

第一屆【原作盃】創意料理競賽

~ 經典原作 迭代創新 ~

競賽簡章



主辦單位：原作團隊

委辦單位：國立高雄餐旅大學 餐飲管理系、中餐廚藝系

贊助單位：



六協興業股份有限公司



大成集團



加洲果菜運銷合作社
加洲果菜運銷合作社



高慶泉股份有限公司



興龍商用電磁爐

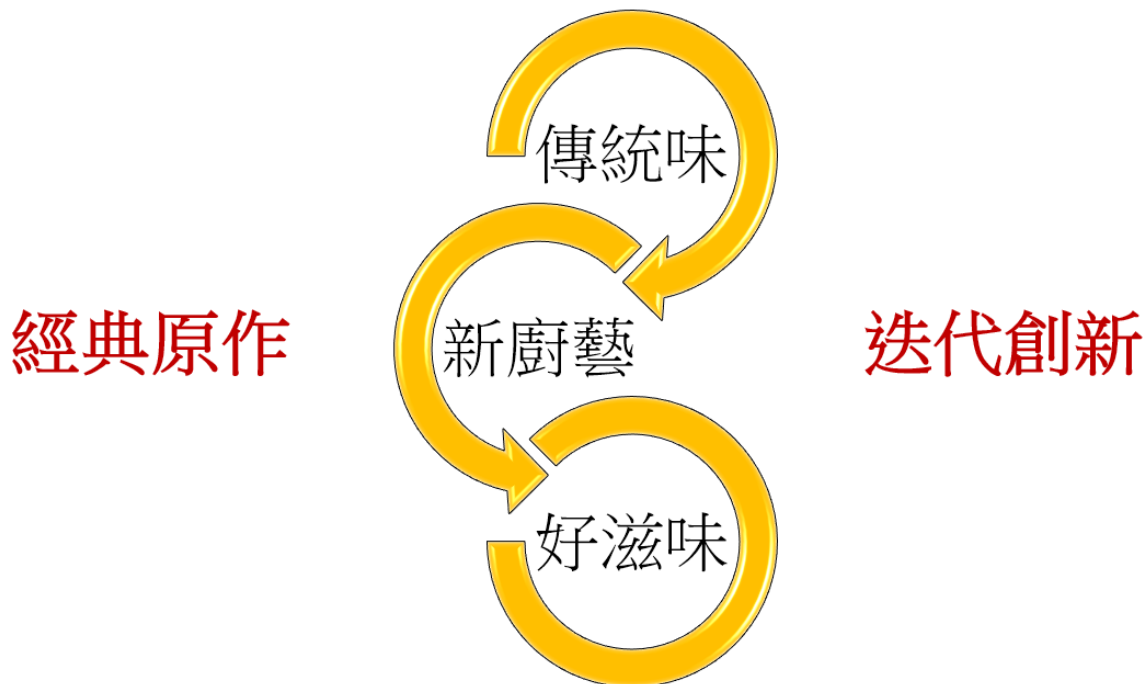


穀盛公司 KOKUMORI

一、競賽宗旨

【原作】主要是以餐廳外食通路為主要服務對象，『安心、美味、便利、優質、創新、服務』以及三百六十五天的原作陪伴您生活的每一刻，為原作最重要的品牌核心價值。

第一屆【原作盃】創意料理競賽為【原作】所規劃的第一屆廚藝競賽，以『經典原作 迭代創新』為競賽核心精神，期望透過本次競賽活動提供彼此交流的機會，透過交流精進廚藝並強化創新廚藝能力。本次競賽將分成社會組及大專組兩組，以佛跳牆、蛋餃以及無蛋沙拉進行創意料理之應用，邀請業界主廚、青年學生從『傳統味』、『新廚藝』、『好滋味』之議題發想，透過比賽方式激發出優秀廚師的創新與熱情，延續傳統菜餚的精神與特色，同時也注入新派料理的創新元素。



