

餐旅

發文方式：

檔 號：
保存年限：

台南市廚師職業工會 函
Tainan City Chef Union

地 址：台南市西門路一段177號
聯絡電話：06-2925890
傳 真：06-2923189
聯 絡 人：蔡佳容

中華民國壹零陸年叁月廿柒日

10603F1011504

受文者：各有關餐飲廚師單位暨學校等單位

發文日期：中華民國106年03月24日

發文字號：南市廚工組字第106023號

速 別：

密等及解密條件：

附 件：

主 旨：轉送行政院農業委員會臺南區農業改良場『農南改良字第1063032541』號函之【2017臺灣瓜果暨雜糧嘉年華】相關料理與果雕競賽簡章及相關報名表一份，請轉知相關單位並鼓勵餐飲業人士、學生等踴躍報名參加，敬請查照。

說 明：

- 一、時間：民國106年5月6日（星期六）。
- 二、地點：行政院農業委員會臺南區農業改良場。
（臺南市新化區牧場70號）
- 三、檢附瓜果競賽簡章及同意書等相關辦法一份，請自行影印或至主辦單位網站下載列印。

正 本：全國各大專院校、高中職校、飯店餐廳業者及各廚師餐飲相關公(工)會
副 本：本會研發會

理事長 黃秀林

正 本

檔 號：
保存年限：

行政院農業委員會臺南區農業改良場 函

地址：712臺南市新化區牧場70號

承辦人：黃圓滿

電話：(06)591-2901-539

傳真：(06)591-2993

電子信箱：ymhuang@mail.tndais.gov.tw

702 台南市南區西門路一段177號

受文者：台南市廚師職業工會

發文日期：中華民國106年03月24日

發文字號：農南改良字第1063032541號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽簡章，報名表與同意書

主旨：檢送「2017臺灣瓜果暨雜糧嘉年華-瓜果雕刻競賽、雜糧料理競賽」簡章及報名表與同意書各一份，請轉知相關單位並鼓勵學生與餐飲業人士踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、本場訂於106年5月6日(星期六)辦理「2017臺灣瓜果暨雜糧嘉年華-瓜果雕刻競賽、雜糧料理競賽」，相關競賽簡章詳如附件一。
- 二、報名表及個人資料提供同意書格式如附件二，請自行影印填列。

正本：全國廚師職業工會聯合總會、台南市廚師職業工會

副本：社團法人臺灣種苗改進協會(含附件)、財團法人農友社會福利基金會(含附件)、中華醫事科技大學(含附件)、資訊教材研究室(含附件)、農藝研究室、蔬菜研究室

場長 王仕賢

「瓜果雕刻競賽」與「雜糧料理競賽」簡章

一、競賽目的

夏季來臨，吃瓜好時機，清涼消暑，為提升本產瓜果產品多元化消費及配合大糧倉政策宣導，採用雜糧作物-如黃豆、黑豆、玉米、落花生、甘藷等作物，辦理瓜果雜糧聯姻，創意瓜果雕刻及料理呈現多樣化食用型態，促進國人對當季瓜果及雜糧作物更加認識與消費，落實食在地、享當季之理念。

二、主(協)辦與贊助單位

- 1.指導單位：行政院農業委員會、行政院農業委員會農糧署
- 2.主辦單位：行政院農業委員會臺南區農業改良場、社團法人臺灣種苗改進協會、行政院農業委員會農糧署南區分署
- 3.協辦單位：全國廚師職業工會聯合總會、臺南市廚師職業工會、中華醫事科技大學
- 4.贊助單位：財團法人農友社會福利基金會

三、競賽日期與地點

- 1.日期：106年5月6日(星期六)
- 2.地點：行政院農業委員會臺南區農業改良場
(臺南市新化區牧場70號；06-5912901)

