/用量)	
搭配食材及份量 (品項/用量)	調味料 (品項/用量)
料理創作理念 (100~200 字)	
料理完成品特寫 (需附至少 1 張成品照片)	
料理作法及步驟 (請浮貼至少 3 張步驟照片)	

※需完整檢附所有參賽料理菜單，每組需附 1 張創作說明表及 4 道料理配方表。每張配方表限撰寫一道料理，且請按表格項目填寫，如使用網路報名請將所有報名資料整合為一份 word 檔案再行上傳。表格不敷使用請自行複印。

※製作方法請詳實填寫，以利食譜編製，食譜作法、內容與寫法將列入評分。

※食譜照片傳送方式：

- (1)燒製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像檔案大小至少 500KB 以上)。
- (2)照片中不得露出個人身分、姓名、學校等圖樣。(請於檔名上註明參賽隊名及作品名稱以便識別)

第 2 屆桂冠盃 「決戰宴會食刻」全國創意宴會料理競賽

料理配方表

表件編號：_____ (由主辦單位填寫)

料理項目： ☐ 冷盤 ☐ 主食 ☐ 主菜 ☒ 點心	
創作者：	
料理名稱	
桂冠產品 (品項/用量)	
搭配食材及份量 (品項/用量)	調味料 (品項/用量)
料理創作理念 (100~200 字)	
料理完成品特寫 (需附至少 1 張成品照片)	
料理作法及步驟 (請浮貼至少 3 張步驟照片)	

※需完整檢附所有參賽料理菜單，每組需附 1 張創作說明表及 4 道料理配方表。每張配方表限撰寫一道料理，且請按表格項目填寫，如使用網路報名請將所有報名資料整合為一份 word 檔案再行上傳。表格不敷使用請自行複印。

※製作方法請詳實填寫，以利食譜編製，食譜作法、內容與寫法將列入評分。

※食譜照片傳送方式：

(1)燒製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像檔案大小至少 500KB 以上)。

(2)照片中不得露出個人身分、姓名、學校等圖樣。(請於檔名上註明參賽隊名及作品名稱以便識別)

第 2 屆桂冠盃 「決戰宴會食刻」全國創意宴會料理競賽

著作財產權授權同意書

立契約人(以下簡稱甲方)參與桂冠實業股份有限公司(以下簡稱乙方)主辦第 2 屆桂冠盃「決戰宴會食刻」活動，茲同意無償將參賽作品之著作財產權授與乙方使用，約定條件如下：

1.授權標的與範圍：

(1) 授權地域：全球/全媒體

(2) 甲方於本契約有效期間，將其享有著作財產權之參賽作品

(以下稱本著作)授權乙方重製、編輯，乙方並得於授權地域發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表之；並擁有得獎作品著作財產權之所有權利。

2.授權期間：自民國 105 年 7 月 01 日起，至民國 155 年 7 月 01 日止。

3.乙方應將甲方之姓名登載於本著作發行物上。

4.權利擔保：

(1) 甲方擔保其對本著作有授權之權利，並擔保本著作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。

(2) 乙方如因本契約標的，致遭第三人主張涉及侵害著作權及其他相關權利時，應於知悉後 10 個工作天內，以書面通知甲方。甲方有協助處理解決之義務。如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經甲方同意之和解、調解，致乙方對該第三人負有賠償責任，甲方應賠償乙方因此所遭受之一切損害。

(3) 乙方得將本契約或本契約第一條之標的讓與或再授權第三人。

此 致 桂冠實業股份有限公司

立同意書人 1：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

立同意書人 2：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中 華 民 國

年

月

日

第 2 屆桂冠盃 「決戰宴會食刻」全國創意宴會料理競賽

書面審查表

一、本人參加第 2 屆桂冠盃 「決戰宴會食刻」之競賽，茲同意以下：

項次	同 意 事 項	是	否
1	已完全閱讀本活動辦法之詳細內容		
2	報名時可先提供完整食譜供書審參考		
3	比賽現場位置以主辦單位隨機排列		
4	可自行攜帶現場沒有提供之器具		
5	初賽所攜帶之食材不得為成品或半成品。		
6	接受初賽由 3 位評審、決賽由 5 位評審組成評審團		
7	所得之所有獎品不得兌換為現金		
8	得獎後接受將參賽者姓名、參賽食譜公開放於活動宣傳品		
9	得獎後一年內如有新聞採訪或公開訪問、表演，願意配合接受主、承辦單位安排通告，不得任意推辭		
10	比賽時間、場地如有異動場地皆可配合		

註：本表為所有可能發生之情況推演，若參賽者不同意者請確實勾選，以利狀況發生時主辦單位可迅速處理協調。

二、本人具備以下資格（可複選）：

項次	資 格	是	否
1	具備 ____ 餐廚師執照 ____ 級		
2	其他 _____		

註：本表為資格審查及媒體宣傳時之參考資料，請誠實填寫，如有造假之情事，將取消資格，於賽後發現者將取消獎項。

參賽者簽章：_____ 日期：_____年_____月_____日

第 2 屆桂冠盃 「決戰宴會食刻」全國創意宴會料理競賽

專用信封封面

收件日期至105年10月07日17:00 (以郵戳為憑)

寄件人：

電話：

寄件地址：

收件人：

10561臺北市中山北路三段25號9樓之5

第2屆桂冠盃「決戰宴會食刻」活動小組 收

★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「✓」後簽名確認。	注意事項
☐ 初賽報名區域： ☐ 北區學生組 ☐ 南區學生組 ☐ 【第2屆桂冠盃】報名表1份 ☐ 創作說明表1張、自選菜料理配方表4張(需附所有料理合照、單道料理成品照、至少3張步驟照片) ☐ 著作財產權授權同意書1份 ☐ 書面審查表1份 ☐ 電子檔光碟(需含報名表、料理配方表之word及成品照jpg檔) ☐ 本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守比賽各項規定，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。 簽名：_____ 中華民國 105年 __ 月 __ 日	1. 報名資料需於10/07 17:00前親送或掛號郵寄至主辦單位，以郵戳為憑。 2. 本封袋請以掛號郵件寄發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由參賽者自行負責。 3. 網路報名完成者不需提供書面資料，網路報名專區開放至10/07當日24:00。
上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。	