

2017 第一屆 JUST 盃

魔法廚師廚藝挑戰賽

比賽手冊

主辦單位：景文科技大學 餐飲管理系

協辦單位：景文國際廚藝研究社

贊助單位：豐茂食品有限公司

中 華 民 國 1 0 6 年 3 月 6 日

目錄

一、宗旨.....	2
二、承辦單位	2
三、協辦單位	2
四、贊助單位	2
五、比賽日期	2
六、報名日期	2
七、特殊限制	2
八、報名方式	2
九、參賽資格	2
十、獎勵與考核	3
十一、比賽項目	3
十二、競賽地點	3
十三、競賽內容	3
十四、工作態度與衛生習慣扣分依據	5
十五、比賽之菜卡說明：	6
十六、活動流程表	7
學校指引.....	8

2017 第一屆 JUST 盃魔法廚師廚藝挑戰賽

一、宗旨：

1. 推動大專及高中職教師、教師研習活動及專業技能競賽，行銷學校之辦學理念、院系特色、環境設施，增強教師及學生認同，以提升就近入學率。
2. 辦理高中職技藝教育課程，增進學生對職業類系的認知與瞭解，進而吸引其適性選讀本校各類系所。
3. 研訂獎勵措施，鼓勵技優學生及技藝優異學生就近入學本校。
4. 辦理各職類廚藝競賽，提供學生展現技藝之舞台，提高學習成就與興趣。
5. 輔導學生參與技藝競賽及學習成果展，提供學生多元展現的舞台。

二、承辦單位：景文科技大學餐飲管理系

三、協辦單位：景文國際廚藝研究社

四、贊助單位：豐茂食品有限公司

五、比賽日期：106 學年度 4 月 29 日

六、報名日期：自即日起至 106 年 4 月 7 日 止。【以郵戳為憑】

競賽日期：106 年 4 月 29 日。

七、特殊限制：本次競賽採書審報名表收取優先順序入選名額、額滿為止。A 職類 24 組、B 職類 24 組。

八、報名方式：即日起至 106 年 4 月 7 日 18:00 截止。(郵寄掛號以當天郵戳為憑)報名相關辦法及報名表請至附錄查看，請先至下面網站報名，再將資料寄到景文科技大學。

書面報名需檢附文件

報名表、料理食譜配方表(一式二份)，將【需檢附文件】整理完成裝入 A4 信封密封，並將繳件專用信封封面貼於信封上，於 106 年 4 月 7 日前掛號郵寄或親送報名(地址:新北市新店區安忠路 99 號 餐飲管理系 郭蔚滢 收)，逾期恕不受理並視同棄權。

文件不齊或資料不全經主辦單位通知補正者，應於通知限期內補正，逾期得不予受理，並視同棄權。參賽作品無論得獎與否恕不退件。

報名諮詢專線：

吳忠義老師:0911-287-161

何育任老師:0933-978-544

郭蔚滢同學:0935-387-262

網站地址：

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSevldgh2LbKD9XTY8vcnn_F7Uo60kZiMvG-8y02VrE6jx_qdA/viewform?usp=sf_link

九、參賽資格：現行 105 學年度全國之高中職與大專院校在校學生組隊參加。

十、獎勵與考核：

1. 學生部分：鼓勵學生代表校方參與競賽，為個人、為學校爭取榮譽，獲獎學生頒發學習獎助金及行政獎勵。

冠軍一名：獎金 NT\$6,000 元、獎牌一只、獎狀一紙

亞軍兩名：獎金 NT\$3,000 元、獎牌一只、獎狀一紙

季軍三名：獎金 NT\$2,000 元、獎牌一只、獎狀一紙

佳作十八名：獎狀一紙

2. 指導老師部分：擔任指導老師輔導學生參加校外技藝競賽有功之專業老師，給予指導證書。

十一、比賽項目：A. 西式主菜現場烹調 B. 中式主菜現場烹調

十二、競賽地點：景文科技大學餐飲管理系

A. 西式主菜現場烹調(H203)、B 中式主菜現場烹調(H208)

十三、競賽內容：

A 西式主菜現場烹調選手自備食材於時間內需完成一道料理，以西式(海鮮)料理方式，菜餚須製作二人份(位上)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚，醬料大會提供。

1. 比賽規則：

(1) 入圍決賽組數為各 24 組，於決賽當日現場烹飪製作參賽料理。

(2) 比賽時間為 80 分鐘，須完成一道二盤海鮮料理烹調製作，需有澱粉質及適當的蔬菜搭配，包含成品製作、出菜、展示、環境清潔復原。

(3) **需搭配大會提供醬汁入菜，至少兩種。(選手可先申請醬料試用包)**

(4) 不得攜帶半成品進場，也不可事先烹調，經查獲發現將扣總平均 5 分。

(5) 參賽者除主辦單位提供之設備外，可自備烹調用具，為考慮使用安全，電器用品需於報名時提出與主辦單位申請，未申請之器具無法攜帶至比賽會場使用。

(6) 參賽者須於報到時間完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，並參加賽前說明會，遲到將由總平均分數扣 3 分。第一聲哨聲，由評審長宣布比賽開始，並開始計時。各組比賽時間剩 20 分鐘，現場通知提醒，如已完成作品者，即可出菜供評審評分，比賽剩 10 分鐘及 5 分鐘皆現場通知提醒，比賽時間終了，哨聲二聲，完成比賽隊伍應馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品，尚未完成比賽隊伍需於 10 分鐘內將作品完成並送交評審室及展示台，逾期將不計分。出菜時間：比賽開始後 60 分鐘可出菜。

