

2019
JUST 景大盃
年輕廚王爭霸賽

比賽規章

主辦單位：景文科技大學 餐飲管理系

協辦單位：星航企業股份有限公司

中華民國 107 年 12 月 15 日

目 錄

一、宗旨：	2
二、主辦單位：	2
三、比賽日期：	2
四、比賽地點：	2
五、參賽資格：	2
六、報名日期：	2
七、報名費用：	2
八、報名方式	2
九、比賽方式：	2
十、競賽相關事務	3
十一、獎勵與考核	4
十二、比賽之菜卡說明	4
十三、活動流程表	5
十四、工作態度與衛生習慣扣分依據	6
十五、交通資訊	7
景文科技大學校區配置圖	8

附件 繳交資料

附件一、選手報名表

附件二、選手比賽作品

附件三、【現場熱烹調組】配方表

2019 JUST 景大盃 年輕廚王爭霸賽

一、宗旨：

為提升各高中職校與專科學生對餐飲廚藝的學習興趣，增進學生對廚藝技術及刀具應用的認知與實務，並激發創意，辦理本次「景大盃 年輕廚王爭霸賽」活動，提供在校學生展現技藝、發揮創意、增加互動交流的平台，並藉以發掘具潛力的餐飲廚藝新秀給予鼓勵。

二、主辦單位：景文科技大學餐飲管理系。

三、比賽日期：108年3月23日

四、比賽地點：新北市景文科技大學餐飲管理系。2F 西餐教室

五、參賽資格：現行108學年度全國之高中職與五專在校學生參加。

六、報名日期：108年02月10日至108年03月05日止。

(郵寄掛號以當天郵戳為憑)

七、報名費用：免報名費/ (1人/組) / 報名人數上限:36人

八、報名方式：

1. 書面報名需檢附文件：(1)報名表(一式二份)(2)料理食譜配方表(一式二份)
2. 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108年03月05日前掛號郵寄或親送報名(地址:新北市新店區安忠路99號 餐飲系辦 收)，逾期恕不受理並視同棄權。(郵寄掛號以當天郵戳為憑)
3. 本次競賽採書審報名表收取優先順序入選名額、額滿為止。
4. 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

JICC 景文國際廚藝研究社 官方LINE ID : @qfo5298j

吳忠義老師 0911-287-161

景文科大 餐飲系系辦 02-8212-2000#2545

九、比賽方式：限使用禽、畜、野味類

十、競賽相關事務：

1. 熱烹調選手自備食材於時間內需完成一道料理，料理方式不拘，菜餚須製作兩人份(位上)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。
2. 比賽規則：入圍決賽組數為共 36 組，於決賽當日現場烹飪製作參賽料理。
3. 比賽時間為 70 分鐘，須完成一道自選料理烹調製作，包含成品製作、出菜、展示、環境清潔復原。比賽開始後 50 分鐘可出菜，如已完成作品者，即可出菜供評審評分。
4. 不得攜帶半成品進場，也不可事先切割、烹飪或醃製，經查獲發現將扣總平均分 5 分。
5. 參賽者需自備比賽擺盤餐盤，共計製作兩人份，一份給評審試吃，一份展示(需個人份上菜)。
6. 主辦單位僅提供一組四口爐、一水槽、一爐下烤箱、紅藍白綠砧板各一，其他各項所需之食材、相關器具(特殊餐盤等)及個人用具、刀具等由選手自行準備。
7. 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。
8. 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。
9. 比賽結束前十分鐘，提示比賽結束時間。
10. 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作皆須停止。
11. 停止計時後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣除五分。
12. 出餐逾時十分鐘者，則不計分。
13. 自備整套廚師服，不得有個人、餐廳 LOGO、或圖像露出，含上衣、圍裙、帽、西裝褲、工作鞋，服裝不符規定者不得進場比賽。
14. 評分標準：

創意	衛生	整體觀感	調味、口感
10%	20%	20%	50%

01. 採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
02. 每組滿分 100 分。
03. 名次依照得分高低排列，同分參酌，依序以成品口味、成品款式、成品美觀、操作技術、衛生/服裝儀容

十一、獎勵與考核：

(一)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、獎杯一座、獎狀一紙

亞軍一名：獎金 NT\$4,000 元、獎杯一座、獎狀一紙

季軍一名：獎金 NT\$2,000 元、獎杯一座、獎狀一紙

優勝九名：獎金 NT\$1,000 元、獎牌一只、獎狀一紙

佳作六名：獎狀一紙

(二)指導老師部分：

1. 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。

2. 對協助推動技藝競賽有功之行政人員，給予行政敘獎，以資鼓勵。

十二、比賽之菜卡說明：

展示菜卡形式不拘，熱烹需製作一份菜卡(如下列樣式)，以供展示之用；其製作菜卡之尺寸規格為長 13.5 cm*寬 5 cm，要能立於展示桌上，且菜卡之內容填寫要求如下：

<p>展台用菜卡</p> <p>中英文菜名</p>

十三、活動流程表

時間	活動內容	地點	備註
8:00-8:30	報到	H棟 2F 電梯口	比賽選手
8:30-8:50	開幕典禮&比賽規則說明	H222	貴賓/比賽選手
9:00-10:10	第一場比賽開始	H棟 2F 西餐教室	遲到 15 分鐘者 不得參與比賽
9:00-10:30	教師研習營	H棟 2F 示範教室	
10:10-10:20	換場	H棟 2F 西餐教室	
10:20-11:30	第二場比賽開始	H棟 2F 西餐教室	遲到 15 分鐘者 不得參與比賽
11:30-11:40	換場	H棟 2F 西餐教室	
11:40-12:50	第三場比賽開始	H棟 2F 西餐教室	遲到 15 分鐘者 不得參與比賽
12:50-13:20	評審講評	H棟 2F 西餐教室外	
13:20-14:30	頒獎典禮	H222	敬請貴賓頒獎

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. 與評審或工作人員及其他組隊相互交談。
6. 未帶識別證。
7. 工作衣、工作褲或圍裙不乾淨。
8. 穿高跟鞋、感冒未帶口罩、袖口碰到食物。
9. 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）。
10. 手部有傷口未包紮或未戴手套。
11. 未檢視用具及清洗用具。
12. 器具、原料或成品直接接觸地面。
13. 工作時生熟原料或成品混合放置，有交互污染情事。
14. 不愛惜機具設備，浪費瓦斯、故意製造噪音。
15. 共用材料放桌上未歸位、器具未歸位。
16. 浪費食材、廢棄物未分類存放。
17. 工作中桌面凌亂、地面髒污、地面潮溼。
18. 工作後用具、桌面、機械、地面清潔不乾淨。
19. 成品裝框或盛盤時未注意衛生（包含未戴手套）。
20. 離場時，工作區、器具或機械未清潔。

交通資訊



搭乘捷運：

■ G線：「新店區公所站」轉乘新店客運綠10或F701安康線直達本校。

■ O線：「板橋站」、「景安站」轉乘指南客運897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(直達校門前)、643、648、906、909、935、綠7、綠8、綠15

■ 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

■ 欣欣客運：F701(免費搭乘)

■ 學生專車：景文科大學生專車

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，遇安志路左轉到達本校。

■ 【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，遇安志路右轉到達本校。

■ 【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，遇安志路右轉到達本校。

■ 【中永和南勢角方向】經景新街接新店區安和路直行接安捷路，至安一路再右轉，遇安志路左轉到達本校。

■ 【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，遇安志路右轉到達本校。

