

2024 創意低碳料理設計競賽

報名簡章

壹、活動目的

永續飲食新浪潮已成為國際趨勢，每個人都可以「吃」來實踐永續生活，每種食物從生產加工、產銷、食用及廢棄等過程，都會產生二氧化碳及其他溫室氣體，為減少來自於食物的碳排放量，本次競賽以環境保護為出發點舉辦「創意低碳料理設計競賽」活動，優先選用台南在地、當季及天然食材如虱目魚及台南在地食蔬，利用台南在地農特產作為健康低碳之菜色，創造出「在地好滋味，低碳料理愛地球」，並藉由本次活動期能促進地方風味美食之行銷。

貳、活動說明：

一、活動名稱：2024 創意低碳料理設計競賽

二、指導單位：「嘉藥攜手阿蓮：賦能偏鄉社區 x 築夢幸福家園」深耕計畫、嘉南藥理大學創新育成中心

三、主辦單位：嘉南藥理大學餐旅管理系

四、比賽細則及注意事項:

1.主題：使用低碳料理方式與在地蔬食搭配指定食材，中西式均可，競賽菜餚共二道菜：

(1)海鮮主菜一道菜餚：指定食材虱目魚(由大會提供)

(2)蔬食料理一道菜餚：指定食材需使用台南在地食材並符合低碳蔬食料理(需自備)

(3)數量：每道以2人份呈盤(1份展示、1份試吃)需自備展台、菜卡及食譜

(肉類、蔬菜不可清洗、切割，不可使用半成品及調製好的醬汁，可帶高湯但不可調

味)

五、報名方式

(1) 即日起至4月28日(日)請入線上報名點入連結網址: <https://forms.gle/YbrXo5EFiyvvLirK6>

(2) 報名文件: 將製作料理想法概念(附件一)以Word形式轉PDF檔案製作, 於報名時間內[e-mail至餐旅系林美芳老師mayfang@mail.cnu.edu.tw](mailto:mayfang@mail.cnu.edu.tw)。

六、公布決賽名單: 2024年4月30日(二)12:00後公告於餐飲管理系系網頁及line通知。

七、決賽競賽時間: 2024年5月3日(五)

八、比賽時間及地點:

(一)比賽時間: 113年5月3日(星期五)9:00至12:30

(二)比賽地點: 嘉南藥理大學(台南市仁德區保安路一段56巷)

R棟餐飲大樓地下一樓中西餐廚藝教室中庭(報到區)

R棟餐飲大樓地下一樓中餐廚藝教室R001(競賽廚房)

R棟餐飲大樓R201教室(評審委員審查及品嚐)

R棟餐飲大樓R201教室(展示區及頒獎區)

七、報名資格:

(一)高中職餐旅、觀光相關科系學生含五專部前三年級生需檢附學生證, 2人一組。

(二)初賽: 採書審方式進行(附件一), 至多取12組進入決賽。

決賽: 高中職組進行現場料理競賽。

(三)參賽者須於113年4月28日前完成報名手續。

(四)聯絡方式:

1. 活動承辦: 嘉南藥理大學餐飲管理系林美芳老師

電子郵件信箱：mayfang@mail.cnu.edu.tw

聯絡電話：(06) 2664911 轉 3613；餐旅系辦公室 (06) 2664911 轉 3600

(四)評分標準:

由大會宣佈競賽開始計時及結束計時，逾時者額外扣分。

成績評分標準說明:

儀態儀容評分	料理技巧展現	符合主題性評分	菜餚口味評分	衛生評分
10%	10%	30%	40%	10%

八、注意事項:

1. 決賽當日參賽選手請自行準備展台佈置之布巾器物並於規定時間內完成現場佈置及成品展示，提供現場展示、拍照及評審。

2. 展示桌說明：

(1) 展示桌規格：60 cm x 180 cm (主辦單位先鋪上素色檯布)、不提供電源

(2) 展示桌上的菜卡、裝飾品須自行準備

(3) 展示不列入計分

3. 比賽流程: 比賽時間為90分鐘；報到完畢後，即可先行佈置展台。

4. 參賽人員請著勞動部規範符合中西餐檢定之標準服儀(不可穿著牛仔褲、布鞋等)。

5. 參賽人員請於比賽當日之指定時間到達會場「報到處」辦理報到手續，並配合量測體溫(如體溫超過中央疫情指揮中心公告之溫度，將無法參與競賽)，依服務人員安排選手休息準備區等候。

6. 報到時請出示學生證以便核對選手資格。

7. 報到完畢後，由裁判長宣布注意事項，宣布比賽開始。

8. 參加者需於指定時間內（09:30分前）完成報到手續，逾時者取消參賽資格，不得異議。
9. 比賽中不得更換選手，需與初賽報名選手資料相符。
10. 離場時，需請工作人員確認器具清點後方可離場。
11. 未詳盡之事項，依大會裁判組裁決辦理。
12. 現場器具提供：製作僅提供爐具設備，每組2口爐、鍋具、馬口碗、配菜盤、鋼盆、濾網、蒸籠、炒鏟、炒勺、漏勺、削皮刀、剪刀、刮鱗器。調味料：醬油、鹽巴、砂糖、米酒、胡椒粉、沙拉油、太白粉、麵粉。
13. 作品中材料皆為可食用，不可使用違反食品安全衛生法規之原料或食品添加物之規定。
14. 選手出菜之餐盤、湯碗需自行準備，現場不提供。