二、辦理單位

- (一) 主辦單位：原作
- (二) 委辦單位：國立高雄餐旅大學 餐飲管理系、中餐廚藝系
- (三) 贊助單位：大成集團、六協興業股份公司、加洲果菜運銷合作社、高慶泉股份有限公司、興龍商用電磁爐、穀盛公司 KOKUMORI

三、 參賽對象

(一) 社會組

歡迎全國各大飯店餐廳、餐飲業者及餐飲相關科系教師報名，可跨公司、跨單位報名，每隊 2 人。參加決賽者須於當日提供工作證明正本，以供查驗。

(二) 大專組

歡迎全國公私立大專院校在校學生組隊報名，可跨校報名，每隊 2 人。參加決賽者須於當日提供在學證明正本，以供查驗。

四、 賽事期程

參賽對象	初賽時間	決賽時間	說明	附件
社會組	111/8/15 (一) 截止收件日期	111/10/12 (三)	參賽者 2 人一組	報名表 如附件一
大專組	111/8/31 (三) 確認決賽名單			參賽者 2 人一組

五、 賽事地點

國立高雄餐旅大學 (高雄市小港區松和路 1 號)

第二實習大樓 五樓中廚系示範教室 D503 (報到區及 Chef Corner)

第二實習大樓 五樓中廚系實習廚房 D504、D507 (競賽廚房)

第二實習大樓 五樓中廚系品評教室 D506 (評審委員審查及品嚐)

第二實習大樓 七樓 Bravo 實習餐廳 (展示區及頒獎區)

六、 競賽辦法

【競賽主題】

本次競賽以『經典原作 迭代創新』為核心精神，從『傳統味』、『新廚藝』、『好滋味』之議題發想，以佛跳牆、蛋餃以及無蛋沙拉為主題，分別設計出三道創新料理，期望透過本次競賽激發出優秀廚師的創新與熱情，延續傳統菜餚的精神與特色，同時也注入新派料理的創新元素。

(一) 初賽

1. 參賽者 2 人一組，以創意廚藝構想書方式呈現 (請參考附件三)。
2. 以佛跳牆、蛋餃以及無蛋沙拉為主要食材，分別製作三道創新菜餚，將三道菜餚分別拍成 5*7 之照片，再以 Word 軟體詳細、準確地書寫食材、調味、作法、菜餚的創意發想。以 Word 形式轉 PDF 檔案製作。
3. 書面資料請於 111 年 8 月 15 日 (星期一) 前完成報名。
4. 經過初賽評審審查後，將於 111 年 8 月 31 日 (星期三) 確認決賽名單，並 email 通知入選名單，將選出社會組 10 組及大專組 10 組，於 111 年 10 月 12 日 (星期三) 參加決賽。獲得決賽參賽者務必於 3 日內回覆確認出席決賽，否則將予以遞補處理。
5. 參賽作品須符合競賽注意事項之規定，並全程採用主辦單位要求之格式參賽，倘若構想書未符合競賽規格，則以棄權論。

(二) 決賽

1. 參賽選手須依初賽照片中菜餚之食材，自行準備食材及餐盤，食材生熟不拘，可攜入半成品（以需要長時間製備的食材為原則，需於決賽一周前事先告知主辦單位），共製備三道（佛跳牆、蛋餃、無蛋沙拉）菜餚。每道菜餚各 2 份，其中 1 份將給評審審查及品嚐，1 份作為交流展示用。
2. 決賽當日參賽選手爐台設備：
 - (1) 社會組使用明火爐台（第二實習大樓 D507）
 - (2) 大專組使用電磁爐（第二實習大樓 D504）
3. 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。
4. 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
5. 製作僅提供爐具設備，每組 3 口爐及瓷器碗盤、鍋具、馬口碗、配菜盤、鋼盆、疏離、炒鏟、炒勺、漏勺、濾網、抹布、手套、紙巾等。
主辦單位將不提供刀具（含刀具、剪刀、削皮刀...等），湯匙、筷子、口罩等個人用品，請參賽選手自備。
6. 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。
7. 決賽時若須微調初賽之作品，例如主材料、主味道等，須於決賽一周前事先告知主辦單位。
8. 相關場地說明、決賽當日提供之食材及調味料，將於決賽通知 email 中一併告知。
9. 競賽評分標準：