(7) 自備整套廚師服，含廚衣、廚褲、圍裙、廚帽、工作鞋，服裝不符規定者不得進場比賽。

2. 評分標準：

衛生安全	操作流程	整體觀感	味道
10%	20%	20%	50%

(1) 採扣分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。

- (2) 每組滿分 100 分。
- (3) 名次依照得分高低排列，同分參酌，依序以成品款式、成品美觀、操作技術、衛生/服裝儀容。

B. 中式主菜現場烹調選手自備食材於時間內需完成一道料理，以中式(肉類)料理方式，菜餚須製作二人份(位上)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。醬料大會提供。

1. 比賽規則：

- (1) 入圍決賽組數為各 24 組，於決賽當日現場烹飪製作參賽料理。
- (2) 比賽時間為 80 分鐘，須完成一道二盤海鮮料理烹調製作，需有澱粉質及適當的蔬菜搭配，包含成品製作、出菜、展示、環境清潔復原。
- (3) **需搭配大會提供醬汁入菜，至少兩種。(選手可先申請醬料試用包)**
- (4) 不得攜帶半成品進場，也不可事先烹調，經查獲發現將扣總平均 5 分。
- (5) 參賽者除主辦單位提供之設備外，可自備烹調用具，為考慮使用安全，電器用品需於報名時提出與主辦單位申請，未申請之器具無法攜帶至比賽會場使用。
- (6) 參賽者須於報到時間完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，並參加賽前說明會，遲到將由總平均分數扣 3 分。第一聲哨聲，由評審長宣布比賽開始，並開始計時。各組比賽時間剩 20 分鐘，現場通知提醒，如已完成作品者，即可出菜供評審評分，比賽剩 10 分鐘及 5 分鐘皆現場通知提醒，比賽時間終了，哨聲二聲，完成比賽隊伍應馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品，尚未完成比賽隊伍需於 10 分鐘內將作品完成並送交評審室及展示台，逾期將不計分。出菜時間:比賽開始後 60 分鐘可出菜。
- (7) 自備整套廚師服，含廚衣、廚褲、圍裙、廚帽、工作鞋，服裝不符規定者不得進場比賽。

2. 評分標準：

衛生安全	操作流程	整體觀感	味道
10%	20%	20%	50%

- (1) 採扣分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
- (2) 每組滿分 100 分。
- (3) 名次依照得分高低排列，同分參酌，依序以成品款式、成品美觀、操作技術、衛生/服裝儀容。

十四、工作態度與衛生習慣扣分依據

1. 工作前未洗手、工作中用手擦汗或用手碰觸各項不潔之衛生動作（含上洗手間返回崗位）。
2. 身上有飾物露出（有掩飾不扣分；耳環、項鍊、手鐲、戒指等其他，需註明）。
3. 頭髮或鬍鬚外露、指甲過長或上色。
4. 工作態度不良（需註明原因）。
5. 未帶識別證。
6. 工作衣、工作褲或圍裙不乾淨。
7. 穿高跟鞋、感冒未帶口罩、袖口碰到食物。
8. 賽場內抽煙、嚼檳榔或口香糖、隨地吐痰、擤鼻涕或隨地丟廢棄物等（需有明確事實與證據）。
9. 手部有傷口未包紮或未戴手套。
10. 未檢視用具及清洗用具。
11. 器具、原料或成品直接接觸地面。
12. 工作時生熟原料或成品混合放置，有交互污染情事。
13. 不愛惜機具設備，浪費瓦斯、故意製造噪音。
14. 共用材料放桌上未歸位、器具未歸位。
15. 浪費食材、廢棄物未分類存放。
16. 工作中桌面凌亂、地面髒污、地面潮溼。
17. 工作後用具、桌面、機械、地面清潔不乾淨。
18. 成品裝框或盛盤時未注意衛生（包含未戴手套）。
19. 離場時，工作區、器具或機械未清潔。

十五、比賽之菜卡說明：

展示菜卡形式不拘，熱烹需製作兩份菜卡(如下列樣式)，以供展示與評審之用；其製作菜卡之尺寸規格展臺用為長 19 cm*寬 7 cm，要能直立於展示桌上，評審用為長 13.5 cm*寬 5 cm，且菜卡之內容填寫要求如下：

