**2019天廚盃全國航空創意廚藝競賽辦法**

一、競賽宗旨：為鼓勵大專生與高中職學生提供航空餐飲的新創意，並增進學生的專業能力與知識。

二、主辦單位：萬能科技大學觀光餐旅暨管理學院、航空暨運輸服務管理系。

三、參賽名額：個人賽，額滿為止。

四、報名時間：即日起至108年11月15日止。

五、比賽時間：108年09月12日 至 108年11月22日中午12點整。

六、比賽地點：網路上傳(須先報名成功才能得到帳號密碼上傳作品)。

七、報名資格：

1.大專組：目前就讀於全國大專校院大學部之在學學生。

2.高中組：目前就讀於全國公私立高中職之在學學生。

3.每隊一人參賽，並設指導老師一人，每人限報名一隊，不得重複，指導老師可重複指導多組。

4.請於報名時註明指導老師姓名，賽後將列入獎狀或參賽證明中，事後不得要求補列。

5.參賽作品不得為其他競賽活動已獲得名次之作品。

八、報名方式：網路報名(完成報名後，系統會e-mail一組上傳帳號密碼)。

1. 本辦法得依需要隨時調整，並通知與賽各隊。

2. 每人限報一隊比賽，不得重複，違者取消資格。

九、比賽內容：

1. 必須考量機上烹調的條件(僅能用烤箱)，確保菜餚、醬料等食材在經過冷藏再加熱

後，仍能保留並呈現食材特色，做出色香味俱全的餐點，餐點內容可自由發揮。

2. 請依附件內容填寫並使用附上成品照片的WORD檔(檔名: 校名-科系名-組別-姓名.doc，範例：萬能科技大學-航服系-中式料理組-王大明)，最遲須於108年11月18日中午12:00前上傳至指定網站。

十、評分標準：

共分中式料理組、西式料理組、日式料理組、素食料理組及其他料理組等5組參賽。

十一、評分標準：分為兩項標準計分，包括70%的專業評審評分，及30%網路按讚評分，合計100%，詳細評分細節如下:

分為兩項標準計分，包括70%的專業評審評分，及30%網路按讚評分，合計100%，詳細評分細節如下:

1. 專業評審評分

(1) 創意性：25%

(2) 可行性：25%

(3) 故事性：25%

(4) 整體性：25%

2. 網路按讚評分

(1) 按讚人數第一名： 得100分

(2) 按讚人數第二名： 得90分

(3) 按讚人數第三名： 得80分

(4) 按讚人數第四名： 得70分

(5) 按讚人數第五名以後： 得60分

3. 兩項成績各乘百分比後加總即為比賽成績，最高為100分，遇有同分情形時，由評審委員開會決定優勝順序。

十二、獎勵辦法：

第一名：頒發獎狀及獎品。

第二名：頒發獎狀及獎品。

第三名：頒發獎狀及獎品。

佳 作：取若干名，頒發獎狀。

其他參賽者頒發參賽證明一紙。

※正式得獎名單將於108年11月27日公佈於萬能科技大學航空暨運輸服務管理系首頁，並於108年12月11日舉行頒獎典禮。

十三、注意事項：

1.比賽一律以網路報名成功後取得帳號密碼並上傳檔案成功始取得參賽資格。

2.請務必存成單一個WORD檔案，格式如附件，上傳成功後由本系首頁連接至FB粉絲頁展示並供讀者按讚(<https://www.facebook.com/pg/VNUATSM/photos/>)。

3.比賽期間若經發現有舞弊行為，除取消比賽資格外，亦將函請就讀學校議處。

4.活動聯絡人：林老師(lcf@mail.vnu.edu.tw 或 vnuatsm2013@gmail.com)

5. 聯絡方式TEL：03-451-5811轉88300

十四、競賽日程

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **時 程** | 日 期 | 重 點 內 容 |
| **報名期間** | 即日起到108年11月15日 | 活動開始1.至指定網址登入完成報名線上報名。2. 108年11月15日中午 12 點前報名截止。 |
| **作品上傳** | 報名成功後至108年11月18日止。 | 至108年11月18日中午 12 點前作品上傳截止。 |
| **比賽時間** | 108年09月12日 至 108年11月22日止。 | 108年11月22日中午 12 點前比賽截止。 |
| **評 分** | 108年11月22日至108年12月05日。 | 進行評分程序。 |
| **公佈得獎名單** | 108年11月27日(三)。 | 108年11月27日中午 12 點公佈於萬能科技大學航空暨運輸服務管理系首頁 |
| **頒獎典禮** | 108年12月11日(三)。 | 頒發獎狀及禮品。 |

作品上傳附件

範例：檔名命名格式，萬能科技大學-航服系-中式料理-王大明.doc

**2019天廚盃全國航空創意廚藝競賽**

**創意餐食參賽表**

|  |  |
| --- | --- |
| 就讀學校 |  |
| 就讀科系 |  |
| 指導老師 |  |
| 參賽學生 |  |
| 參賽組別 | 中式料理組 西式料理組 日式料理組素食料理組 其他料理組 |
| 料理名稱 |  |
| 創意發想 |  |
| 成品照片黏貼處(一張) |