(1) 社會組

評分項目	百分比	評分說明
衛生	10	前製作業、工作區、菜餚及善後之清潔衛生
觀感	20	正確的準備、刀工的適度配及整體的觀感
風味	25	味道的平衡及和諧及火候的適度配
創新性	15	創意的發想及呈現
實用性	30	實用性、菜單準確性及量產的可行性

(2) 大專組

評分項目	百分比	評分說明
衛生	10	前製作業、工作區、菜餚及善後之清潔衛生
觀感	20	正確的準備、刀工的適度配及整體的觀感
風味	20	味道的平衡及和諧及火候的適度配
創新性	20	創意的發想及呈現
實用性	30	實用性、菜單準確性及量產的可行性

七、決賽流程說明

日期：民國 111 年 10 月 12 日（星期三）

時間	活動內容/場地	
	大專組決賽(使用電磁爐)	社會組決賽(使用明火)
10:00 10:30	報到、熟悉競賽場地 第二實習大樓 D503	
10:30 11:00	展台布置、競賽規則說明、領取食材 第二實習大樓 D503 & 七樓 Bravo 餐廳	
11:00 11:30	午餐及交流 第二實習大樓 D503	報到、熟悉競賽場地 第二實習大樓 D503
11:30 12:00		展台布置、競賽規則說明、領取食材 第二實習大樓 D503 & 七樓 Bravo 餐廳
12:00 12:30	菜餚製備 120 分鐘 第二實習大樓 D504	午餐及交流 第二實習大樓 D503
12:30 13:00		
13:00 13:30		菜餚製備 120 分鐘 第二實習大樓 D507
13:30 14:00		
14:00 14:30	評審委員審查及品嚐 第二實習大樓 D506	
14:30 15:00	評審講評 七樓 Bravo 餐廳	
15:00 15:30	頒獎典禮 七樓 Bravo 餐廳	評審委員審查及品嚐 第二實習大樓 D506
15:30 16:00	場地恢復 第二實習大樓 D507 & 七樓 Bravo 餐廳	評審講評 七樓 Bravo 餐廳
16:00 16:30	賦歸，餐盒點心伴手	頒獎典禮 七樓 Bravo 餐廳

時間	活動內容/場地	
	大專組決賽(使用電磁爐)	社會組決賽(使用明火)
16:30 17:00		場地恢復 第二實習大樓 D507 & 七樓 Bravo 餐廳
17:00 17:30		賦歸，餐盒點心伴手

備註：上述流程說明主辦及協辦單位保留變更之權利，更新後之決賽流程明，將於競賽前一星期以 email 通知決賽參賽者。

八、比賽獎金

獎項	社會組 獎金	大專組 獎金
第一名 1 名	隊伍獎金 6 萬元 每人獎盃乙座及獎狀乙張	隊伍獎金 4 萬元 每人獎盃乙座及獎狀乙張 興龍 2.5kw 電磁爐(市價新台幣 16,800 元) 六協刀具組
第二名 1 名	隊伍獎金 4 萬元 每人獎狀乙張	隊伍獎金 3 萬元 每人獎狀乙張
第三名 1 名	隊伍獎金 2 萬元 每人獎狀乙張	隊伍獎金 2 萬元 每人獎狀乙張
佳作 3 名	隊伍獎金 2 千元 每人獎狀乙張	隊伍獎金 2 千元 每人獎狀乙張

備註：凡進入決賽之參賽組，獲贈

1. 高慶泉股份有限公司產品一套
2. 六協興業股份公司試吃叉匙

九、報名資訊

(一) 報名日期：即日起至 111 年 8 月 15 日 (星期一)

(二) 報名方式：

1. 簡章下載：請至國立高雄餐旅大學餐飲管理系網頁下載簡章

<http://fb.nkuht.edu.tw/p/406-1019-22244,r532.php?Lang=zh-tw>

2. 線上報名 點入連結

【社會組】<https://forms.gle/kdreYe1NK2wGFP6N8>

【大專組】<https://forms.gle/7JRDA8ewYZVzDrVr5>

3. Email 報名：

請填妥簡章上[附件一、附件二、附件三]報名表及創意廚藝構想書，以電子檔
(以 Word 形式轉 PDF 檔案製作) email 至郭秘書 hui-ling@mail.nkuht.edu.tw