長 19 cm*寬 7 cm 長 13.5 cm*寬 5 cm

展示台用大菜卡

中英文菜名

姓名

評審用小菜卡

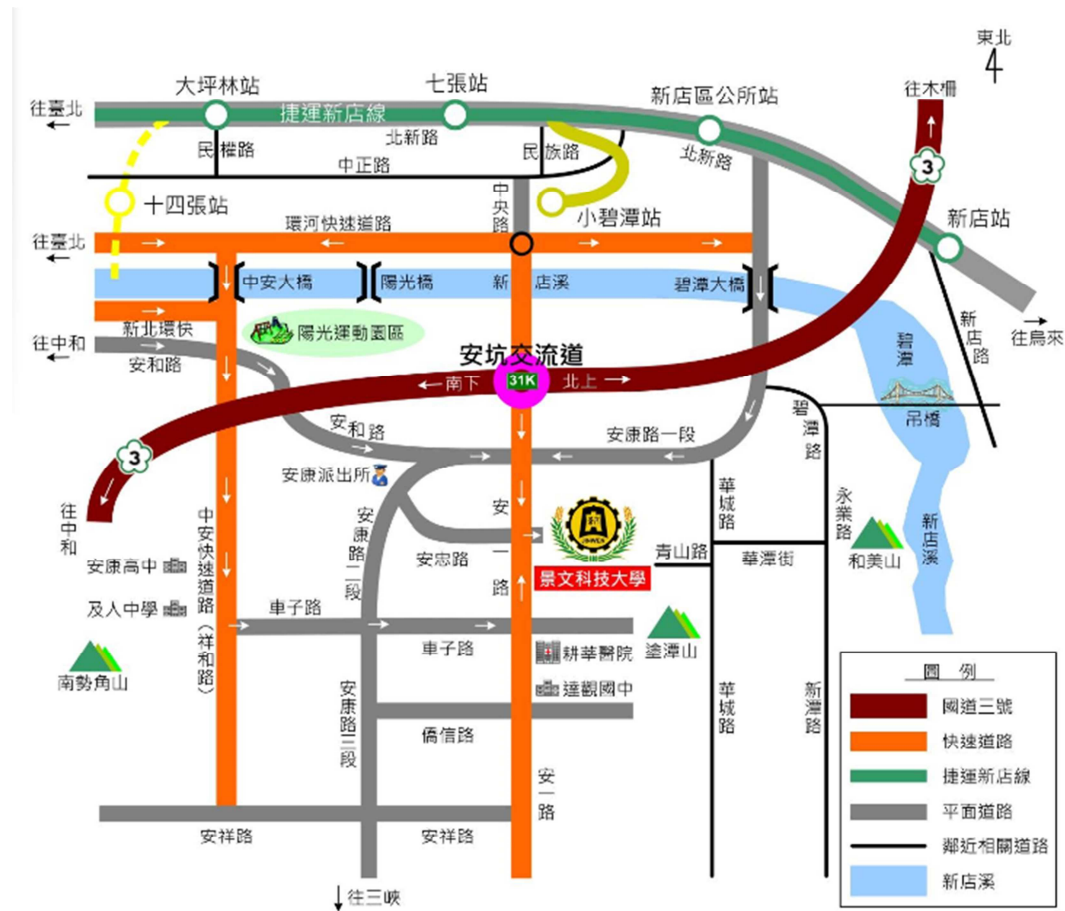
中英文菜名

姓名

十六、活動流程表

時間	活動內容	備註
12:30~13:00	報到時間	
13:00~13:10	選拔賽開幕典禮暨比賽規則說明	
13:10~14:30	第一場比賽時間	教師研習營(高中職老師) 一 魔法廚師醬汁的運用及食品工廠生產流程 二 國際廚藝競賽比賽規則須知及心得分享/撰寫配方表及現場烹調
14:30~15:00	第一場場復及評審評選時間	
14:50~15:00	第二場比賽說明	
15:00~16:20	第二場比賽時間	
16:20~16:50	第二場評審評選時間	
17:00~17:30	頒獎典禮	敬請貴賓頒獎

學校指引



搭乘捷運：

新店線：「新店區公所站」轉乘新店客運綠 10 或 F701 安康線直達本校。

搭乘公車：請在「安康派出所站」下車，步行至「安坑國小」對面轉乘本校接駁車來校。

新店客運：綠 10、F701、643、648、906、909、935、綠 7、綠 8、綠 15
綠 10 及新北市新巴士 F701 安康線免費公車可直達景文科技大學校門前。

臺北客運：624、779、綠1、棕7

指南客運：897(直達校門前)、202、248、905、橘1、橘9

大南客運：839

自行開車：

【國道3號31K「安坑交流道」安坑出口】靠左側車道直行上高架橋銜接安一路，繼續行駛約3分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

【臺北市環河快速道路新店區出口直行】上中安大橋銜接中安快速道路（祥和路），繼續行駛約 5 分鐘，遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

【新北市新北環快新店區出口直行】過安和路後接中安快速道路（祥和路）

繼續行駛 5 分鐘，遇車子路左轉直行約 300 公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。

【中永和南勢角方向】經景新街接新店區安和路直行，遇安康路左轉行駛約 100 公尺，見高架橋再右轉順匝道上安一路，繼續行駛 3 分鐘，遇安忠路左轉到達本校。

【三峽方向】經新店區安康路三段遇車子路右轉，至安一路左轉，遇安忠路右轉到達本校。