

2019「ICIF經國盃」台灣年輕菁英廚藝大賽

一、活動主旨：

為了增加台灣年輕學子有更多機會了解義大利餐飲文化，希望透過廚藝競賽的方式，讓大家深入認識義大利食材和各大區特色料理與文化背景，進而應用所學於日後實體通路，並發揚「ICIF義大利廚藝學院」將義大利美食精髓推廣至世界各地的成立宗旨。

二、活動目的：

本次活動主要目的是希望參賽選手發揮創意，並結合義大利傳統料理的元素，發掘食品材料烹調的無限創作空間、烹飪藝術及技巧提升、並累積參賽經驗。希望藉由比賽發掘台灣新興人才，提供海外課程研習與實習的機會，也讓更多優秀的莘莘學子實際體驗義大利當地的風土人情與美食美酒的無限美好，與國際無縫接軌。

三、主辦單位：ICIF義大利廚藝學院

協辦單位：經國管理暨健康學院

四、比賽辦法：初賽以書面評審方式審核，決賽以現場實際操作決選。

五、決賽地點：經國管理暨健康學院志平樓三樓西餐廚藝教室。

六、決賽時間：中華民國 108 年 3 月 31 日 8:00-17:00

七、參賽資格：

- 1) 高中職組（全國高中職學校觀光餐飲相關科系之在校學生）。
- 2) 大專職業組（年滿18歲至35歲，全國大專院校觀光餐飲相關科系之在校生，以及具備餐飲相關行業工作經驗之專業人士）。

八、高中職組競賽方式：分為初賽及決賽。

- 1) 初賽採審核制：義式麵餃。搭配餡料、醬汁和配菜自選。參賽資格年齡須在 18(含)歲以下。參賽作品照片及解說（附件報名表。108年3月11日截止收件）。
- 郵寄地址：基隆市復興路336號 餐旅廚藝管理系 張恩齡小姐收
連絡電話：02-2437-2093 分機262

- 2) 決賽活動日期：中華民國 108 年 03 月 31 日。
- a、請在 60 分鐘內完成作品 2 盤(每盤 1 人份)。必須以西式義大利風格呈現。
- b、裝盤必須用 2 個獨立的白色主菜麵盤。
- c、比賽進場期間，操作台必須放置配方表。
- d、選手自帶所需一切食品材料(現場無任何提供)。

九、大專職業組：分為初賽及決賽

- 1) 初賽採審核制：以義大利風格三道式套餐為主；分為前菜(冷熱不限)、麵食或燉飯及主菜。參賽作品照片及解說。
(附件報名表。108 年 3 月 11 日截止收件)

郵寄地址：基隆市復興路336號 餐旅廚藝管理系 張恩齡小姐收

連絡電話：02-2437-2093 分機262

- 2) 決賽活動日期：中華民國 108 年 03 月 31 日。
- a、請在 90 分鐘內完成三道式義式套餐，每道作品 2 盤(每盤 1 人份)，必須以西式義大利風格呈現。
- b、每道菜裝盤必須用 2 個獨立餐盤呈現。
- c、比賽進場期間，操作台必須放置配方表。
- d、選手自帶所需一切食品材料(現場無任何提供)。

【入選決賽選手於108年3月15日公告並以E MAIL 寄出決賽相關比賽規定】

十、競賽分數配比：

- 1) 書審分數配比

資料完整度	10分
食譜表編寫	30分
產品創意理念	30分
菜餚設計呈現	30分

- 裁判組：由 ICIF 義大利廚藝學院及餐飲業專業人士組成。
- 依評審分數高低，高中職組率取 24 名、大專職業組率取 12 名參賽選手進入決賽。
- 以提供完整資歷者優先。
- 沒通過初選的報名者，將不另行通知，亦不接受任何個案討論。

