



第 28 屆開平餐飲主廚盃 比賽辦法



開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL



RECOGNITION
OF QUALITY
CULINARY EDUCATION
WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS SOCIETIES



目錄

壹、比賽介紹	2
一、活動說明	2
二、活動目的	2
三、指導單位	2
四、主辦單位	2
五、參賽資格	2
六、比賽類別	2
七、招募對數	3
八、比賽形式	3
九、賽程日期	3
十、組隊方式	3
十一、競賽地點	3
十二、服儀規定	3
十三、報名辦法	4
十四、獎項規劃	5
十五、防疫措施	5
十六、賽務聯絡方式	6
貳、「友善好蛋」創意料理內容說明	7
一、成品份量	7
二、成品之成本	7
三、自備食材	7
四、自備器具	7
五、比賽時間	7
六、大會提供物品表（每組）	8
七、評分標準	9
參、「臺灣之美」蛋糕裝飾比賽內容說明	10
一、份量	10
二、成品之成本	10
三、自備食材（裝飾物）	10
四、自備器具	10
五、比賽時間	10
六、大會提供物品表（每組）	11
七、評分標準	12



壹、比賽介紹

一. 活動說明：

開平餐飲學校長年致力於推展餐飲專業教育，啟蒙對餐飲有興趣的學生，讓餐飲文化能向下紮根。自西元 1999 年起，由開平餐飲師生共同舉辦的「主廚盃餐飲競賽」，已成為國中校際餐飲交流的年度盛事。在比賽中除了可讓學生認識餐飲的樂趣外，更融入現代餐飲議題，提供國中生人際交流、多元展現的舞台，並從中認識餐飲業態，增進瞭解職類現況，以利生涯規劃。

本次活動延續「餐飲永續」理念，旨在響應現代社會對永續發展和健康生活的追求，希望透過此次活動，讓孩子們開始探索食材選擇到烹調理念的各種面向，並發揮創意實踐所學，透過料理展現自我，創造未來的無限可能。

二. 活動目的：

1. 讓餐飲教育往下紮根。
2. 認識餐飲教育，提供職涯探索。
3. 推廣餐飲永續概念，使民眾能一同關注餐飲議題。

三. 指導單位：

臺北市政府教育局

四. 主辦單位：

臺北市開平餐飲學校

五. 參賽資格：

凡就讀公、私立國民中學之在籍學生，「組隊方式」詳見第十項說明。

六. 比賽類別：

1. 「友善好蛋」創意料理
2. 「臺灣之美」蛋糕裝飾



七. 招募隊數：

1. 「友善好蛋」創意料理：64 組，共二場次。
2. 「臺灣之美」蛋糕裝飾：24 組，共二場次。

總計組數：88 組。

八. 比賽形式：

現場製作之公開賽，詳細內容請參閱本辦法之各類別競賽說明。

九. 賽程日期：

1. 示範說明會辦理時間：

採用線上說明影片於開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」專區公告影片連結，請各選手與指導老師逕行觀賞。

2. 比賽日期：115 年 12 月 12 日（六），賽程將依報名情形安排，預計競賽前 2 週公告。

十. 組隊方式：

1. 至多二人一組。
2. 每隊組員皆須為國中在籍學生。

十一. 競賽地點：

臺北市開平餐飲學校

地址：臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

十二. 服儀規定：

1. 當天請著長褲、包鞋。
2. 不得穿戴飾品(例如：戒指、耳環、手錶、手環、手鍊…等)進入賽場，避免脫落、遺失、或沾染食品食材，造成食安疑慮。



3. 大會於檢錄時提供圍裙與廚帽，於競賽過程時全程穿戴，以維護選手安全。
4. 凡不符合前述服儀規定者，不得參加競賽。

十三. 報名辦法

1. 網路報名：

- 1.1. 至開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」專區
(<https://sites.google.com/kpvs.tp.edu.tw/kpvsjcc>)
- 1.2. 參閱「第 28 屆開平餐飲主廚盃-比賽辦法」。
- 1.3. 填妥「線上報名表」，完成報名費轉帳後提交。

線上報名表：<https://forms.gle/JNp4Naxi8LD9kHiR9>

2. 通訊報名：

填妥「報名表」後，將「報名表」郵寄或傳真至本校。

傳真：(02) 2754-1970

地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

收件人：臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

3. 報名費用：

- 3.1. 報名費新台幣 300 元/場次，匯款或 ATM 轉帳繳交。

匯款資料：

戶名：財團法人臺北市私立開平餐飲職業學校

銀行：第一銀行信義分行

帳號：16230057899

- 3.2. 若曾參加「國中技藝班（不限群科）」並報名主廚盃之國中生，報名費每場次優惠減免新台幣 100 元，並應於報名時須檢附證明資料（開平餐飲技藝班得免附），未檢附者，應完成繳交全額費用後，方得認證報名資格。
- 3.3. 若參加主廚盃系列任一見學活動，並全程參與之國中生，完成活動認證後即可優惠減免新台幣 100 元。

