

【2022 國產米料理達人賽】活動簡章

壹、活動目的

改變稻米只能作為傳統主食定位，透過臺灣國際年輕廚師協會的參與，使餐飲從業人員關注國產特色稻米品種，探索最適烹調及呈現方法，促進高品質國產米於餐飲中角色翻轉，帶領大家外食吃好米的風潮，讓「吃飯」變得有趣、變得時尚，也使競賽不只是單純的比賽，而是將選好米、吃好米的觀念由餐飲業拓展及延續。

貳、辦理單位

- 一、主辦單位：行政院農業委員會農糧署
- 二、執行單位：奇邑活動行銷有限公司 / 台灣國際年輕廚師協會

參、參賽對象

- 一、專業廚師組：依法設立之小吃業、餐飲業、飯店等業者所屬從業人員111年7月1日後，26歲(含)以上之廚師，以兩人為一組做為報名。
- 二、年輕廚師組：餐飲相關科系學生，111年7月1日後，25歲(含)以下之廚師，以兩人為一組做為報名。

肆、競賽說明

- 一、「國產米料理達人競賽」係指以「國產米為競賽指定主原料」(資料見附件)，且佔比需達整體食材51%以上；創作過程得自由使用其它所需食材及醬料，但皆須符合衛生福利部食品安全衛生管理法相關規定；亦不得將其所開發之產品以他人名義報名參賽，未符前揭規定者，逕予取消參賽資格。
- 二、每組需提供2道菜色，中西式不限，前菜主菜不限。
- 三、書審資料需詳細載明相關資訊做為評審評分參考依據，包含：
 - 1、作品名稱：明確且清楚之作品名稱。
 - 2、食譜：包含相關材料及使用量。
 - 3、製作方式：製作相關步驟細節說明。
 - 4、創作理念：作品發想及特色。
 - 5、成品彩色照片：每道菜色2張，照片需清晰，能明確看出細節及擺盤。
- 四、由執行單位依參賽者所繳交名資料進行書面資格審查，經審查資格不符、資料未繳交齊全或未完整填寫、與主題規定不符者，視同放棄參賽權。

- 五、書面審查入圍全國總決賽兩組組數共計 24 組，依委員評分及決議分配各組入圍全國總決賽之組數名額，並於 10 月 15 日以電話、E-mail 及於本競賽相關之平台公佈入圍決賽名單。
- 六、書面審查日期，暫定於十月第一週於農糧署臺北辦公區六樓會議室(暫訂)舉辦，邀請 5 位專家學者或餐飲業界專業人士，擔任評審，進行書面審查作業。
- 七、於 111 年 11 月 18 日(五)於台北南港展覽館 1 樓進行實體決賽，以各組最終錄取名額分場次進行決賽，相關競賽說明如下：

【報到】

- 1、年輕廚師組：暫訂上午 10:00~11:00
(*第一場次參賽者請準時於 10:00 至報到區)
專業廚師組：暫訂中午 12:00~13:30
(*第一場次參賽者請準時於 12:00 至報到區)
- 2、參賽組別需於指定時間至報到處辦理報到，競賽過程需著整齊廚師服、圍裙、廚師帽及工作鞋進行比賽。服裝不得露出參賽者大名及可辨別身份之記號，以示公正)
- 3、參賽組別需依規定時間於競賽開始前至現場完成集合檢錄，(見最終比賽流程規章)，並完成料理台抽籤；如未能於時間內完成報到檢錄之組別，不得參與現場競賽。
- 4、所有活動競賽相關時間如有更改，以大會最終公佈為準。

【賽事注意事項及規定】

- 1、參賽者以 2 人為一組，現場需依書審所提供之資料製作菜色 2 道，於現場提供食譜 1 份供評審參考。
- 2、除競賽指定國產米食材外，其餘食材及調味皆由參賽者自備，所有菜餚需現場備製操作，可事先清洗、切割。
- 3、競賽時間 50 分鐘，須全程現場操作料理，得事先切割清洗食材，可攜帶無調味清高湯，所需食材及調味料、競賽過程中使用之料理器具，除大會公佈之設備清單外(附件)，連同裝盛餐盤器皿皆由參賽者自備。
- 4、競賽過程中每一道菜需製作成品 2 份，其中 1 份需供現場 7 位評審試吃，1 份成品做為拍照使用，成品裝盛之餐具不得露出參賽單位名稱及可辨別身份之記號。
- 5、競賽時間內需將菜餚送達至評審試吃台及成品拍攝台，並於時間內完成工作區域及使用器具的善後清潔(含廚餘、堆肥、垃圾請確實分類)，逾時將酌情扣分。
- 6、競賽現場提供每一參賽隊伍設備如下：
(1)料理台 300x80cm 1 式。

