

2018 第 11 屆 遠東餐廚達人賽 2.0 活動簡章

一、活動說明

眾所矚目，「**最擬真**」、「**最競爭**」、「**最嚴格**」的遠東餐廚達人賽來了！

2007 年至 2016 年連續舉辦十屆的遠東餐廚達人賽，邁入 2.0 的賽事階段，以「**更嚴密的考驗**」、「**更吸睛的獎勵**」、「**更香濃的體驗**」迎戰人力優化、內外場全能的餐飲服務大未來。

1.0 遠東餐廚達人賽 (2007-2016)

最擬真	全國首創、唯一結合內外場的實境競賽
最競爭	團隊合作與全國菁英比試
最嚴格	遠東飯店五星級廚藝鑑定、決賽名人考驗臨場反應

2.0 遠東餐廚達人賽 (2018 起)

賽事革新	更嚴密的考驗！	3 人一隊，完成內外場
獎勵出新	更吸睛的獎勵！	冠軍至美國參訪一週
美味出新	更香濃的體驗！	指定美國加州乳品

1.0 的賽事擁有「餐飲奧斯卡」的美譽，為國內獎金最高，且競賽水準最高的餐廚競賽。與一般餐廚比賽不同，強調團隊分工的精神，透過內場廚藝人員和外場餐服人員的分工與團隊合作，共同追求高額的獎金和海外專業研習的機會。

迎戰在 2.0 的賽事，為了展現優化的人力、贏得更高額的獎勵，你必須：

1. 具備團隊組織力、現場判斷力
2. 具更果斷、更獨立解決問題的能力
3. 提供給客人一站式與優質的服務

歡迎加入 Top Talent For NEW LIFE～遠東餐廚達人賽 2.0！餐廚達人就是你！

二、活動單位

- (一) 主辦單位：遠東 SOGO 百貨
太平洋崇光文教基金會
徐元智先生紀念基金會
加州乳品協會 (California Milk Advisory Board)
- (二) 協辦單位：city'super、香格里拉台北遠東國際大飯店
國立高雄餐旅大學、弘光科技大學、育達高職

三、競賽時程與地點

- (一) 初賽：**2018 年 10 月 27 日(六)** 地點：弘光科技大學(台中)
台中市沙鹿區台灣大道六段 1018 號
- (二) 決賽：**2018 年 12 月 1 日(六)** 地點：育達高職(台北)
台北市松山區寧安街 12 號

四、競賽主題

It's Real !

呼應賽事加州乳品，it's real!
2.0 賽事的真材實料，it's real!
選手的賽前準備 (用心、作法、創意)，it's real!

五、競賽精神

遠東餐廚達人賽乃「全真實境餐飲競賽」，考驗「選手的應變」與「團隊解決問題、管理的能力」。大會並非技能檢測、亦非考試，這是一個競賽，希望選手善用已有的技能、團隊合作、臨場應變，成為真正的餐廚達人！

六、參賽資格

- (一) 以初賽日為基準，**16-25 歲** (年滿 16 歲、未滿 26 歲) 之學生或在職人士皆可報名。
- (二) 不限任何證照或餐飲科系背景。
- (三) 廚藝不分任何餐別 (廚房僅作料理場域，比賽不分中、西餐組別)。

