

東南科技大學

「2025 第二屆深坑在地食材創意料理美食競賽」

簡章及報名表

壹、競賽宗旨

近年來政府積極推廣各縣市在地食材，結合觀光、餐飲與休閒特色，透過舉辦各項活動，達到普及在地文化之效益。

本次活動目標以推動深坑商圈觀光、餐飲、休閒特色為目標，結合深坑四寶『茶葉、竹筍、豆腐、黑豬肉』為主要食材製作，並邀請大專院校及高中職餐飲相關科系學生參與。

藉由此次競賽，不僅提升學子飲食美學和烹調素養，激發創意料理靈感、發揚在地文化，更透過與餐飲業界及相關專業協會的交流合作，提供學生與產業專業人士互動的舞台，建立產學合作契機，強化未來職涯的連結。

期待本次活動成為推廣在地食材文化的重要平台，並促進產、官、學、協會的共同交流合作，拓展深坑餐飲文化的多元價值。

貳、辦理單位

主辦單位：東南科技大學

協辦單位：深坑鄉農會、TJCA台灣國際年輕廚師協會、東南科技大學餐旅管理系

參、活動對象

全國大專院校及高中職之餐飲相關科系學生報名參賽。

肆、報名方式及日期

比賽簡章、報名表、決賽現場器具清單，請至本校餐旅管理系網頁下載 <http://hm.tnu.edu.tw/> 電子郵件標題請註明「**2025 第二屆深坑在地食材創意料理美食競賽報名**」

第一階段收件截止日：即日起至 114 年 11 月 18 日(星期二)下午 17:00 止。

入選決賽公告網站：東南科技大學餐旅管理系 <http://hm.tnu.edu.tw/>

報名 e-mail：盧廷昌老師，elliott1127@kimo.com

檔名格式：校名科系_選手姓名

聯絡人：巫維中老師，聯絡電話：0939-449111

伍、競賽內容

書面初賽評選：

1. 製作兩道式創意料理（菜系不限），包含一道冷或熱開胃菜、一道湯品，各一人份，並完成指定格式食譜，菜餚需包含深坑四寶中的最少兩種食材。
2. 由評審團依參賽者所設計之食譜內容及照片，選出 12 組參加決賽，決賽名單將由主辦單位在東南科技大學/餐旅系官網公告，並以書面或電話連絡通知帶隊老師或參賽選手。
3. 初賽結果預計於 114 年 11 月 25 日(星期二)下午 17:00 前公告。
4. 初賽所有書面作品及決賽現場製作之成品著作，著作版權一律歸為主辦單位所有(須填寫切結書)。

決賽評選：

1. 比賽日期：114 年 12 月 9 日(星期二)上午：08:30~12:00。
2. 比賽時間：60 分鐘。
3. 一位選手一組。
4. 製做兩道式包含一道冷或熱開胃菜、一道湯品，各一人份的餐點，並以「深坑四寶」中的最少兩種，為主要材料的創意料理（菜系不限）。
5. 當日所需食材及調味料、成品器皿須自行準備，可攜帶自製之成品/半成品及慣用器具、刀具進場（大會提供器具設備清單請至餐旅系官網下載），須在現場完成組裝擺盤，菜餚以冷菜方式展示，成品禁止上膠。
6. 現場另提供展台（長 90cm×寬 90cm），可佈置展台，但不列入計分。

評分標準：

食材選用及搭配 40%、刀工擺盤創意 30%、菜單撰寫表達 10%、衛生及場地復歸 20%。評審依評分內容與標準給予成品評分、並詳列扣分原因。

注意事項：

1. 參賽比賽選手須穿著廚師制服&帽，比賽時禁帶手錶、3C 相關產品、飾物及化妝、塗抹指甲油，不准吸煙及嚼檳榔且不得使用行動電話，當日請攜帶身分證及學生證供查驗。
2. 選手須自行準備比賽菜餚食材、調味料、裝盤所需之餐具或桌面展台佈置物。
3. 決賽當日，菜單配方表須自行列印（指定格式）共一份供展台用（由選手自行放置），美編、排版、彩印不會列入計分。
4. 賽程於拍攝及觀摩完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，擅行撤場者及未完成撤場工作（含場地復歸）者，大會將酌予扣分。
5. 如有特殊需求，最晚請於決賽前一日中午 12:00 前提出，並依主辦單位能力所及提供服務，但亦有可能無法全部依需求提供，尚請見諒。
6. 各校領隊、指導老師及其他非相關工作人員，不得在競賽試場外逗留窺探。
7. 本大會保有最終裁決之權利。

陸、獎勵

- 1.金牌、獎金5000元、獎狀及指導老師感謝狀。
- 2.銀牌、獎金3000元、獎狀及指導老師感謝狀。
- 3.銅牌、獎金2000元、獎狀及指導老師感謝狀。
- 4.優勝、獎金1000元、獎狀及指導老師感謝狀。

柒、決賽流程

| 內容 | 時間 | 地點 |
|-----------------|-------------|---------------------|
| 報到 | 08:30-09:00 | 中正樓 1 樓 RATA 餐廳 |
| 師長致詞 | 09:10-09:20 | |
| 競賽流程及評分說明 | 09:20-09:30 | |
| 場地介紹 / 選手器具食材定位 | 09:30-10:00 | 中正樓 1 樓 108 中餐教室 |
| 比賽開始 | 10:00-11:00 | |
| 評審評分 | 11:00-11:30 | 中正樓 1 樓 105 品評室 |
| 公佈成績及頒獎 / 大合照 | 11:30-12:00 | 中正樓 1 樓 RATA 餐廳 |
| 歸賦 | 12:00 | |

東南科技大學

「2025 第二屆深坑在地食材創意料理美食競賽」

| 參賽者基本資料 | | | | | |
|--|---|-----|--|----|----|
| 學校/科系 | / 科(系) | | | | |
| 帶隊老師/電話 | / | | | | |
| 選手姓名 | | | | | |
| 出生日期 | __年__月__日 | | | | |
| 性別 / 身分證字號 | <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 / | | | | |
| 聯絡電話(含手機) | | | | | |
| 深坑在地食材創意料理配方(一人份) | | 作法: | | | |
| 菜名: _____ <input type="checkbox"/> 開胃菜 <input type="checkbox"/> 湯品 | | | | | |
| 材料 | 單位 | | | 材料 | 單位 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

成品照片

本表不敷使用時，請自行增加欄位。

參賽編號 _____ (請勿填寫，由主辦單位負責填寫)

東南科技大學

「2025 第二屆深坑在地食材創意料理美食競賽」

參賽同意授權書

參賽者同意及授權內容：

- 一、參賽者應尊重所有評審委員之評判結果，對評審內容不得有異議。
 - 二、所有參賽者作品之智慧財產權、著作權以及專利所有權等，同意授與本主辦單位優先所有權。
 - 三、主辦單位對於所有參賽者作品保有公開發表使用、重製以及保有修改之權利。
 - 四、所有參賽者作品以及相關文件資料恕不另退還。
 - 五、所有參賽作品請勿抄襲或已於相關公開場合之活動發表，若日後經查明立書人等之相關作品確實抄襲或一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
 - 六、本次競賽大會主辦單位保有終有最終評判權與解釋權，參賽選手不得異議。
- 此致

東南科技大學

「2025 第二屆深坑在地食材創意料理美食競賽」

參賽選手簽名：

指導/帶隊老師簽名：

1 1 4 年 月 日