註 1：各場次報名參賽人員，其中一人為國中技藝班學生，即可享報名優惠。

註 2：報名優惠每場次上限為 100 元。

- 3.4. 一經報名成功，如非因備取未入選或不可抗力因素，報名費則不予退還。
如因主辦單位因故擇期比賽而無法參賽者，請於主辦單位通知後 10 日內提出申請退費，報名費由主辦單位全額退回。
- 3.5. 溢繳之報名費請於活動當日簽領，若未簽領則不予退還。



4. 報名截止：

即日起至 115 年 11 月 29 日（日）23：59 時截止收件及繳費。

資格審查依繳款順序認定，截止日前如遇名額已滿，將以額滿日為截止日。

5. 完成報名手續：

5.1. 完成上列報名手續後，可於上班時間 0800~1700 來電查詢是否已報名完成。

5.2. 參賽選手請於比賽當天攜帶學生證或附有照片之身分證件。

6. 入選名單公佈及重要提醒：

6.1. 名單公佈：115 年 12 月 02 日（三）下午 17：00 時於開平餐飲學校網站「第 28 屆開平餐飲主廚盃」專區公佈。

6.2. 自製菜卡（不超過 A4 大小）納入創意評分項度，當天攜帶至現場放置於作品展示台以說明創作理念。

6.3. 入選參賽隊伍如欲更換參賽人員，請於 115 年 12 月 03 日（四）14：00 時前，以 E-mail 至 chefcup@kpvst.edu.tw 方式更換。

十四. 獎項規劃：

1. 冠軍：每場每組獎狀 2 紙+每人 6 件入專業職人刀具組（含專用收納包）乙組（價值 3,000 元）。
2. 亞軍：每場每組獎狀 2 紙+每人 餐飲專業書籍（自選）2 本及職人純欽廚師筷乙組（價值約 2,000 元）。
3. 季軍：每場每組獎狀 2 紙+每人 餐飲專業書籍（自選）1 本及職人料理夾乙支（價值約 1,000 元）。
4. 優勝（成績 80 分以上即入選）：每場每組獎狀 2 紙+品牌餐具組乙組。
5. 指導老師：感謝狀乙紙。

◇ 本次比賽最多為二個場次。

◇ 各場次參加組數若未達 15 組以上獎項得從缺，其獲獎名單以各場次參賽組別之 50% 比例為限。

◇ 公布獎項名單時，凡受獎人員於當日頒獎時未領取獎項者，視同放棄領取獎品及獎學金之權利，惟獎狀另外函寄。

◇ 作品不得為二年內相似之作品或抄襲或與過往作品相似度 80% 以上之成品。

◇ 若對比賽結果有疑慮的組別，需在結果公佈後 30 分鐘內至報到台填寫申訴表，逾時不予受理。

十五. 防疫措施：

視衛福部及教育局端發文之活動規範指示，隨時調整因應措施及公告於本校官網。



十六. 賽務聯絡方式：

電話：(02) 2711-6939 分機 102

(02) 2755-6939 分機 211

傳真：(02) 2754-1970

地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

收件人：臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

主廚盃電子信箱：chefcup@kpvs.tp.edu.tw



貳、「友善好蛋」創意料理內容說明

因應「餐飲永續」的核心價值，選用符合動物福利生產，相對高效且低碳的雞蛋為主食材。其具豐富營養價值、並可有多種料理變化，參賽者使用雞蛋為主食材(需占成品 50%~70%)，搭配蔬菜、海鮮或白肉等永續食材創意變化，不限菜系、烹調方式，自料理發想的過程中，有更多創意空間，創作出屬於獨具風格的雞蛋料理，以此展現料理自信。

一、成品份量

1. 請準備兩份（每份 1 人份，每份重量 220~300g），一份供展示用，另一份供評審評分用。
2. 菜卡一式二份置放於評審桌及展示桌。
3. 大會提供蛋品一盒，參賽者至少須利用 5 顆蛋製作料理。

二、成品之成本

金額不得超過新台幣 500 元。
食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。
(不含大會提供之基本調味料)