四、「瓜果雕刻競賽」規則

- 1.參加對象：凡具食材雕刻技巧之餐飲廚師、業者、學生或民眾均歡迎報名參加。分為校園組及社會組分別進行競賽，依報名人數分為數個場次，每場次參賽名額各10名。各參賽單位(學校或公司行號)最多以2名為限，超過者以靜態創意獎表揚。(註：名額有限，欲報名者請提早；報名人數超過時，本會將先審查資格，並依先後順序錄取參賽人員，尚請參賽單位報名前自行徵選)
- 2.報名日期：即日起至106年4月6日(星期四)下午5時止；郵寄報名者以郵戳為憑，逾時恕不受理。
- 3.報名地點：臺南市廚師職業工會(臺南市南區西門路1段177號)
電話：06-2925890 / 傳真：06-2923189

網址 www.chefunion.org.tw / e-mail: chef.tainan@msa.hinet.net

4. 參賽說明會：106年4月19日(星期三)下午2時，於「行政院農業委員會臺南區農業改良場」召開參賽說明會並抽場次。(註:未出席說明會者請自行上臺南市廚師職業工會網站查看會議紀錄)

5. 報名辦法：

(1)可至網站下載報名表或至報名地點索取報名表，資料填妥後郵寄或親自報名均可，報名時應檢附半身照片1張、身份證明文件1份、報名保證金1,000元，保證金於參賽結束後退還。

(2)參賽者如要更改已填妥之報名資料，需於比賽前14天內以書面通知競賽組，逾期恕不受理。

6. 競賽相關細則：

(1)本會提供每人比賽工作桌一張(180×45公分)，椅子一張，展示桌(90×90公分)一張，附110伏特電源(延長線請自備)，塑膠砧板一個、抹布、塑膠袋、垃圾桶。

(2)以西瓜為果雕之主體材料，輔助材料之其他瓜類(如南瓜、絲瓜、苦瓜、冬瓜、西瓜、胡瓜、甜瓜、瓠瓜、地瓜與木瓜等)以及支架花材等週邊佈置品，悉由每位參賽者自行準備。本競賽採現場雕刻，參賽者以主體材料與輔助材料進行搭配佈置為成品；主辦單位將準備一定數量小西瓜，作為參賽選手臨時需要時選用。

(3)每1參賽選手分配1個工作桌，所製作之作品自行命名，作品卡由主辦單位製作。參賽者須將作品名稱與主題背景內容提供說明卡，說明卡不得有個人姓名或飯店、商號之圖記及名稱。

(4)評分標準：刀工技術40%、思考創意30%、造景觀感20%、取材10%、採各別記分評比。

(5)各選手於比賽日期需提早40分鐘至報到處報到並領取有關資料，報到手續完成後由主辦單位引導入場佈置，並於賽前10分鐘至參賽桌定位。

(6)比賽選手之稱呼均以代號代替，並應著工作背心參賽，以主體材料自由發揮，2小時內完成，逾時不予計分，並恢復乾淨之工作環境。

(7)參加競賽之選手須遵守競賽規則，活動未結束前請勿收回作品，並請按照規定時間取回。

(8)參賽者在任何時間內均不得向評審人員或工作人員進行遊說活動，以樹立公平、公開、公正之原則。

(9)參賽者應同意參賽作品的錄影、照相、版權將歸主辦單位所有。參賽者如違反上列規定，主辦單位有權取消參賽資格，比賽結果均由評審團作最後決定，不得異議。

(10)本競賽之評審委員由主辦單位聘請5位專業人士擔任，於競賽當日評審完畢後公佈評分結果，並於當日下午4時30分(暫定)頒獎。若報名人數不足額，評審委員有權酌予減少得獎名額，校園組除了綜合評分外，各別項目如刀工、創意、造景...有特出表現者，將酌予增列優選數名，評審委員有權決定各別項目與其人數。本簡章未載明事宜以主辦單位公佈之辦法行之。

7. 獎勵辦法

(1)校園組(學校推薦，查驗學生證)