十、注意事項

1. 主辦單位有權拒絕任何不遵守規則者參加比賽。
2. 請依規定於比賽前抵達競賽會場。
3. 依國家防疫規定，請於報到前後全程配戴口罩，飲食時保持室內1.5公尺社交距離，隨時備用酒精消毒。
4. 參賽者如有違反參賽規則，裁判有權取消其參賽資格。比賽結果由裁判做最終決定，參賽選手不得異議。
5. 決賽日當天請參賽選手攜帶身分證及證明文件（例如：工作證、學生證等）
6. 基於食品安全衛生及專業形象考量，決賽參賽者應穿著整齊之廚師工作服、安全鞋、圍裙，未依規定穿著者，視同棄權。
7. 比賽現場請勿攜帶過多個人物品，展示品、器具或私人物品，遺失或損害者，主辦單位不負保管賠償責任。
8. 報到後至選手休息區放置個人相關物品與食材，於各場次『競賽規則說明、領取食材』時段前5分鐘於比賽區外預備，再依號碼牌至指定號碼之區域製作烹調。
9. 決賽之菜餚製作為120分鐘（含工作區域清潔整理）。
10. 比賽結束後應立即清除乾淨，如需銷毀之食材、廚餘，務必做好垃圾分類，並帶走個人攜帶來的物品、器具等。
11. 比賽過程應將手機關靜音且不得使用手機，違者將扣分計算。
12. 如有損壞賽事場地之相關設備、器具者等，應須賠償。
13. 決賽時所提供的食材、調味料、設備、器具等將於賽前另行以email通知參賽選手。
14. 本報名簡章如未羅列之事宜，得由主辦單位及委辦單位修正後公佈。
15. 因應疫情及特殊狀況，主辦單位保有決賽時間調整之權利。
16. 決賽當日9:30-10:00開放社會組比賽場地參觀；10:30-11:00開放大專組比賽場地參觀。

十一、競賽權利歸屬與爭議處理

1. 初賽作品以及決賽作品，主辦單位保有食譜、相片、影片無償使用、發行、宣傳、攝影出版、公開展示等使用權，競賽選手本人則保有著作人格權。
2. 初賽作品以及決賽作品，委辦單位國立高雄餐旅大學如有需要，可向主辦單位提出使用需求，經主辦單位確認後方可使用。競賽選手本人則保有著作人格權。
3. 如發現其他參賽者有違規或競賽過程有不公正之情事，除於現場向主辦單位或評審立即舉發、或於活動結束後3日內檢附相關證明向主辦單位檢舉之外，其餘不予受理；檢舉經證實者，即按本辦法相關規定辦理。
4. 如未羅列之事項，主辦單位保留最終解釋及變動之權利。

十二、個資蒐集告知事項

(一) 告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由世達流通股份有限公司（以下簡稱本公司），委託國立高雄餐旅大學(以下簡稱承辦單位)辦理第一屆【原作盃】創意料理競賽(以下簡稱本活動)，並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、任職/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. 個人資料利用之地區：本公司營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。
6. 個人資料利用之對象及方式：由本公司、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。
7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。（註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。）

(二) 台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本公司收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本公司、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

(三) 個人資料安全措施：本公司、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。

十三、本校配置圖



附件一

第一屆【原作盃】創意料理競賽-社會組 參賽報名表

隊名			
姓 名	參賽選手一		參賽選手二
性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女		<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
身分證字號 (供決賽日保險使用)			
出生日期 (供決賽日保險使用)	民國 年 月 日	民國 年 月 日	
公司名稱			
服務單位			
職稱			
手機			
緊急使用聯絡電話			
line ID			
Email			
通訊地址			
是否膳食	<input type="checkbox"/> 是 (<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素) <input type="checkbox"/> 否		膳食備註 (請簡述)
<p>本人同意</p> <p><input type="checkbox"/> 以上陳述如有虛假不實，報名者願無條件放棄比賽。</p> <p><input type="checkbox"/> 初賽作品及決賽作品，主辦單位保有食譜、相片、影片無償使用、發行、宣傳、攝影出版、公開展示等使用權，競賽選手本人則保有著作人格權。</p> <p><input type="checkbox"/> 依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱： 填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！</p>			
簽名			
	日期：		日期：