三、自備食材

參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

調味料：不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯。

四、自備器具

可自備鍋具、刀具及其他個人用具及，所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間

60 分鐘內完成 2 份相同作品。

六、大會提供物品表（每組）

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
基本食材	1	雞蛋	1	盒
調味料	1	鹽	1	公共食材
	2	糖	1	
	3	胡椒粉	1	
	4	醬油	1	
	5	沙拉油	1	罐
	6	橄欖油	1	瓶
服裝	1	圍裙	2	件
	2	廚帽	2	件
爐具	1	西餐爐附烤箱	1	組
	2	炒爐	1	組
器具	1	鑄鐵平底鍋	1	個
	2	SAUCE 鍋	1	個
	3	西餐刀	1	個
	4	長柄不鏽鋼湯杓	1	支
	5	強力夾 Tong	1	支
	6	馬口碗	10	個
	7	削皮刀	1	個
	8	剪刀	1	個
	9	麵盤	2	個
	10	主菜盤	2	個
	11	鋼盆	2	個
	12	中華炒鍋	1	個
	13	炒鑊	1	個
	14	中式片刀	1	個
	15	中式漏杓	1	個
	16	紅色砧板	1	個
	17	白色砧板	1	個
清潔器具	1	抹布	2	條
	2	海綿菜瓜布	1	個
	3	沙拉脫	1	罐



七、評分標準

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明影片中予以說明：

(1)、 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	味道及技巧	60%	菜餚成品調味鹹淡精準度、是否具口感層次及良好風味。 菜餚之刀工、火候運用是否嫺熟，色彩搭配與擺盤外觀能否引起食慾。
2	創意與健康	30%	是否符合餐飲永續理念，融入當季、在地食材發揮創意表現。
3	衛生與安全	10%	1. 菜餚成品不可燒焦或未煮熟。 2. 製作過程之衛生安全習慣及現場器具善後清潔工作是否符合安全規範。
加分項			
4	菜卡	5%	依照餐盤特色自製主題菜卡，需內含使用食材及餐盤設計理念，且排版與美編呈現方式，須符合主題風格且易閱讀。 菜卡規格以 A4 大小為限（一式二份）。

(2)、 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。

(3)、 請掌握競賽時間，時間截止時選手應立即停止手邊工作。

參、「臺灣之美」蛋糕裝飾比賽內容說明

因應餐飲永續核心價值，本次競賽主軸重視在地風土觀察，沿用「臺灣之美」作為蛋糕裝飾比賽的主題。臺灣是一個兼容智慧城市與豐富地形和多樣生態的美麗島嶼，為了讓大家更了解並愛護我們的家園，希望參賽者們能夠運用創意，呈現台灣的不同風貌，製作出既美麗又有意義的蛋糕裝飾作品。

一、份量

1. 一個 8 吋蛋糕裝飾作品，為評審及展示用。
2. 菜卡：1 張，置放於展示桌。
大小不得超過 A4 尺寸，內容請清楚說明創作理念。

二、成品之成本

蛋糕裝飾比賽食材（不含大會提供之基本食材）金額不得超過新台幣 500 元，食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、自備食材（裝飾物）

參賽者所攜帶之食材或其他裝飾物（半成品或原物料），需為可食用，得經裁判長檢查後放行入場。

四、自備器具

可自備盤子及 8 吋蛋糕盒活動結束後以利將成品帶回。

五、比賽時間

60 分鐘，於時限內完成裝盤（含盤飾）。

六、大會提供物品表（每組）

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
食材	1	8 吋金黃色海綿蛋糕體	1	個
	2	奶油霜	放置物料桌共用	
	3	色素（黃、橙、紅、綠、藍、咖啡色）	放置物料桌共用	
服裝	1	圍裙	2	件
	2	廚帽	2	件
操作器具	1	蛋糕轉台	1	個
	2	花嘴	每桌 1 組	
	3	梯形刮板	1	把
	4	長柄刮刀	1	把
	5	抹刀	1	把
	6	剪刀	1	把
	7	砧板	放置物料桌共用	
	8	無粉乳膠手套		
	9	擠花袋		
	10	水果刀		
	11	鋸齒刀		
	12	金色 8 吋蛋糕底板（擺放成品之用）	1	個
	13	圓形配菜盤（24 公分）	2	個
	14	鋼盆	2	個
	15	馬口碗（16 公分）	2	個
清潔器具	1	抹布	1	條
	2	擦手紙	放置物料桌共用	

七、評分標準

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明影片中予以說明：

(1)、 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	創意	30%	整體構思、造型、擺設與菜卡，能充份切合本次主題。
2	技巧	30%	抹工、畫工、及寫字等技巧的純熟。
3	衛生與安全	20%	製作過程之衛生安全習慣及現場器具清潔工作。
4	色彩搭配	20%	作品上用色的協調性。

(2)、 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。

(3)、 請掌握競賽時間，時間截止時選手應立即停止手邊工作。