

探索覓蜜廚房-甜蜜料理新發現廚藝競賽

簡章

一、活動目的

蜂蜜富含多種維生素與礦物質，具有抗氧化、抗菌、抗發炎的作用，深受廣大消費者喜愛，但是，蜂蜜貯存在低溫下會發生物理變化產生結晶稱為「結晶蜜」，為增進大眾認識「結晶蜜」特辦理「探索覓蜜廚房-甜蜜料理新發現廚藝競賽」，鼓勵料理高手展現創意及廚藝，製作出多元創意結晶蜜料理，提高結晶蜜在市場的競爭力，進而解決結晶蜜的銷售問題。

二、主辦單位:農業部

三、執行單位:

1. 新北市青農陳柏承
2. 馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專校餐飲管理科
3. 蘆洲區農會推廣部

四、參賽資格:

- (1). 社會組：設籍於中華民國之社會各界人士，滿 18 歲且無在學學籍者。
- (2). 校園組：高中職與大專院校學生，報名時須具中華民國教育部認可學校正式學籍，需檢附學生證正反面影本，且需有 113 學年上學期之註冊章或在籍證明。

備註:上列組別僅能擇一報名，以 1 人為一組作為報名。

五、競賽組別:

1.中餐組:

A.社會組 B.校園組

2.西餐組:

A.社會組 B.校園組

六、競賽期程:

項目	日期	說明
賽前說明會	113年11月3日(日)	流程詳見 十、賽前說明會 報名網址: https://forms.gle/h6kysjCKUVqzLJ2L6
競賽 報名時間	即日起至 113年11月13日 (三)24時為止	採網路報名(報名網站: https://forms.gle/z5wpsxkBBkMXhdFQ8)， 資料須依規定填寫完整，並將附件以 PDF檔上傳至報名表單。
初賽 (書面審查)	113年11月14日(四) 至11月19日(二)止	審查結果預計113年11月19日(二)公布 入圍名單於活動網頁及line群組
總決賽	113年12月14日(六)	馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專校 餐飲管理科

備註：實際內容依照活動實際公告內容為主，主辦單位得視活動情形調整。

七、報名方式:

- 1.比賽簡章網址: <https://web.mkc.edu.tw/Site/ckvs/>
- 2.線上報名網址: <https://forms.gle/z5wpsxkBBkMXhdFQ8>
- 3.報名聯絡人:楊凱琦小姐 連絡電話: (02)28584180 轉 2272



線上報名 QR code



競賽 Line 群組

4.注意事項:

- (1). 報名之相關資料或其附件有隱匿、虛偽不實情事者，或有食品成份違法、衛生不良，或有抄襲、仿冒、剽竊他人商標專利之情事者，相關法律責任由參賽者自行負責。
- (2). 獲獎者如有下列情形之一並經查證屬實者，除依相關法規處理，並取消得獎資格暨追回已頒發之獎狀，獎項不予遞補：經人檢舉涉及抄襲或違反著作權相關法令；經人檢舉涉及違反食品衛生相關等法規；經人檢舉或告發為非自行創作或冒用他人產品。
- (3). 主辦單位與執行單位對於所有參賽作品，均有授予各種傳播媒體刊載之權利，並擁有所有報名參賽作品無償使用、修改、重製、改作、散布、發行、公開展覽、宣傳、攝

影出版、發表等使用權力，參賽者則保有著作人格權。

- (4). 已完成報名之比賽項目不得更改，否則視同放棄比賽資格。
- (5). 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，主辦單位保有修改、增加或刪除規則之權利。
- (6). 參賽者需遵守評分判決，主辦單位不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
- (7). 參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意主辦單位一切比賽規則。

八、獎勵方式:各組選拔前三名，並予以公開表揚。

獎項名稱	名額	獎項內容
金牌獎	1名	1. 社會組:獎狀乙紙、獎牌乙面、獎金5千元、特色蜂蜜1組 2. 校園組:獎狀乙紙、獎牌乙面、獎金3千元、特色蜂蜜1組
銀牌獎	2名	1. 社會組:獎狀乙紙、獎牌乙面、獎金3千元、特色蜂蜜1組 2. 校園組:獎狀乙紙、獎牌乙面、獎金2千元、特色蜂蜜1組
銅牌獎	3名	1. 社會組:獎狀乙紙、獎牌乙面、獎金2千元、特色蜂蜜1組 2. 校園組:獎狀乙紙、獎牌乙面、獎金1千元、特色蜂蜜1組
佳作	6名	獎狀乙紙、獎牌乙面、特色蜂蜜1組

