

美國馬鈴薯 校園廚神爭霸賽規章

一、 合作單位

主辦單位：美國馬鈴薯協會

承辦單位：國立高雄餐旅大學西餐廚藝系

贊助單位：義大利奧利塔橄欖油、REAOMAN 銳歐奇男子

二、 競賽時間、地點、資格

- 初賽報名交件日期：9 月 20 日晚上 12:00 截止
- 結果公告：9 月 30 日星期四以 e-mail、line 社群、西廚系系官網公告通知
- 決賽時間：110 年 10 月 30 日星期六
- 競賽地點：國立高雄餐旅大學西餐廚藝系 第一實習大樓二樓
- 競賽資格：全國餐飲相關科系(限高中職以上)學生為主(限在校內，需有學生證)
- 評分佔比：菜色創新 25%、烹調技巧 25%、烹飪過程流暢度 15%、擺盤 25%、食譜 10%

三、 初賽競賽相關規定

- 參賽方式：影像視頻競賽
- 投稿方式：
 - ✓ **第一步**：獲得「美國馬鈴薯證書」。到[這裡](https://www.potatoesusa-taiwan.com.tw/potato_education/)
(https://www.potatoesusa-taiwan.com.tw/potato_education/) 從農場到餐桌認識美國馬鈴薯，幫助你獲得更多的知識和靈感來研發創意美國馬鈴薯料理。
 - ✓ **第二步**：用美國馬鈴薯設計一道**西式主菜**馬鈴薯食材占比為 50%，拍攝烹飪過程及講解設計理念(畫面須帶到參賽者本人及確認使用美國馬鈴薯)拍攝剪輯成 8-10 分鐘內的影片。
 - ✓ **第三步**：上傳至個人 Youtube 平台，網址記得寫進報名表。
 - ✓ **第四步**：填寫**比賽授權同意書(附件一)**、**初賽報名表(附件二)**，報名表請確實填寫影片 Youtube 網址、成分表及參賽者(含助手)資訊。
 - ✓ **第五步**：請在公告收件截止日期前將電子檔寄至 nkuhtwca@gmail.com
主旨請註明：美國馬鈴薯 校園廚神爭霸賽(學校單位)(參賽者姓名)
 - ✓ **第六步**：加入本次競賽 LINE 群組：<https://reurl.cc/9rN9D0>

QR-CODE：

獲取最新競賽相關訊息



四、 決賽競賽相關規定

1. 參賽選手須於競賽通知書內所通知之報到時間辦理報到，並攜帶【參賽報到通知單】及【身分證正本】、【學生證】，比賽開始但尚未完成報到、賽前準備與材料檢查程序者，視同棄權，不得入場進行比賽。

2. 競賽菜餚材料及作法以美國馬鈴薯為主食材(馬鈴薯由協會提供)可搭配其他材料但馬鈴薯須占 50%
3. 菜餚材料、器皿等相關材料及展示佈置由選手自行準備，並可攜帶一名助手。
4. 大會提供設備及器具如附件說明，若有其他特殊器具需求，敬請選手自備，若有疑問請洽詢比賽諮詢專線 (07) 8060505 分機 22301。
5. 比賽食材可賽前清潔，但一律以生的食材進場後，現場進行切割烹調。
6. 比賽材料除了馬鈴薯之外，全部選手自行攜帶
7. 比賽時間 (包含菜餚烹調製作與展台佈置) 共 1.5 小時。
8. 每道菜餚各 2 人份 (註：每 1 人份以 1 盤皿裝)。
9. 當日現場料理需與初賽影片一樣 (包括食材、烹飪過程、擺盤)。
10. 參賽選手須自備廚師服，比賽時穿著標準廚師制服且乾淨整齊。
11. 參賽者完成之創意料理，無論是給予評審或展示用之創作，盤內所有陳列皆需可以食用 (包含主菜、裝飾、配料等)。
12. 比賽當日在必要情況下主辦單位有權修改比賽相關規則，並由裁判長向參賽隊伍說明。
13. 評審委員對當日比賽選手若所提出之疑義有絕對裁決權。
14. 主辦單位對於參賽選手所攜帶之器具與個人財務不負保管之責任。
15. 主辦單位於比賽當日具有錄影與拍照之權利。
16. 競賽當日之參賽作品，其智慧財產權歸主辦單位所有。
17. 凡報名參賽，即視為同意本競賽的各項內容及規定，若有未盡事宜，得由主辦單位競賽隨時公布之。
18. 入選決賽的選手，美國馬鈴薯協會將提供馬鈴薯產品至就讀學校，供選手決賽練習使用。