- (2) 220V 6.0KW 專業電磁爐臺器具 3 式。
 - (3) 清洗用水槽 L43xD37cm 1 式。
 - (4) 上開設備不敷使用，請自行攜帶，現場僅提供 110V15 安培插座 1 式，不開放使用明火烤爐，不得使用延長線，如因個人攜帶設備造成現場電力不足，跳電影響競賽，參賽者應負相關賠償責任。
 - (5) 會場另提供 380V 5.7KW 共用蒸烤箱共 4 式供使用，倘主辦單位提供之設備器具若有遺失或損壞需負賠償責任。
- 7、成品裝盛用餐盤待評審試吃及拍攝完成後，將由主辦單位統一放置定點並通知參賽者自行撤場，主辦單位不負保管責任。
- 8、主辦單位提供之器材如有變動，請依活動官網公告資訊為主。

伍、活動期程

項 目	說 明	備 註
競賽報名	<ul style="list-style-type: none"> ● 公布競賽簡章，並開放報名。 ● 報名截止日：自 111 年 9 月 30 日止。 	採紙本通訊及網路報名方式，以郵戳及登錄時間為憑。
資格審查	<ul style="list-style-type: none"> ● 資格審查：報名文件書面審查及通知補件。 ● 公告入圍名單：111 年 10 月 15 日。 	主辦單位得依實際情形，調整各項時間及地點。
實體競賽	<ul style="list-style-type: none"> ● 全國總決賽：111 年 11 月 18 日（五）。 ● 地點：台北南港展覽館 1 館 1 樓。 	
頒獎典禮	<ul style="list-style-type: none"> ● 辦理時間：111 年 11 月 19 日（六）。 ● 地點：台北南港展覽館 1 館 1 樓。 	

陸、報名方式

- 一、報名資料請至農糧署全球資訊網/最新消息(<http://www.afa.gov.gw>)或 2022 TIC 臺北國際廚藝挑戰賽活動官網公告訊息/比賽訊息網頁(<http://sites.google.com/view/2022-ticc>) 下載。
- 二、採紙本報名，於 111 年 9 月 30 日 23 時 59 分前(郵戳為憑)，將附件報名表格(彩色列印)及電子檔(隨身碟儲存並於隨身碟上註明參賽者中文姓名)郵寄方式至【台北市大安區復興南路二段 237 號 10 樓之 13 奇邑活動行銷有限公司 國產米料理達人賽 活動小組收】；報名文件不齊備，且經通知未於期限內補正者，將取消報名參加資格。
- 三、採網路報名，請於 111 年 9 月 30 日 23 時 59 分前(登錄時間為憑)於 <https://forms.gle/92u4bRwEFHdEyL8n7> 登錄並上傳報名相關資料及

圖檔；報名文件不齊備，且經通知未於期限內補正者，將取消報名參加資格。

柒、評選方式：本競賽分為「書面審查」及「全國總決賽」二階段審查。

一、書面審查

- 1、由 5 位專業學者或餐飲業界專業人士擔任評審，針對參賽選手繳交報名文件，進行書面審查；報名資料未依規定於期限內補正者，視同放棄參權，奇邑活動行銷有限公司不另行通知取消其參賽資料，且不另退還交資料。
- 2、入圍全國總決賽名單公布方式：依委員評分及決議遴選 24 組參賽選手進行實體決賽，由奇邑活動行銷有限公司以 E-MAIL 及手機簡訊方式個別通知，並同步公告於 2022 TIC 臺北國際廚藝挑戰賽活動官網 (<http://sites.google.com/view/2022-ticc>) 及農糧署全球資訊網 / 最新消息 (<http://www.afa.gov.tw/>)。
- 3、審查標準：