*校園組得獎者之指導老師各頒特色蜂蜜1組及感謝狀。

九、競賽內容:

(一)西餐組

1.參賽對象:

- (1). 社會組: 設籍於中華民國之社會各界人士，滿18歲且無在學學籍者。
- (2). 校園組: 高中職與大專院校學生，報名時須具中華民國教育部認可學校正式學籍，需檢附學生證正反面影本，且需有113學期上學期之註冊章或在籍證明。

2.競賽內容:

(1)初賽(書面審查):

A.參賽者1人1組，需使用結晶蜜入菜製作1道創意西餐主菜料理。

(A)主材料:雞、牛、鴨胸、羊小排、鮭魚擇一

(B)料理以西式擺法呈現，須包含澱粉、配菜及醬料。

B.評分標準:創意 30%、外觀整體性 30%、風味 30%、食譜完整性 10%。

(2)總決賽

A.大會提供展示桌，長 60cm*60cm，(以實際現場所提供規格為準)；參賽選手須自行準備展示設置及裝飾，以及所需食材與碗盤。

B. 競賽主辦單位現場提供之器材參考如下表，另現場提供糖、鹽、胡椒粉及炒菜用油(不供油炸)，若不敷參賽者使用者，請自行攜帶。

編號	器材	編號	器材
1	西餐 4 口爐台(瓦斯母火)及抽油煙機	4	紅、白、藍、綠色砧板各 1 個
2	工作臺水槽、洗碗精、菜瓜布	5	蒸烤箱 1 台、明火烤箱 1 台 (需共用)
3	抹布 2 條		

※會場所提供用具與器材不得任意帶走及損壞，如有上述情事參照市價賠償。所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。

C.選手必須於 2 小時內使用主辦單位提供結晶蜜入菜製作西式料理 1 道 2 盤(1 盤評審評分、1 盤展示)每盤 1 人份，發揮創意並搭配適當食材、器皿、盤飾及配色呈現。

D. 菜餚需現場製作，禁止使用半成品，食材可事先作清洗後以保鮮盒整齊分裝以利檢查，若需長時間熬煮之高湯不在此限。

E. 競賽當天選手須穿著整齊廚師工作服，且依照賽程表參賽，每一場次競賽計時開始時遲到或未到期者喪失比賽資格，不予計分。

F. 展台由參賽者現場布置，並且視評審評判需求講解介紹自己的作品。

G. 善後清潔與場地復原 10 分鐘，包含在衛生安全評分內，未完成清潔者由評審依照現場情況扣分。

H. 評分標準：

項目	分數	評分內容
菜單/味道/色彩	20	指定材料風味呈現/廚藝技巧/色香味表現
難易度/獨創性	20	難易度/完成度/藝術性
實用性/市場性	20	操作便利性/符合現代生活口味
製作過程專業度	20	製作方式符合安全衛生標準/現場環境清潔度 /產品介紹
表現/份量	20	適當的菜餚比例/整體菜餚表現/展台呈現

I.入圍決賽者每組補助出席費 1,000 元。

J. 參賽者如違反以上規則將取消參賽資格。

K 主辦單位不負責保管個人財物，敬請個人妥善保管。

(二)中餐組

1.參賽對象:

- (1).社會組: 設籍於中華民國之社會各界人士, 滿 18 歲且無在學學籍者。
- (2).校園組: 高中職與大專院校學生, 報名時須具中華民國教育部認可學校正式學籍, 需檢附學生證正反面影本, 且需有 113 學年上學期之註冊章或在籍證明。

2.競賽內容:

(1)初賽(書面審查):