七、報名方式及規定

- (一) 報名時間自即日起至 **10月11日(四)**止，初賽以 48 隊為報名上限。
- (二) 場地資訊：初賽競賽分上下午場次，同一場次可容納 24 組進行競賽，並分中式廚房 12 組與西式廚房 12 組，廚房選擇只有設備上差異，不限定菜色內容。
- (三) 上下午場次及中西式廚房以報名順序優先挑選，至該場次及該廚房額滿為止。
- (四) 賽事報名隊伍需繳交 **新台幣一千元保證金**，完成初賽報到後當場退回，已完成報名隊伍無故棄賽，主辦單位則自動沒收保證金。
【除隊伍隊員本身發生特殊意外事故，造成退賽，得退回保證金，其餘因課業、實習、檢定、競賽、缺員等原因無法參賽，則不得退回保證金】
- (五) **Early birds** 方案：**9月15日(六)**前完成報名，每隊可獲主辦單位提供之生活用品福袋一份（市價 1,000 元以上）限前二十隊，額滿為止(依網路報名順序為準，需繳交報名資料與保證金方符合資格)。福袋於初賽當天發放，若無出賽視同放棄。
- (六) 報名作業流程：
 1. (選手-網路報名) 於網站線上報名區填寫隊伍相關基本資料。
 2. (選手-保證金匯款) 收到電子報名完成函後，至銀行或郵局填寫匯款單，並保留存根收據。
 3. (選手-寄出參賽資料) 於網站下載參賽資料表，詳細填寫並檢附相關資料，兩周內掛號郵寄予主辦單位。
【參賽資料文件暨同意書、附件一:身分證影本表、附件二:保證金匯款存根】
 4. (大會-寄出參賽證明) 收到隊伍參賽資料後，主辦單位將於一周內電子郵寄出參賽證明。
 5. (完成報名) 收到 **參賽證明書** 後即完成正式報名，請隊伍確認隊名、姓名等資料正確無誤，如有錯誤請盡速連絡主辦單位重發，以免影響自身權益。
- (七) 選手須於報名截止前內完成報名程序，否則自動喪失參賽權利。
- (八) 已報名隊伍可在報名截止前變更一次成員登記，報名截止後除特殊狀況，成員名單不再接受變更。
- (九) 報名截止後，隊伍成員若因不可控之因素影響參賽(如天災、意外)，得於活動前主動告知主辦單位，並舉證合理之證明，方得由該單位符合資格之隊員替代出賽。因健康因素無法參賽，需提出區域醫院或醫學中心(依行政院衛生署公告為準)之「診斷證明」與「影響參賽證明」。

八、 競賽須知

(一) 隊伍成員

參賽隊伍由 3 位成員組成。

(二) 報到須知

1. 參賽選手需持參賽證明書及身分證(備查)完成報到手續。
2. 選手需參加賽前由內場評審長與外場評審長主持之賽事說明會，會中針對規則、場地、提問統一制定及回答，如未參加而影響競賽權益，則自行負責。
3. 賽事說明會開始後未完成報到隊伍，視同自動放棄參賽權利。
4. 參賽選手需配戴大會所配發之識別證進出比賽場所。

(三) 競賽內容與規範—初賽

料理三道菜：前菜、主菜、甜點；
其中前菜、甜點，限定搭配加州乳品。

(1) 內場廚藝

1. 作品份數及分配
 - 初賽隊伍必須做三道菜，需在比賽時間內完成。
前菜-不能只是沙拉，限定搭配加州乳品；
主菜；
甜點-限定搭配加州乳品。
每道菜各 3 份，每一人份裝一盤/盅/杯。
 - 3 份分配如下：
2 份由餐廚評審以廚藝評分（搭配菜卡），
1 份至展示區供評審評分及選手交流觀摩（搭配菜卡）。
 - 各隊伍的外場選手，需在出菜時間至展示區說菜。
2. 食材使用
 - 初賽使用之所有食材由協辦單位、贊助廠商 city'super 提供，乳製品使用加州乳品。每隊皆有固定份量與種類，另外提供公用材料區，由選手自行取用。
3. 出菜順序及時間
 - 內場廚藝選手準備及製作時間為 120 分鐘，出菜時間為 40 分鐘，共計 160 分鐘
 - 各參賽隊伍的三道菜，統一按順序出菜，依序為前菜、主菜、甜點。
 - 出菜時間到後，即可出菜至廚藝評審區及展示區，各道菜無出菜間距限制，但必須在出菜時間開始後 40 分鐘內完成。若未完成出菜，自第 40 分鐘開始，該道菜不予計分。