分 類	佔 比	說 明
風味(食材搭配合理性)	60%	主原料「米」需達到整體食材 51% 以上，相關配料採用國產食材為原則，且需保留食材原味，合適的味道，恰當的調味料，於質量、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值及標準。
擺設和外觀/創新(照片)	20%	乾淨的擺設，避免過份堆砌，需使菜餚美觀可口，迎合現代的烹調藝術。
烹調手法(製作方式)	10%	正確的基本食材處理及衛生，準備工夫需實際並能用於日常製作及避免過多的食材廢料，必須於指定時間內完成作品，適當的烹飪方法及技巧。
食譜寫作	10%	考驗專業人士撰寫食譜之能力，需以清晰的文字及邏輯使他人了解作品之製作流程及所需元素。
總計比例	100%	

二、全國總決賽

- 1、遴選出專業廚師組及年輕廚師組金、銀、銅牌獎各 1 組，共計 6 組獲獎隊伍(12 人)。

2、辦理時間：111 年 11 月 18 日(五)

3、辦理地點：台北南港展覽館 1 館 1 樓（台北市南港區經貿二路 1 號）

4、全國總決賽流程表：

場次	時間	長度	事項	備註
第一場	10:00~10:10	10	報到	第一場次報到
	10:10~10:20	10	賽前說明	前置料理台準備/測試
	10:20~11:10	50	比賽	製作時間 50 分鐘
	11:10~11:20	10	轉場	台面清理
	11:10~11:30	20	評分	評審評分試吃
	11:30~11:50	20	講評	評審講評(台上)
第二場	11:00~11:10	10	報到	第二場次報到
	11:20~11:30	10	賽前說明	前置料理台準備
	11:30~12:20	50	比賽	製作時間 50 分鐘
	12:20~12:30	10	轉場	台面清理
	12:20~12:40	20	評分	評審評分試吃
	12:40~13:00	20	講評	評審講評(台上)
第三場	12:00~12:10	10	報到	第三場次報到
	12:30~12:40	10	賽前說明	前置料理台準備/測試
	12:40~13:30	50	比賽	製作時間 50 分鐘
	13:30~13:40	10	轉場	台面清理
	13:30~13:50	20	評分	評審評分試吃
	13:50~14:10	20	講評	評審講評(台上)
第四場	13:30~13:40	10	報到	第四場次報到
	13:40~13:50	10	賽前說明	前置料理台準備/測試
	13:50~14:40	50	比賽	製作時間 50 分鐘
	14:40~15:50	10	轉場	台面清理
	14:40~15:00	20	評分	評審評分試吃
	15:00~15:20	20	講評	評審講評(台上)

5、由 7 位專業學者或餐飲業界專業人士擔任評審，針對參賽選手現場烹調進行評分作業。

6、審查標準：

分 類	佔 比	說 明
口味及國產食材使用比例	60%	主原料「米」需達到整體食材 51%以上，相關配料採用國產食材為原則，且需保留食材原味，合適的味道，恰當的調味料，於質量、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值及標準
擺設和外觀/創新	10%	乾淨的擺設，避免過份堆砌，需使菜餚美觀可口，迎合現代的烹調藝術
正確及專業的烹調手法	20%	正確的基本食材處理及衛生，準備工夫需實際並能用於日常製作及避免過多的食材廢料，必須於指定時間內完成作品，適當的烹飪方法及技巧。
準備工作和整齊清潔	10%	所有材料準備和工作使用妥善安排，比賽前後清潔及合適的工作方法，工作時間分配及準時完成賽事。
總計比例	100%	

捌、獎勵辦法

全國賽獎項：依國際賽事評分項目及說明如下，最終各組將選出前三名及佳作予以表揚。

獎項名稱	名 額	頒 發 項 目
金牌獎	1 名	每名參賽者獎牌乙座，獎狀乙紙
銀牌獎	1 名	每名參賽者獎牌乙座、獎狀乙紙
銅牌獎	1 名	每名參賽者獎牌乙座、獎狀乙紙
佳作	3-5 名	每名參賽者獎狀乙紙

玖、其它注意事項

一、凡經報名參加即視同同意本計畫所訂之各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位或執行單位保留修改之權利。