A.參賽者 1 人 1 組, 需使用結晶蜜入菜製作 1 道 1 人份創意中餐主菜。

--成品須以套餐方式呈現, 需呈現主菜、配菜及醬汁。

B.評分標準:創意 30%、外觀整體性 30%、風味 30%、食譜完整性 10%。

(2)總決賽

A.大會提供展示桌, 長 60cm*60cm, (以實際現場所提供規格為準); 參賽選手須自行準備展示設置及裝飾, 以及所需食材與碗盤。

B. 競賽主辦單位現場提供之器材參考如下表, 另現場提供糖、鹽、胡椒粉及炒菜用油(不供油炸), 若不敷參賽者使用者, 請自行攜帶。

編號	器材	編號	器材
1	中餐 2 口爐台及抽油煙機	4	炒鍋 2 個、蒸籠 1 組(視各組需要)。
2	工作臺水槽、洗碗精、菜瓜布	5	砧板白、紅各 1 個
3	抹布 2 條		

※會場所提供用具與器材不得任意帶走及損壞, 如有上述情事參照市價賠償。所有器具使用完畢後須清洗乾淨, 物歸原位。

C. 選手必須於 2 小時內使用主辦單位提供結晶蜜製作中式料理 1 道 2 盤(1 盤評審評分、1 盤展示)每盤 1 人份, 發揮創意並搭配適當食材、器皿、盤飾及配色呈現。

D. 菜餚需現場製作, 禁止使用半成品, 食材可事先作清洗與前處理以保鮮盒整齊分裝以利檢查, 若需長時間熬煮之高湯不在此限。

E. 競賽當天選手須穿著整齊廚師工作服, 且依照賽程表參賽, 每一場次競賽計時開始時遲到或未到者喪失比賽資格, 不予計分。

F. 展台由參賽者現場布置, 並且視評審評判需求講解介紹自己的作品。

G. 善後清潔與場地復原 10 分鐘, 包含在衛生安全評分內, 未完成清潔者由評審依照現

場情況扣分。

H. 評分標準:

項目	分數	評分內容
菜單/味道/色彩	20	指定材料風味呈現/廚藝技巧/色香味表現
難易度/獨創性	20	難易度/完成度/藝術性
實用性/市場性	20	操作便利性/符合現代生活口味
製作過程專業度	20	製作方式符合安全衛生標準/現場環境清潔度 /產品介紹
表現/份量	20	適當的菜餚比例/整體菜餚表現/展台呈現

I. 入圍決賽者每組補助出席費 1,000 元。

J. 參賽者如違反以上規則將取消參賽資格。

K. 主辦單位不負責保管個人財物，敬請個人妥善保管。

十、賽前說明會:

(一)時間:113 年 11 月 03 日(日)(說明會報名時間即日起至 10 月 30 日 17:00 止)

(二)地點:馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專校餐飲管理科(示範教室)

(三)賽前說明會報名網址：<https://forms.gle/h6kysjCKUVqzLJ2L6>

(四)凡參加賽前說明會前 50 名者，可免費獲得三寶爸的窩所提供荔枝結晶蜜 120g 以利競賽作品試作，未到場者可於市面自行購買結晶蜜使用或向三寶爸的窩選購(Line ID: @xhi7826c)。

(五)說明會流程



賽前說明會報名 ↑

時間	活動內容	地點
10:00~11:00	結晶蜜應用與特色介紹	馬偕專校 示範教室
11:00~11:30	Q & A	
11:30~12:00	賦歸	

十一、聯絡方式

馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專校餐飲管理科 楊凱琦小姐 (02)2858-4180 轉 2272

著作財產權授權同意書

立契約人 _____(以下簡稱乙方)參與馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專校餐飲管理科(以下簡稱甲方)承辦「探索覓蜜廚房-甜蜜料理新發現廚藝競賽」活動，茲同意無償將參賽作品之著作財產權授與甲方永久使用，約定條件如下：

1.授權標的與範圍：

- (1)「探索覓蜜廚房-甜蜜料理新發現廚藝競賽」照片、創作理念等資料。
- (2)甲方享有乙方著作財產權之參賽作品發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表之；並擁有得獎作品財產權之所有權利。

