

2022 全國青壯世代攜手餐食創意能力競賽

主辦單位:中臺科技大學老人照顧系

財團法人佳醫健康基金會

【活動說明】

- 一、活動日期:2022年12月21日(星期三)
- 二、活動地點:中臺科技大學保健大樓
- 三、聯絡方式:(04)22391647#6251 張小姐;
6255 彭老師

【參賽主題】

參賽者請以「台灣飲食質地分類-第6級和第7級」與「我的餐盤」二種概念並結合「節慶」料理為主軸,製作出創意、美味設計之作品。

【參賽規則】

第二階段-現場實作及發表:

1. 現場實作競賽:於2022年12月21日(星期三)
學生組及壯世代組於8:30於中臺科技大學烹飪教室進行。每份料理需準備一人份量進行展示與試食(試食份量以可以分辨出味道及口感即可)。
請於開始實作時間前一小時完成報到並繳交切結書正本(學生組:學生證;壯世代組:身分證)與食材、用物等檢測之相關程序。
2. 發表:參賽者須在展台作品旁以口頭方式說明其參賽作品之創作理念、製作方法及感想,並在規定時間內回答評審委員之提問。

【競賽評分標準】

- 一、複賽評分標準:
 1. 符合咀嚼困難者、營養理念 20%
 2. 菜餚口感(質地)20%
 3. 整體風味豐富性 20%
 4. 安全衛生 10%
 5. 成品與菜單設計吻合 10%
 6. 成本控制 10%(300元(含)以內/餐)

7. 口頭發表及問答 10%

現場實作規定：

1. 比賽時間：參賽者需於 90 分鐘內完成，比賽時間終了，經主辦單位提示仍未停止動作者，扣總分 3 分(時間終了前 5 分鐘主辦單位將提醒參賽者剩餘時間)。
2. 料理將提供原物料採買金額新台幣 500 元(請各組派代表於報到時向主辦單位領取並簽收)。
3. 會場提供設施：快速爐灶兩口爐、砧板 1 個、蒸籠 1 組、鍋鏟、湯勺、漏勺各 1 隻、炒鍋 1 式。其餘用物各組須自備，如食材、器皿、盤子等相關工具等。
4. 所有原物料進場前，須經主辦單位檢查驗證(若有需要可事先清洗)，須與書面審核資料相符。
5. 參賽者指甲須剪短且清潔須穿著圍裙並戴乾淨的帽子或髮罩(請自備)並穿包鞋。
6. 實作前 30 分鐘參賽者請於 9012 品評室聆聽評審說明比賽注意事項，遲到者扣總分 5 分。
7. 作品品評、擺盤、展示規定：
 - a. 每份料理需準備一人份量進行展示與試食(試食份量以可以分辨出味道及口感即可，學生組計 7 份試食，壯世代組 3 份試食)。
 - b. 餐具(包括評審品嚐及說菜展台呈現的餐盤)依參賽作品需要，由選手自備。
 - c. 餐具需以符合食品衛生管理法且非一次性之環保餐具。
 - d. 餐具所陳內容，不得出現不可食用之裝飾物品。
 - e. 參賽者可視需要製作食譜解說卡，並置放於作品旁供評審委員參閱。
8. 參賽者請於評分完全結束後半小時內完成工作環境打掃與撤場，並經現場協助人員確認後方可離場。擅行撤場者及未完成撤場工作者，酌予扣分。

【證書與獎項】

一、參賽證書：

完成複賽之參賽者均可獲頒參加證書一份。

二、名次與獎狀：

1. 各組將錄取特優一組、優等一組及佳作二組。
2. 學生組由參加活動之長輩進行評分後選出特別獎一組。

三、獎勵：

特優組將頒發獎金 4,000 元及獎狀乙紙

優等組將頒發獎金 3,000 元及獎狀乙紙

佳作組將頒發獎金 1,500 元及獎狀乙紙

特別獎將頒發獎金 1,000 元及獎狀乙紙

【其他競賽相關規定】

- 一、 參賽者繳交之相關資料均不退還，請自留備份。
- 二、 第一階段審查錄取之參賽者與菜餚需與報名比賽時相同，否則以棄權論。
- 三、 主辦單位有權現場實況拍攝或拍照，以作為存檔或資料參考之用。
- 四、 主辦單位概不負責保管比賽隊伍所攜帶之器具與個人財務等之責。
- 五、 主辦單位得視需要修改相關辦法，並公告於競賽網站，參賽團隊不得以未知悉為理由提出異議。