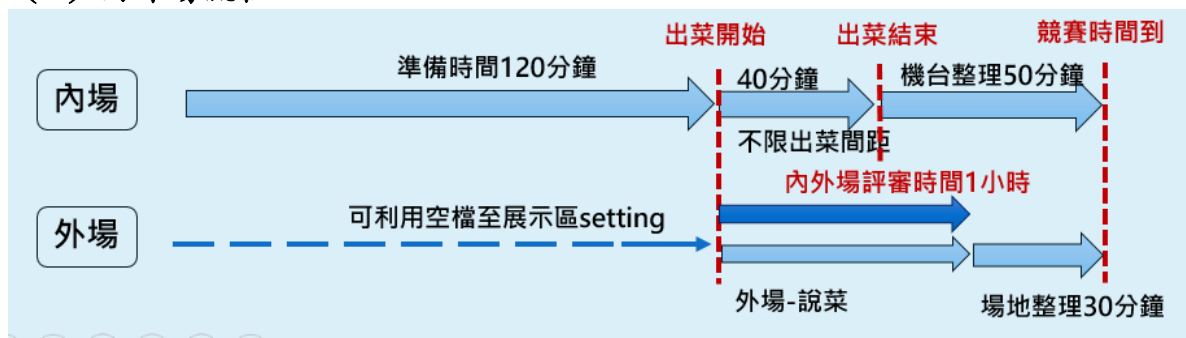
4. 攜帶器材規定

- 除大會提供之器材，如需特殊製作工具，各隊可自行攜帶，如刀具、製作工具<如模具、計時器等>、個人衛生工具<如口罩、手套>、電動工具、卡式爐(自備瓦斯罐)及噴火槍等，惟需注意使用安全。但「不得」攜帶非大會提供食材、已完成或半完成品、調味料及醬汁等進場。
- 各隊自行攜帶之器材，請於賽前貼妥識別條，以免器材遺失或錯拿，賽後需經現場工作人員點交器材後，方可離場。
- 如仍自行攜帶主辦單位禁止使用物品，經現場檢舉或評審糾正，主辦單位將禁止該隊使用。

(2) 外場餐服選手

1. 各隊指定一名擔任外場餐服選手，該名選手可利用廚藝準備時間至展示區準備；提醒參賽者：全能的選手，能同時兼任廚藝與餐服工作。
2. 菜卡填寫，每道菜需有兩張，分別供廚藝評審區及展示說菜區使用。
3. 展示說菜區
 - 各隊提供 90cm x 90 cm 或 80x80 cm 方桌 (依隊伍抽籤決定)。
 - 相關布置物品請自行攜帶，含菜單事先製作完成。
 - 限定使用大會提供的檯布、餐具。
4. 說菜：
出菜時間開始，各組餐服選手必須至各組展示桌等候，依序向評審說菜，出菜速度不影響評分。

(3) 內外場流程



(4) 內外場器材攜帶清單

內場廚藝	可攜帶	刀具、製作工具、衛生工具、電動工具、卡式爐、噴火槍
	禁止攜帶	非大會提供食材、已完成或半完成品、調味料及醬汁等
外場餐服	可攜帶	服務巾、有色口布、無線電 展示氣氛輔助物，含菜單
	大會提供	基本檯布、餐具

(5) 穿著規範

除主辦單位製發之識別證外，賽事期間，內、外場選手均不得佩帶有單位學校名稱、暗示學校所在地之地名或可供辨識的標誌，以示公平。餐服選手請配戴有名字的胸牌。頒獎及成績頒佈時則可換穿回自己的制服。

(6) 場地清潔規範

賽後，由內外場選手於規定時間「親自」完成場地清潔，不得由其他「非選手」身份代為完成，違者取消參賽/獲獎資格。

(7) 媒體採訪及大會工作紀錄說明

- 活動現場開放配戴媒體採訪者之媒體拍攝，若不願受訪，可直接向記者/工作人員委婉反應：「對不起，我正在比賽，不方便接受訪問」。
- 同時有配戴工作證之大會錄影、攝影進行，作為活動記錄，及媒體發稿使用，若覺得干擾，可向錄影、攝影中的人員反應，以減少拍攝頻率。

