統萬（股）公司委託高雄餐旅大學辦理－

2016年第十二屆龜甲萬盃國際料理比賽-社會組

~傳統與創新－安心美味台灣菜~

當前各國競相以政府資源，推動該國美食進入世界舞台。雖台灣尚在整頓過去幾年食安風暴所引發的紛擾，但身為台灣食品企業及餐旅教育界一員，我們希望透過餐飲從業人員等各界力量，儘快以積極的行動，用安心、安全的食材重現美味的台灣菜餚。本屆特別藉由「傳統與創新—安心美味台灣菜」一題，希望比賽人員在充分瞭解食材來源與安全性之下，各以傳統及創新的方式，展現大家耳熟能詳的台灣菜餚，並喚起群眾對台灣美食安全的重視。

**截件日期：**105年5月5日(星期四)

**決賽日期 :** 105年5月 26 日（星期四）。

**比賽地點：**台北實踐大學中餐廚房

**比賽方式：**

**第一階段：**參賽者2人一組，以龜甲萬系列醬油產品入菜，製作一道傳統的台灣菜餚，然後再以**相同的主材料**創意設計新的菜餚，共兩個作品，以符應「傳統與創新」的訴求。將兩道比賽的菜餚，拍成5X7照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，並以word軟體詳細、準確地書寫菜餚材料、份量、作法、故事或製作想法及菜餚照片，製成光碟連同書面資料於105年5月5日（週四）前以掛號寄至『台北市中山區大直街68號 實踐大學推廣教育部 張瑛玿老師 收』；將選出24組參加決賽。

**第二階段：**105年5月26日（星期四 ）上午7：30起在台北實踐大學現場比賽，產生前三名及6組佳作。

**評選方式：**

1. 初賽評選方式：由評審團依參賽者所寫之食譜內容及照片選出24組參加決賽。決賽名單將由實踐大學及龜甲萬官網公告，並由實踐大學寄出決賽通知單給選手。
2. 決賽評選：

（一）集合報到後先進行30分鐘展台佈置**（長90cm×寬90cm×高60cm）**

（二）進入廚房後進行2小時的菜餚製作，須完成：**該組照片中兩道菜餚及現場指定材料所製作的菜餚一道各3人份。**

**注意事項：**

1. **材料準備**：參賽選手須自己準備所寄1照片中菜餚之材料，**生熟不拘**，**可攜入製成品，**但須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，**包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤**。2指定菜餚的材料由大會提供。
2. **餐盤餐具**：請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐具（包括評審品嚐及展台呈現的餐盤）及桌面佈置物。
3. **製作份量：**每道菜均製作**3人份**，其中1份將給評審品嚐，2份做為展示用。

**評分標準：**

一、口味：40%

二、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)：30%

三、桌面整體佈置：10%

四、菜餚說明（提出傳統台灣菜餚之文化背景及創新菜餚的設計概念）：10%

五、衛生及時間掌控：10%。

**比賽獎金：**

　　第一名：獎金10萬元及獎座、獎品

　　第二名：獎金5萬元及獎座、獎品

　　第三名：獎金3萬元及獎座、獎品

　　佳作6組：獎金4000元及獎狀、獎品

　　入 選 獎：醬油禮盒乙份、專業用書一冊及獎狀

**※ 獎金須扣除10%稅金（前3名另扣二代健保2%），決賽作品之版權歸統萬公司及高雄餐旅大學共同所有。**

**2016第十二屆龜甲萬盃國際料理大賽－報名表（1）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **參加組別** | **□社會組** | **服務單位** | **單位地址** |
|  |  市(縣) 區 (街)路 巷 弄 號之 |
| **通訊地址****（資料通知處）** |  市(縣) （村）區 (街)路 巷 弄 號之 |
| **參賽者（1）** | 姓名 | 出生年月日 | 手機 | E-mail |
|  |  |  |  |
| **參賽者（2）** | 姓名 | 出生年月日 | 手機 | E-mail |
|  |  |  |  |
| **備註** | **本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下：** **1.報名表(表1) 一份** **2.菜餚表格（表2-1至2-3） (社會組二份菜單)**※以上四表請於105年5月5日(四)前以掛號寄至 台北市中山區大直街68號 實踐大學推廣教育部 張瑛玿老師收 |

**2016第十二屆龜甲萬盃國際料理大賽**

**<傳統與創新-安心美味台灣菜>菜餚表格（2-1）**

|  |
| --- |
| **參加組別:□社會組 單位名稱：**  |
| **參賽者1姓名** |  | **參賽者2姓名** |  |
| **主材料：** |
| **(一)傳統菜餚名稱：** |
| **傳統台灣菜餚文化背景說明** |  |
| **(二)創新菜餚名稱：** |
| **創新菜餚特色及概念說明** |  |
| **傳統、創新兩道菜餚作品圖片** |
| **※菜餚照片請浮貼** |

 **2016第十二屆龜甲萬盃國際料理大賽**

**<傳統與創新-安心美味台灣菜> 傳統菜餚表格（2-2）**

|  |
| --- |
| **參加組別:□社會組 單位名稱：**  |
| **參賽者1姓名** |  | **參賽者2姓名** |  |
| **主材料：** |
| **(一)傳統菜餚名稱：** |
| **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（請以文字清楚書寫於下欄，欄位不足時請自行新增）** |
|  |

**2016第十二屆龜甲萬盃國際料理大賽**

**<傳統與創新-安心美味台灣菜> 創新菜餚表格（2-3）**

|  |
| --- |
| **參加組別:□社會組 單位名稱：**  |
| **參賽者1姓名** |  | **參賽者2姓名** |  |
| **主材料：** |
| **(二)創新菜餚名稱：** |
| **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（請以文字清楚書寫於下欄，欄位不足時請自行新增）** |
|  |

**※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！**

**附件、個資蒐集告知事項**

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：

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由統萬股份有限公司(以下簡稱本公司)，委託實踐大學(以下簡稱承辦單位)辦理第十一屆龜甲萬盃料理比賽社會組(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、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位）等。

4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至民國105年12月31日止。

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。