冠軍一名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 5,000 元。

亞軍二名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 2,000 元。

季軍三名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 1,000 元。

佳作四名，頒發獎章及獎狀各乙面(俟參賽人數超過再頒發)。

優選數名，頒發獎章及獎狀各乙面(由評審委員現場決定優選人數)。

(2)社會組

冠軍一名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 10,000 元。

亞軍二名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 5,000 元。

季軍三名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 3,000 元。

佳作四名，頒發獎章及獎狀各乙面(保留參賽人數超過再適用)。

(3)以上獎勵辦法，視參賽人數多寡，大會有權增減得獎比例。

(4)本項競賽指導老師請當日親自在簽到處填妥基本資料，以利大會發感謝狀。

五、「雜糧料理競賽」規則

1.參加對象：凡具烹調技巧之餐飲廚師、業者、學生或民眾均歡迎報名參加，競賽區分為校園組及社會組分別進行。依報名人數分為數個場次，每場次各10組(每組2人)為限。各參賽單位(學校或公司行號)之報名最多以2組為限，超過者以靜態創意獎表揚。(註:名額有限，欲報名者請提早；報名人數超過時，主辦單位將先審查資格，並依先後順序錄取參賽人員，尚請參賽單位報名前自行徵選)。

2.報名日期：即日起至106年4月6日(星期四)下午5時止，郵寄報名者以郵戳

為憑，逾時恕不受理。

3. 報名地點：臺南市廚師職業工會（臺南市南區西門路1段177號）

電話：06-2925890 / 傳真：06-2923189

網址：www.chefunion.org.tw /e-mail：chef.tainan@msa.hinet.net

4. 參賽說明會：106年4月19日(星期三)下午2時，於「行政院農業委員會臺南區農業改良場」召開參賽說明會並抽場次。(註：未出席說明會者請自行上臺南市廚師職業工會網站查看會議紀錄)

5. 報名辦法：

(1)可至網站下載報名表或至報名地點索取報名表，資料填妥後郵寄或親自報名均可，報名以一組2人參賽，應檢附半身照片各1張、身份證明文件各1份、報名保證金每組酌收1,000元，保證金於參賽結束後退還。

(2)參賽者如要更改已填妥之報名資料，須於比賽前14天內以書面通知大會競賽組，逾期恕不受理。

6. 競賽相關細則：

(1)主辦單位提供每組烹調基本器具一組、共同調味料，展示桌(90×90公分)，附110伏特電源(延長線請自備)，特殊器具及裝盛擺飾碗盤請自行準備。

(2)本年度比賽之主體食材為雜糧，包括黃豆、黑豆、玉米、落花生、甘藷，參賽者必須以本年度之主體食材製作2道菜餚，每道菜餚至少包含1項主體材料，由參賽者以主體材料與輔助材料自行調配。比賽材料除了共同調味料外，其餘皆由參賽者自備。共同調味料表(於說明會提供)，材料費補助新臺幣300元。

(3)每組2人分配1個工作檯，所製作之菜餚自行命名，菜卡由主辦單位製作。

(4)評分標準：烹調技術20%、設計創意(含書面製作過程)30%、觀感20%、口感20%、衛生10%，採各別記分評比。

(5)各選手按照比賽日期、場次及時間需提早60分鐘至報到處報到，領取有關資料，報到手續完成後引導入場佈置30分鐘後離場，並於賽前10分鐘至競賽工作檯就定位。

(6)比賽選手之稱呼均以代號代替，並應著工作背心參賽，以主體材料自由發揮，採現場操作競賽，不得攜帶半成品進場(裝飾品不在此限)，每組應製作二道菜餚，各以6人份或6份個人份之容器裝盤。另準備一份供評審人員試嚐(少量即可，不必刻意盤飾，由主辦單位提供試嚐菜餚之容器、杯子)。2小時內完成，並於時間內完成擺飾、恢復乾淨之工作環境，逾時不予計分；每場次菜