2) 決賽分數配比：

材料準備/Mise en place	10分
正確的烹調技術及食材運用	20分
廚房管理	10分
擺盤/創新	10分
口味及質感	50分

(一) 學生組

金牌：獎牌、獎狀
 銀牌：獎牌、獎狀
 銅牌：獎牌、獎狀
 優勝：獎狀

(二) 大專職業組

此項目最高分將可角逐最高榮譽
 金牌：獎牌、獎狀
 銀牌：獎牌、獎狀
 銅牌：獎牌、獎狀
 優勝：獎狀

大專職業組及高中職組之金、銀、銅牌得主皆另可獲得贊助廠商提供之精美禮品一份。所有獲選參加決賽的選手都將頒與 ICIF 參賽證書。

十一、獎勵辦法

1. 大專職業組獎項

金牌：由 ICIF 義大利廚藝學院提供最高價值 5,950 歐元之課程研習獎學金。

銀牌：由 ICIF 義大利廚藝學院提供 800 歐元獎學金。

銅牌：由 ICIF 義大利廚藝學院提供 400 歐元獎學金。

本獎學金僅限折抵本人親赴義大利 ICIF 校本部參加廚藝短期課程/ 廚藝進階課程之學費，並須於授獎日兩年內一次使用完畢，逾期作廢，並不得要求以任何形式兌換現金。本獎學金開放得獎人主動申請。
(詳情請洽主辦單位)。

2. 高中職組獎項：

金牌第一名：由 ICIF 義大利廚藝學院提供 800 歐元獎學金。

金牌第二名：由 ICIF 義大利廚藝學院提供 600 歐元獎學金。

金牌第三名：由 ICIF 義大利廚藝學院提供 400 歐元獎學金。

本獎學金僅限折抵本人親赴義大利 ICIF 校本部參加廚藝短期課程/ 廚藝進階課程之學費，並須於授獎日兩年內一次使用完畢，逾期作廢，並不得要求以任何形式兌換現金。本獎學金開放得獎人主動申請(詳情請洽主辦單位)。

※主辦單位保留撤銷，修改或補充上述任何規則和條例的權利，並且這些規則和條例的解釋是最終的。保留權利限制每場比賽的參賽人數或修改比賽部分，修改任何規則，取消任何課程或比賽，或在必要時取消 / 延遲比賽項目。

十二、得獎人海外研習須知

1. 海外研習需於兩年內完成，並由「ICIF義大利廚藝學院台灣辦事處」協助安排時間，因每年研習梯次有限，若無法配合梯次時間，則視同自願放棄。
2. 海外研習期間需配合主辦單位要求，記錄研習過程，回國後提供研習心得簡報及照片光碟，作為活動紀錄。
3. 海外研習對象限年滿18歲之成年人，需出具身份證明文件，未成年者恕無法享有海外研習機會
4. 若因在學、在職無法前往研習者，視同自願放棄海外研習機會。
5. 主辦單位發放之「課程研習獎學金」（不含機票、保險、簽證、居留申請、零用金等相關費用）。
6. 主辦單位將保留活動變更之最終權利。

十三、報名方式：

2019 「ICIF經國盃」台灣年輕菁英廚藝大賽

個人資料		Personal Information	
英文姓名	English Name :	名 Firstname	/ 姓 Lastname
中文姓名	Chinese Name :		
出生日期	Birthday :	年 Y	/ 月 M / 日 D
手機	M-Phone:		
電子郵件	E-Mail :		
通訊地址	Residence Address.:		

公司/學校資料		Company / School Information	
工作單位/學校	Name		
地址	Address:		
負責人/老師	Employer / Teacher	行動電話	
		市 話	

推薦人資料		References	
推薦人姓名/名稱	Reference:		
職業/營業項目	Occupation/ Vocation:		
住址/	Address:		
專長/類別	Professional/Category:	行動電話	
		市 話	
簽名	Signature:		

黏貼處（請浮貼）

附註：請附個人照(著廚師服)，身份證影本
，學生組須附上學生證。

Attachment : Picture (in chef uniform), copy of ID card.

高中職組初賽報名表

義式風味麵餃

菜 名	
材 料	
調味料	
創意理念	
製作方法	

【圖片黏貼處】

大專職業組初賽報名表第一道：冷 或 熱（前菜）

菜名	
材 料	
調味料	
創意理念	
製作方法	

【圖片黏貼處】

大專職業組初賽報名表第二道：麵食 或 燉飯

菜 名	
材 料	
調味料	
創意理念	
製作方法	

【圖片黏貼處】

大專職業組初賽報名表第三道：主菜

菜 名

材 料

調味料

創意理念

製作方法

【圖片黏貼處】