(四) 競賽內容與規範—決賽

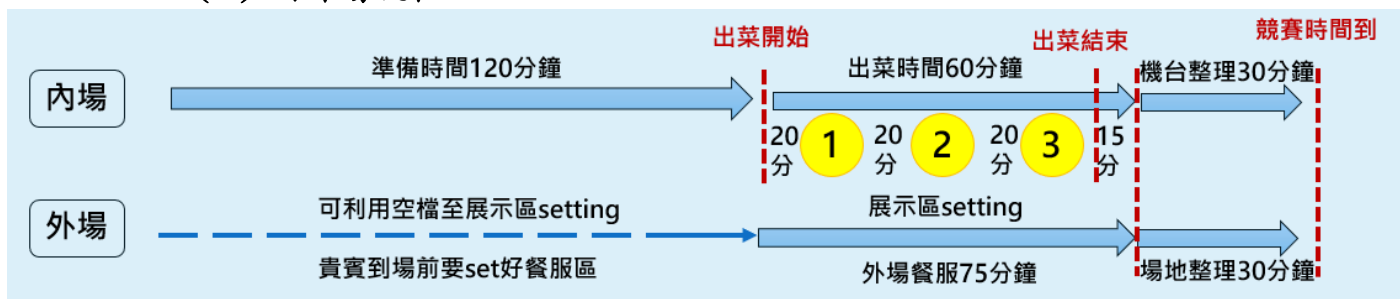
(1) 內場廚藝

- 決賽隊伍必須做三道菜（前菜-非沙拉、主菜、甜點），每道菜各5份；每一人份裝一盤/盅/杯。需由參賽隊伍在比賽時間內完成。決賽將會限定食材或競賽料理內容，將於初賽當天由評審長宣布；以評審長說明及官網活動晉級公告為準。
- 5份分配如下：2份由餐廚評審以廚藝評分，2份至餐服外場區供餐服評審評分，1份至展示區供選手交流觀摩。
- 晉級決賽隊伍菜色內容不得與初賽相同，違者該道菜不予計分。
- 決賽使用之食材，除加州乳品為事先申請外，將於競賽當天由大會安排各隊選手(兩~三人)至 city'super 超市進行採買，每隊皆有固定四千元採買預算，限時45分鐘採買完畢，由參賽隊伍自行決定食材內容，但不得超支，亦不得自行出資購買（請隊伍自備計算機）。

(2) 外場餐服

- 需於指定時間內完成餐備、餐桌與主題氛圍布置，菜單同初賽，事先製作完成帶至會場。
- 需完成迎賓（2位客人）、入座、點餐、送餐、結帳、送客等所有服務流程。

(3) 內外場流程



九、評審組成及標準

(一) 廚藝評審

初賽由遠東國際大飯店三位餐飲主管，組成評審團評比廚藝菜色；
決賽增加兩位二位美食達人評審。

廚藝評分標準（總分 100 分）

評分項目	衛生	技巧 (刀工、取量)	色形 (火候、觀感)	口味	創意	扣分
百分比	15%	20%	20% 含： 前菜 6% 主菜 8% 甜點 6%	25% 含： 前菜 8% 主菜 9% 甜點 8%	20%	若有態度不佳、不服從評審或工作人員告誡、搶奪食材、浪費食材、口出髒話、擾亂大會秩序等情事，可逕由現場工作人員舉發，由裁判長警告、並判斷扣分；最高可扣廚藝總分 10 分。

(二) 初賽餐服評審

由國內餐管達人、遠東國際大飯店餐飲主管組成評審團。

餐服評分標準（總分 100 分）

評分項目	說菜技巧	展台表現	服裝儀容
百分比	60%，含： 專業知識 30% 講話口調 15% 應對台風 15%	20%	20%
評比重點	【說菜】 說菜技巧與專業知識，含動機、菜名、故事、特色、菜色組成、加州乳品搭配、烹調方式、配菜原則、前後菜單搭配、飲料建議 【擺設】 搭配每道菜的餐具與擺設、菜卡表現，菜盤陳列、料理盤式		

(三) 決賽餐服評審

1. 由主辦單位邀請 20 位外交、禮儀名家與企業、社會名流擔任客人進行餐服評比；另由 2 位餐備評審，針對餐服選手餐備態度及技術進行評比。
2. 外場餐服評分標準

評分項目	餐服評審依各項目完成程度給分，各隊兩位評審加總後平均，即為各隊餐服總分					
	餐備	迎客	點菜	餐飲服務	結帳	送客

(四) 初賽計分

- 各隊總分為內場廚藝總分以 70%加上外場總分以 30%之加權分數為該隊總分，並依序取前 10 名晉級決賽。
- 初賽當天下午競賽場次結束後一小時內，將由廚藝及餐服評審長舉辦「初賽檢討會」，同時邀請賽事「學長姐」分享參賽經驗，並公布晉級名單，歡迎參賽隊伍到場聆聽。
- 初賽後一周內將於活動網站上，公布除晉級決賽隊伍外之各隊內場廚藝總分、外場餐服總分與加權後總分。