九、2024創意低碳料理設計競賽日程表

時間	事項	地點
09:00~09:30	高中職組報到	中西餐教室中庭
9:30~9:40	開幕儀式暨評審介紹講解	中西餐教室中庭
9:40~11:10	競賽時間	R001中餐教室
11:10~11:40	高中職組評分	R201餐服教室
11:40~12:00	評審講評	R201餐服教室
12:00~12:30	頒獎	R201餐服教室

十、獎勵辦法

- (1) 冠軍：一組，獎狀一只及獎金伍仟元整。
- (2) 亞軍：一組，獎狀一只及獎金參仟元整。
- (3) 季軍：一組，獎狀一只及獎金貳仟元整。
- (4) 佳作：獎狀一只。

備註: 凡入選決賽隊伍，補助全聯禮券 1000 元及餐盒一份(每位參賽者)。

十一、個資蒐集告知事項

(一) 告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由承辦單位蒐集個人資料。
2. 蒐集之目的：學術、行銷。
3. 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類（辨識個人者中之姓名、性別、身分證字號、生日、就學單位、電話、電子信箱、地址）等。
4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至活動使用完畢後一個月內銷毀。

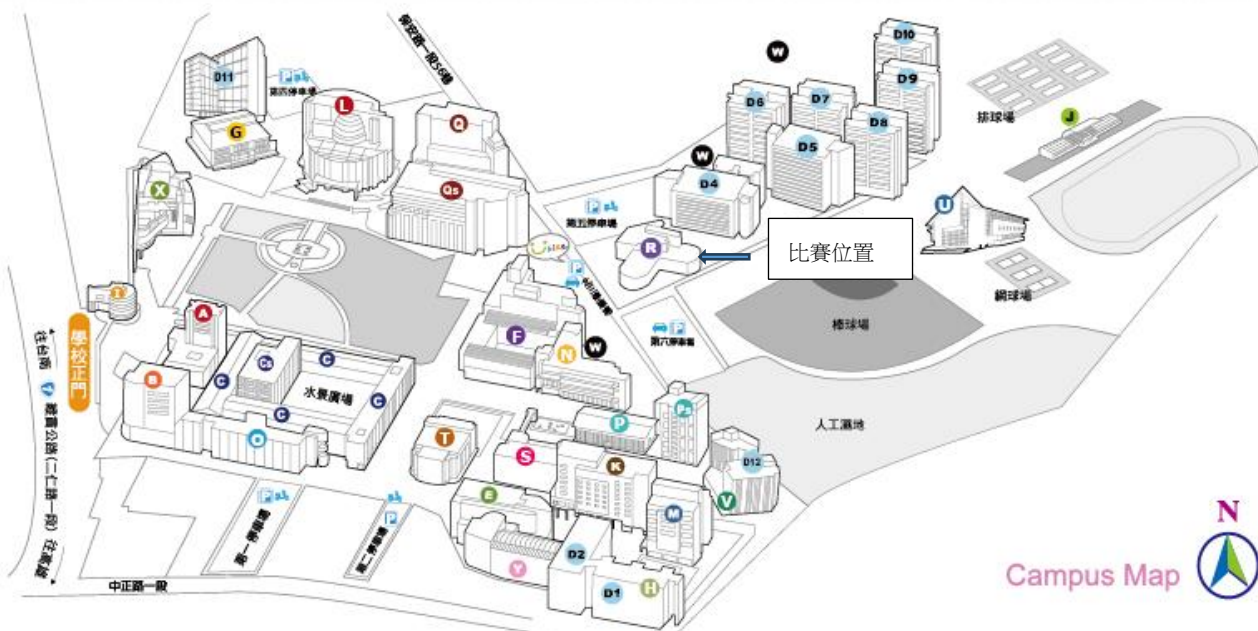
5. 個人資料利用之對象及方式：由承辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。

6. 個人資料安全措施：本承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。

十二、本校配置圖

校區配置圖

Chia Nan University of Pharmacy & Science



Campus Map 

- | | | | | | |
|----------------------|--------------------|--------------------|----------------------|-------------------|----------------|
| A 行政大樓 | 英傑五舍 | 警衛室(學校正門) | 職安大樓 | S 學生活動中心 | W 污水處理廠 |
| B 松田大樓 | 英傑六舍3~10樓 | 司令台 | P 藥學大樓 | T 大禮堂 | |
| C 綜合教學大樓 | 環境永續大樓 | K 輝振大樓 | 和生藥學大樓 | U 紹宗體育館 | |
| C 教學實驗大樓 | F 食品大樓暨實習藥廠 | L 王趁紀念圖書館 | Q 資訊暨教學大樓(高樓) | V 英傑六舍1、2樓 | |
| D1、D2 英傑三舍、一舍 | G 羽球館 | M 休閒理療暨研究大樓 | Q 資訊暨教學大樓(低樓) | X 國際會議中心 | |
| D3~D5 錦豪A~G棟 | H 游泳池 | N 李金星實驗大樓 | R 實習餐廳 | Y 幼保大樓 | |

2024 創意低碳料理設計競賽

菜餚(一)名稱：			
指導老師			
參賽選手一	姓名	參賽選手二	姓名
學校名稱/科系		學校名稱/科系	
作品特色：(請簡述約 150 字)			
作品食材及調味料：		作品製作方法：	

菜餚(二)名稱：			
指導老師			
參賽選手一姓名		參賽選手二姓名	
學校名稱/科系		學校名稱/科系	
作品特色：(請簡述約 150 字)			
作品食材及調味料:		作品製作方法:	