五、 賽程

時間	競賽議程	辦理項目
08:00-09:00	報到及抽籤	賽前準備與材料檢查
09:00-09:30	開幕式	評審介紹與競賽規則說明
09:30-10:00	賽場環境認識及器具檢查	
10:00-11:30	現場比賽	於比賽時間內完成料理及擺盤
11:30-12:30	作品展示與評分	評審評分
12:30-13:30	頒獎典禮暨閉幕式	

六、 競賽大會提供設備及器具一覽表

品 項	數 量	備 註	品 項	數 量	備 註
湯鍋(加蓋)	1		四口爐	1	
			工作台	1	
塑膠砧板	4(4色)		水槽	1	
烤箱上下火	1	單盤	垃圾桶	1	
鋼盆	1		刨刀	1	
配菜盤	3		刮鱗器	1	
鐵碗	3		量匙	1	
剪刀	1		開罐器	1	
肉鎚	1		點火槍	1	
大湯杓	1		量杯	1	
漏杓	1		小湯匙	1	
炒菜鏟	1		平底鍋	1	
110V 電源	1		檯布	1	
展示台	60 cm*60 cm*1				
注意事項:					
1. 菜餚成品盤及評審品常盤一律由選手自備，大會不另外提供。					
2. 刀具一律由選手自備(如片刀及骨刀等等)					

七、 評分項目

1. 菜餚製作烹調與展台佈置時間共 1.5 小時，比賽時間終止需結束並停止動作。逾時未完成之作品，不予計分。
2. 使用違禁品及非該參賽作品所需材料者，不予計分。

八、 評分標準

評分項目	分數比例	評分重點
烹調技巧	30%	菜餚與食材運用，主要材料需佔 50%以上
味道	30%	
創新	20%	
衛生安全	10%	依食品製作安全規則
展示台佈置	10%	桌卡、展示台、成品美感

九、比賽獎金

組別	名次	名額	獎勵
學生組	第一名	1 組	獎金 30,000 元、獎杯乙座、獎狀乙紙
	第二名	1 組	獎金 20,000 元、獎杯乙座、獎狀乙紙
	第三名	1 組	獎金 10,000 元、獎杯乙座、獎狀乙紙
	優勝	3 組	獎狀乙紙

參加獎：每位參賽選手競賽證書乙紙

※比賽獲獎，依法需扣稅，依法扣除稅額後如以下：

第一名 實領：本國人 30,000-3,000（本國人稅額 10%）=27,000，且開立扣繳憑單
外國人 30,000-6,000（外國人稅額 20%）=24,000，且開立扣繳憑單

第二名 實領：本國人 20,000，且開立扣繳憑單
外國人 20,000-4,000（外國人稅額 20%）=16,000，且開立扣繳憑單

第三名 實領 本國人 10,000，且開立扣繳憑單
外國人 10,000，且開立扣繳憑單

※比賽作品之版權歸主辦單位所有。

十、獲得前三名的作品須於 11 月 15 日星期一下午 2 點在國立高雄餐旅大學西餐廚藝系示範教室作成品發表會。

十一、聯絡方式：

- 競賽相關問題，請洽國立高雄餐旅大學西餐廚藝系姜小姐07-8060505分機22301
- 大會提供設備及器具如規章說明，若有其他特殊器具需求，敬請選手自備，為使用安全考量，比賽前務必洽詢大會場地負責人 0982-304-193 白先生
- 競賽相關訊息同步公布於國立高雄餐旅大學西餐廚藝系官網、美國馬鈴薯協會官網與 facebook