餉出場應於結束前 10 分鐘完成，逾時將予以扣總分。

- (7)參加競賽之選手須遵守競賽規則，活動未結束前請勿收回作品，並請按照規定時間取回，由參賽者自行收回碗盤器具，逾時主辦單位不負回收之責任。
- (8)參賽者在任何時間內均不得向評審人員或工作人員進行遊說活動以樹立公平、公開、公正之原則，亦不得標示飯店、商號之圖記及名稱。
- (9)參賽者應同意參賽作品的錄影、照相、作品內容等版權將歸主辦單位所有。參賽者如違反上列規定，主辦單位有權取消參賽資格，比賽結果均由評審團作最後決定，不得異議。
- (10)本競賽之評審委員由主辦單位聘請 5 位專業人士擔任，於競賽當日評審完畢後公佈評分結果，並於當日下午 4 時 30 分(暫定)頒獎。若報名人數不足額，評審委員有權酌予減少獲獎名額；校園組除了綜合評分外，各別項目如刀工、創意、口味...有特出表現者，將酌予增列優選數名，評審委員有權決定各別項目與其人數。本簡章未載明事宜悉依主辦單位公佈之辦法行之。

7.獎勵辦法：

(1)校園組(學校推薦，查驗學生證)

- 冠軍一名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 10,000 元。
- 亞軍二名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 4,000 元。
- 季軍三名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 2,000 元。
- 佳作四名，頒發獎章及獎狀各兩面（俟參賽人數超過再頒發）。
- 優選數名，頒發獎章及獎狀各兩面(由評審委員現場決定優選人數)。

(2)社會組

- 冠軍一名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 20,000 元。
- 亞軍二名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 10,000 元。
- 季軍三名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 6,000 元。
- 佳作四名，頒發獎章及獎狀各兩面（俟參賽人數超過再頒發）。

(3)以上獎勵辦法，依參賽人數多寡，主辦單位有權增減得獎比例。

(4)本項競賽之指導老師請當日親自於簽到處填妥基本資料，以利主辦單位頒發感謝狀。

個人資料提供同意書

感謝您的熱誠參與，加入由「行政院農業委員會臺南區農業改良場」(下稱「本場」)主辦暨「臺南市廚師職業工會」(下稱「本會」)協辦活動之參賽者行列，本場(會)為有效執行競賽業務，而保有您的個人資料。而有關蒐集、處理或利用您的個人資料時，皆以尊重個人權益為基礎，並以誠實信用方式及以下原則為之。

我們蒐集您的個人資料目的於競賽業務之執行，辦理參賽者報名、證書製作、作品輯製作、滿意度調查分析、競賽活動訊息通知等相關作業。以及辦理本場(會)之內部稽核業務行為皆屬之(下稱「蒐集目的」)。我們僅會蒐集為上述行為而必要之個人資料，該資料會在前開蒐集目的存續期間，及依法令規定要求之期間內被處理或利用；您的個人資料僅會以電子檔案或紙本形式，分別存放於本場(會)資料庫，或各該執行業務部門，其中紙本形式之個人資料，則於轉成電子資料檔後定期銷毀。

我們保有您的個人資料時，基於我國個人資料保護法之規定，您可以透過書面行使下述的權利，除基於符合「個人資料保護法」與其他相關法律規定外，我們不會拒絕您下列要求：

- (一) 查詢或請求閱覽本人之個人資料。
- (二) 請求製給本人之個人資料複製本。
- (三) 請求補充或更正本人之個人資料。
- (四) 請求停止蒐集、處理或利用本人之個人資料。
- (五) 請求刪除本人之個人資料。

我們基於上述原因而需蒐集、處理或利用您的個人資料，若您選擇不提供個人資料或是提供不完全時，基於健全本場相關業務之執行，將無法提供您在本場所參與之各項競賽活動記錄

*如有任何建議或疑問，請洽行政院農業委員會臺南區農業改良場及臺南市廚師職業工會。

*本人已閱讀並充分瞭解上開告知事項。

親自簽名： _____

中華民國： 106 年 月 日