2.授權內容：

- (1)網路公開傳輸：文字、照片等之線上閱覽、觀看及公開發表等。
- (2)節錄與不同格式重製，以呈現授權著作內容。
- (3)製作光碟以提供後續研究及公開播送等。
- (4)紙本印刷列印：印製食譜教材、比賽活動用途等。

3.權利擔保：

乙方保證本人為著作創作人，未將本著作專屬授權予其他法人或自然人。本授權於授權範圍外不影響著作人對原著作之著作權及衍生著作權，並得為其他之授權。立授權書人保證授權使用之作品及相關資料，並無侵害他人智慧財產權、隱私權之情事，如有侵害他人權益及觸犯法律之情事發生，乙方自行負責一切法律責任，甲方一概無涉。

此 致 馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專校餐飲管理科

立同意書人：_____ 【請中文正楷簽名】

身分證字號：_____

聯絡電話(手機)：_____

地址：_____

監護人：_____ 【未成年人須請監護人簽名】

關係：_____

中華民國 113 年 月 日

承諾書

1. 本人同意遵守競賽規則，配合執行單位人員安排及接受執行單位和評審團之安排：
 - (1) 本人參賽所提供之產品配方、原料及食品添加物之使用及製作內容均符合現行食品衛生安全法規與本競賽活動相關規定。
 - (2) 本人參賽所提供之作品為原創，並且無侵害他人著作權或其他權益。
2. 本人同意本簡章所有規範及上述規則條款，如有違反，願自負一切民、刑事責任，並取消全部得獎資格之外，並繳回獎狀。
3. 本人保證所提交之參賽資料均屬正確，並保證不侵害他人之相關智慧財產權。
4. 本人已確實詳閱並同意本簡章七、報名方式中「4.注意事項」內容。
5. 本人(單位)同意於本個案完成後，將授權個人肖像、競賽成品資訊，包含作品名稱、創作理念及特色、食譜表、製作方式及作品成品照片等執行成果內容，提供農業部與執行單位作為示範推廣之用。

此致 農業部

選手姓名： (簽章)

身份證字號：

家長或監護人姓名： (簽章)

身份證字號：

註：未滿18歲選手另須由家長或監護人簽名，同意選手參賽

中華民國 113 年 月 日

蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書

個資蒐集告知事項

馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專校餐飲管理科 (以下簡稱本科)為執行農業部「探索覓蜜廚房-甜蜜料理新發現廚藝競賽」，將蒐集、處理及利用您的個人資料，謹依據個人資料保護法(以下簡稱個資法)告知下列事項：

- 一、蒐集目的：本會依「個資法之特定目的及個人資料之類別」內「第69類-契約、類似契約或其他法律關係事務」與「第172類-其他公共部門（包括行政法人、政府捐助財團法人及其他公法人）執行相關業務」之目的，蒐集、處理及利用您的個人資料。
- 二、資料類別：自然人之姓名、職業、聯絡方式(包括但不限於電話號碼、E-mail、居住或工作地址)、其他得以直接或間接方式識別該個人之資料。
- 三、利用期間/地區/對象/方式：在前述蒐集目的之必要範圍內，以合理方式利用至蒐集目的消失為止。除涉及國際業務或活動外，您的個人資料僅供專案各相關單位於中華民國領域。主要利用對象為本科與農業部。利用方式：網際網路、電子郵件、書面及傳真。
- 四、當事人權利。您可依個人資料保護法第3條規定，就您的個人資料進行以下權利，如欲行使以下權利，請洽執行單位(02)28584180分機2272。
 - 1.查詢或請求閱覽
 - 2.請求製給複製本
 - 3.請求補充或更正
 - 4.請求停止蒐集、處理或利用
 - 5.請求刪除您的個人資料。
- 五、若您未提供正確資訊或拒提供個資，本科將無法為您提供本計畫之相關服務。
- 六、您已瞭解本同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，並同意本科留存以利查驗。

個人資料之同意提供：

- 一、本人已充分獲知且已瞭解上述告知事項。
- 二、本人同意於所列蒐集目的之必要範圍內，蒐集、處理及利用本人之個人資料。

立書人： (簽名)

中華民國 113 年 月 日