

國立高雄餐旅大學 國際廚藝模擬競賽暨交流研習會 第一日 活動議程-1

活動日期：114 年 5 月 3 日(六)	
時間	流程及內容
8:00~8:30	報到 【地點：第一實習大樓 7 樓 Formosa 廳】
8:30~8:50	開幕式 主持人:賴顧賢 專技教授 【地點：第一實習大樓 7 樓 Formosa 廳】
9:00~10:00	頂尖國際主廚演講 演講主題:國際廚藝競賽創作技巧 講者:Chef Jake Kim 主持人:賴顧賢 專技教授 【地點：第二實習大樓 7 樓 示範廚房】
10:00~13:00	現場示範烹調-國際廚藝競賽菜餚示範 講者:Chef Jake Kim 主持人:賴顧賢 專技教授 【地點：第二實習大樓 7 樓 示範廚房】
12:00-12:30	第一場(亞洲麵食)競賽選手報到 【地點：第一實習大樓 7 樓貨梯外】 ※比賽開始前 10 分鐘開放進場；前 5 分鐘進行比賽講解
12:30-13:00	第一場(亞洲麵食)競賽 【地點：第二實習大樓 7 樓 西式實習廚房】
13:00-13:10	廚房整理 【清洗地點：第一實習大樓 7 樓 新西式廚房】
續下表	

國立高雄餐旅大學 國際廚藝模擬競賽暨交流研習會 第一日 活動議程-2

續上表	
活動日期：114 年 5 月 3 日(六)	
時間	流程及內容
13:00~13:30	午休及第一場(亞洲麵食)競賽講評暨第二場(早午餐)競賽選手報到 【午休地點：第一實習大樓 7 樓 Formosa 廳】 【評審講評地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳】 【報到地點：第一實習大樓 7 樓貨梯外】 ※比賽開始前 10 分鐘開放進場；前 5 分鐘進行比賽講解
13:30~14:00	第二場(早午餐)競賽 【地點：第二實習大樓 7 樓 西式實習廚房】
14:10~14:20	廚房整理 【清洗地點：第一實習大樓 7 樓 新西式廚房】
14:20~14:50	第二場(早午餐)競賽講評及第三場(新鮮義大利麵個人賽)競賽選手報到 【評審講評地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳】 【報到地點：第一實習大樓 7 樓貨梯外】 ※比賽開始前 10 分鐘開放進場；前 5 分鐘進行比賽講解
14:50~15:20	第三場(新鮮義大利麵個人賽)競賽 【地點：第二實習大樓 7 樓 西式實習廚房】
15:20~15:30	廚房整理 【清洗地點：第一實習大樓 7 樓 新西式廚房】
15:30~16:00	第三場(新鮮義大利麵個人賽)競賽講評及第四場(素食主菜)競賽選手報到 【評審講評地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳】 【報到地點：第一實習大樓 7 樓貨梯外】 ※比賽開始前 10 分鐘開放進場；前 5 分鐘進行比賽講解
16:00~16:45	第四場(素食主菜)競賽 【地點：第二實習大樓 7 樓 西式實習廚房】
16:45~17:00	廚房整理 【清洗地點：第一實習大樓 7 樓 新西式廚房】
17:00~17:30	第四場(素食主菜)競賽講評 【地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳】
17:30~18:30	閉幕式及頒獎 主持人:賴顧賢 專技教授 【地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳】
18:30	賦歸

說明：

- 一、若競賽項次參與隊伍較少，本單位得視情況調整競賽時間，並保有議程最後修正權及解釋權
- 二、依照議程安排，本次活動如有任何情況需進行調整或修正，將隨時通知與會人員。
- 三、本議程為預訂時程，實際活動時程將視現場情況進行修正，請各位與會人員避免過早安排回程交通方式

國立高雄餐旅大學 國際廚藝模擬競賽暨交流研習會 第二日 活動議程-1

活動日期：114 年 5 月 4 日(日)	
時間	流程及內容
8:00~8:30	報到 【地點：第一實習大樓 7 樓 Formosa 廳】
8:30~8:50	開幕式 主持人:賴顧賢 專技教授 【地點：第一實習大樓 7 樓 Formosa 廳】
9:00~10:00	頂尖國際主廚演講 演講主題:韓國料理廚藝競賽理念及創意摩登料理競賽方向 講者:Chef Aiden 主持人:賴顧賢 專技教授 【地點：第二實習大樓 7 樓 示範廚房】
10:00~13:00	現場示範烹調兩道摩登韓式料理料理 講者:Chef Aiden 主持人:賴顧賢 專技教授 【地點：第二實習大樓 7 樓 示範廚房】
13:00~13:30	午休及第一場(冷&熱義大利麵雙人賽)競賽選手報到 【午休地點：第一實習大樓 7 樓 Formosa 廳】 【報到地點：第一實習大樓 7 樓貨梯外】 ※比賽開始前 10 分鐘開放進場；前 5 分鐘進行比賽講解
13:30~14:00	第一場(冷&熱義大利麵雙人賽)競賽 【地點：第二實習大樓 7 樓 西式實習廚房】
14:10~14:20	廚房整理 【清洗地點：第一實習大樓 7 樓 新西式廚房】
14:20~14:50	第一場(冷&熱義大利麵雙人賽)競賽講評及第二場(肉類、海鮮主食)競賽選手報到 【評審講評地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳】 【報到地點：第一實習大樓 7 樓貨梯外】 ※比賽開始前 10 分鐘開放進場；前 5 分鐘進行比賽講解
14:50~15:35	第二場(肉類、海鮮主食)競賽 【地點：第二實習大樓 7 樓 西式實習廚房】
15:35~15:45	廚房整理 【清洗地點：第一實習大樓 7 樓 新西式廚房】
15:45~16:15	第二場(肉類、海鮮主食)競賽講評及第三場(創意馬卡龍)競賽選手報到 【評審講評地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳】 【報到地點：第一實習大樓 7 樓貨梯外】 ※比賽開始前 10 分鐘開放進場；前 5 分鐘進行比賽講解
16:15~17:00	第三場(創意馬卡龍)競賽 【地點：第二實習大樓 7 樓 西式實習廚房】
17:00~17:10	廚房整理 【清洗地點：第一實習大樓 7 樓 新西式廚房】
續下表	

國立高雄餐旅大學 國際廚藝模擬競賽暨交流研習會 第二日 活動議程-2

續上表	
活動日期：114 年 5 月 4 日(日)	
時間	流程及內容
17:10~17:30	第三場(創意馬卡龍)競賽講評 【地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳】
17:30~18:30	閉幕式及頒獎 主持人:賴顧賢 專技教授 【地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 廳】
18:30	賦歸

說明：

- 一、若競賽項次參與隊伍較少，本單位得視情況調整競賽時間，並保有議程最後修正權及解釋權。
- 二、依照議程安排，本次活動如有任何情況需進行調整或修正，將隨時通知與會人員。
- 三、本議程為預訂時程，實際活動時程將視現場情況進行修正，請各位與會人員避免過早安排回程交通方式。