- 二、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，相關法律責任由參加單位自行負責。
- 三、獲獎之選手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：
 - 1、經查所使用國產米原料不符本計畫規定之添加比例。
 - 2、經人檢舉涉及抄襲或違反著作權相關法令。
 - 3、經人檢舉涉及違反食品衛生相關等法規。
 - 4、經人檢舉或告發為非自行創作或冒用他人產品。
- 四、本計畫相關活動，將視中央政策及疫情發展機動調整，若遇內容調整，則由執行單位另行通知，並公告於 2022 TIC 臺北國際廚藝挑戰賽活動官網及農糧署網站。

拾、活動聯絡窗口：奇邑活動行銷有限公司 國產米料理達人賽 活動小組；電話 0910-217-256；台北市大安區復興南路二段 237 號 10 樓之 13；E-Mail：2022ticc@gmail.com

拾壹、本計畫如有未盡事宜，主辦單位得隨時修正公布。

附件

【2022 國產米料理達人賽】

*因「個人資料保護法」規定，煩請同時填寫參加同意書並詳閱後
簽名蓋章才算完成報名手續。

報名組別	<input type="checkbox"/> 專業廚師組 <input type="checkbox"/> 年輕廚師組	參賽編號	大會填寫
服務單位/ 學校科別			

參賽者基本資料(請確保字體工整)

參賽選手一		參賽選手二	
姓名		姓名	
性別		性別	
出生年月日 (民國)		出生年月日 (民國)	
身份字號		身份字號	
聯絡電話		聯絡電話	
E-mail		E-mail	
身份證正面影本		身份證正面影本	
黏貼處		黏貼處	

作品名稱(一)				
創作理念 及 特色說明	100 字內簡述 / 請確保字體工整			
食譜表	食材	重量	調味料	重量

<p>作品照片(一)</p>	<p>請黏貼彩色照片</p>
<p>作品照片(二)</p>	<p>請黏貼彩色照片</p>

作品名稱(二)				
創作理念 及 特色說明	100 字內簡述 / 請確保字體工整			
食譜表	食材	重量	調味料	重量

<p>作品照片(一)</p>	<p>請黏貼彩色照片</p>
<p>作品照片(二)</p>	<p>請黏貼彩色照片</p>

【2022 國產米料理達人賽】 個人資料保護法第 8 條告知義務聲明

奇邑活動行銷有限公司（以下簡稱執行單位）舉辦「111年國產米料理達人賽」，依個人資料保護法（以下簡稱個資法）第8條規定，告知參賽者下列事項，請參賽者於填寫報名表時詳閱：

- 一、執行單位取得參賽者之個人資料，目的為辦理「111年國產米料理達人賽」相關競賽作業之用，其蒐集、處理及利用參賽者之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽者之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、任職/就學單位、電子郵件、聯絡方式、得獎作品（含食譜）等，利用期間為永久，利用地區不限，對象為執行單位及行政院農業委員會農糧署。
- 二、就執行單位所蒐集參賽者之個人資料，依個人資料保護法第 3 條規定得向執行單位請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬執行單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽者請求為之。另依個人資料保護法第 14 條規定，執行單位得酌收行政作業費用。
- 三、參賽者得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，執行單位將無法受理本件報名。如參賽者請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。

【2022 國產米料理達人賽】 參賽同意書

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的安排：
 - (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. 本人同意無條件、無限期的授權個人肖像、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，供主辦及執行單位使用，以一些已知或未知形式翻製宣傳其形象(如廣告、展覽會、投影、網站、電子照片檔案庫等)。
3. 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，並繳回所有獎金、獎座及獎狀。
4. 本人保證參賽所提供之各項文件與內容，以及本切結書所載內容均屬實，並保證無侵害他人之相關智慧財產權，且恪遵本切結書所載之權利及義務。

本人已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束(請打勾)

參賽者(一)

參賽者(二)

姓名

姓名

簽章

簽章

中華民國 年 月 日

中華民國 年 月 日

- 執行單位：奇邑活動行銷有限公司
- 聯絡窗口：簡小姐；E-Mail (2022ticc@gmail.com)；
電話：0910-217-256；完成報名程序後請來電確認。
- 以上資料如虛偽不實，主辦單位保留取消報名資格之權利。
- 報名表填寫行距不足時，可自行延伸。
- 若缺少參賽者簽名蓋章，恕不受理，視同自動放棄參賽。