附件二

第一屆【原作盃】創意料理競賽-大專組 參賽報名表

隊名			
指導老師			
姓名	參賽選手一	參賽選手二	
性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女
身分證字號 (供決賽日保險使用)			
出生日期 (供決賽日保險使用)	民國 年 月 日	民國 年 月 日	
學校名稱			
科系名稱			
手機			
緊急使用聯絡電話			
line ID			
Email			
通訊地址			
是否膳食	<input type="checkbox"/> 是 (<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素) <input type="checkbox"/> 否	膳食 備註	(請簡述)
<p>本人同意</p> <p><input type="checkbox"/> 以上陳述如有虛假不實，報名者願無條件放棄比賽。</p> <p><input type="checkbox"/> 初賽作品及決賽作品，主辦單位保有食譜、相片、影片無償使用、發行、宣傳、攝影出版、公開展示等使用權，競賽選手本人則保有著作人格權。</p> <p><input type="checkbox"/> 依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱： 填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！</p>			
簽名			
	日期：	日期：	

附件三

第一屆【原作盃】創意廚藝構想書

菜餚(一)名稱：					
隊名：					
參賽選手一 姓名		參賽選手二 姓名			
公司/學校名稱 服務/科系單位		公司/學校名稱 服務/科系單位			
創意構想：(請簡述約 150 字)					
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位
製作過程					
◆ 請同時詳述使用設備及器具					
照片(解析度 600dpi 或檔案大小 1MB 以上)					
◆ 所提供之照片應填滿版面並且清晰明亮，以利審查！					

備註：上述表格若不敷使用，請自行延伸

菜餚(二)名稱：																																																											
隊名：																																																											
參賽選手一 姓名		參賽選手二 姓名																																																									
公司/學校名稱 服務/科系單位		公司/學校名稱 服務/科系單位																																																									
創意構想：(請簡述約 150 字)																																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>材 料</th> <th>數量／單位</th> <th>材 料</th> <th>數量／單位</th> <th>材 料</th> <th>數量／單位</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <th>調味料</th> <th>數量／單位</th> <th>調味料</th> <th>數量／單位</th> <th>調味料</th> <th>數量／單位</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>						材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位																									調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位																		
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位																																																						
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位																																																						
製作過程																																																											
<p>◆ 請同時詳述使用設備及器具</p> <p style="text-align: center;">照片(解析度 600dpi 或檔案大小 1MB 以上)</p> <p>◆ 所提供之照片應填滿版面並且清晰明亮，以利審查！</p>																																																											

備註：上述表格若不敷使用，請自行延伸

菜餚(三)名稱：																																																											
隊名：																																																											
參賽選手一 姓名		參賽選手二 姓名																																																									
公司/學校名稱 服務/科系單位		公司/學校名稱 服務/科系單位																																																									
創意構想：(請簡述約 150 字)																																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>材 料</th> <th>數量／單位</th> <th>材 料</th> <th>數量／單位</th> <th>材 料</th> <th>數量／單位</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <th>調味料</th> <th>數量／單位</th> <th>調味料</th> <th>數量／單位</th> <th>調味料</th> <th>數量／單位</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>						材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位																									調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位																		
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位																																																						
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位																																																						
製作過程																																																											
<p>◆ 請同時詳述使用設備及器具</p> <p style="text-align: center;">照片(解析度 600dpi 或檔案大小 1MB 以上)</p> <p>◆ 所提供之照片應填滿版面並且清晰明亮，以利審查！</p>																																																											

備註：上述表格若不敷使用，請自行延伸