(五) 決賽計分

各隊總分為內場廚藝總分以 60%加上外場餐服總分以 40%之加權分數為該隊總分。廚藝成績必須達全數隊數之前 50%，方能爭取前三名優勝。

(六) 扣分項目

除比賽當天之菜色與服務外，選手言行與遵守評審告誡與否亦列入評分項目，搶奪食材、口出髒話、違反大會規則、態度不佳、擾亂大會秩序等，以上經評審口頭告誡，並由裁判長判斷每犯一次扣除廚藝或餐服總分 3 分（視發生場地而定），最高扣除廚藝或餐服總分 10 分。

十、 決賽優勝獎項

(一) 決賽團體獎項

1. 冠軍 1 隊：獎金新台幣 30 萬元、加州乳品協會贊助之美國參訪之旅（含機票、住宿、保險，價值 60 萬；需配合指定日期，否則視同放棄）、獎狀、獎盃，隔年度獲邀參加「台北國際食品展」展演冠軍料理。
2. 亞軍 1 隊：獎金新台幣 10 萬元、獎狀、獎盃。
3. 季軍 1 隊：獎金新台幣 5 萬元、獎狀、獎盃。
4. 佳作 2 隊：獎金新台幣 2 萬元、獎狀。
5. 食尚獎 1 隊：獎金新台幣 5 千元、獎狀

(二) 晉級決賽隊伍，每隊提供 1 千食材補助費；於決賽當天發放，若不克出席決賽視同放棄。

(三) 網路人氣獎：取 2 名；人氣第一名 5 千元，人氣第二名 3 千元。活動期間（報名至決賽前一天）以隊為單位，隊員在社群網絡上 PO 文的各篇累計按讚數合計，PO 文需出現「遠東餐廚達人賽」字樣才算符合資格。獎金於截止後發放。

(四) 優勝隊伍特別獎勵

1. 冠、亞、季軍優勝隊伍成員可獲得香格里拉台北遠東國際大飯店優先實習或就業之面試機會，資格限需於一年內使用。本獎勵開放優勝選隊伍主動申請（詳情洽主辦單位）。
2. 晉級決賽隊伍可獲主辦單位提供之晉級證明。

(五) 優勝隊伍須知：

1. 優勝隊伍於決賽後二個月內需配合大會提供參賽食譜、賽事心得等資料，並同時提供獎金申請所需之個人請款資料。
2. 獎金將於相關請款資料全部收齊後，三個月內核發至指定帳戶。若上述配合事項有所延誤，將延遲獎金發放。

(六) 冠軍隊伍海外參訪須知：

1. 海外研習由加州乳品協會安排至美國加州參訪一週。
2. 將於 2019 年 1-2 月間成行，若無法配合時間，視同放棄，並不再提供其他替代獎勵方案。
3. 需配合主辦單位要求，記錄研習過程、並於公開網絡撰寫網誌，回國後提供研習心得簡報及照片光碟，作為活動紀錄。

十一、 其他注意事項

- (一) 參賽人同意其個人、作品等參賽照片、活動攝影、錄音及參賽食譜之所有權、及相關著作財產權全部歸屬大會所有。大會就參賽人個人、作品等參賽照片、活動攝影、錄音、參賽食譜均有攝影、錄音、展覽及於與本競賽相關之一切活動中發表之權利，且有權製作任何形式的專輯、宣傳品或食譜，並得重製、公開展示、公開播送、編輯與出版。
- (二) 初賽、決賽將開放媒體進入中、西廚房或餐服準備區採訪，選手於競賽中可衡量本身狀況接受或拒絕採訪，若接受採訪需明瞭媒體的問題形形色色、或好或壞，可能影響參賽心情或受到干擾，請選手自行評估。
- (三) 主辦單位保留隨時修正本活動內容之權利，如有未盡事宜，參賽者同意主辦單位保留活動辦法修改之權利。

十二、 連絡資訊

太平洋崇光文教基金會 02-7712-9999 # 8255

活動網頁：http://newlife.sogo.com.tw/2018_tt4newlife

活動信箱：sogonewlife@gmail.com

