

2023 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽

簡章及報名表

壹、競賽宗旨

本次活動目標以推動餐飲觀光相關科系之大專院校、高中職，以及社會大眾客家創意茶飲以及創意客家廚藝、客家創意餐桌與房務佈置等，藉由競賽方式提升國內餐飲觀光相關科系之學子及業界工作人員之客家飲食美學和創意素養，發揚優質客家文化，亦促進產、官、學界之交流。

貳、辦理單位

指導單位：新北市政府客家事務局

主辦單位：宏國德霖科技大學餐旅管理系

台灣國際文創推展協會

協辦單位：蓁蕒國際行銷顧問有限公司

凱撒飯店連鎖

宏國德霖科技大學餐飲廚藝系

贊助單位：台北萬豪酒店、欣臨餐飲事業群、啟英文化

開元食品、淘鮮社、安佳永紐、Hunter 刀具、

首彩精品股份有限公司、典佑國際食品行銷有限公司

家藝烘焙材料行、天美食



參、活動對象

一、飲調組、房務組、餐桌佈置組分為高中職組及大專組。

(一) 高中職組以就讀高中職及五專餐飲科、觀光科一至三年級在學學生。

(二) 大專組以就讀技專院校餐旅相關科系或五專四年級以上之在學
生。二、中餐組、烘焙組限定高中職各校三年級學生。

肆、報名日期

即日起至 112 年 10 月 6 日(星期五)晚間 22 點止。

伍、比賽賽程

流程	程序項目	時間	說明
1.	報名時間	即日起報名至 112 年 10 月 6 日(W5)	112 年 10 月 6 日，完成填寫電子報名表及完成匯款
2.	競賽日程	112 年 10 月 20 日 (W5)	競賽地點：宏國德霖科技大學罕見樓

2023 陸羽盃競賽預定流程

時間	活動內容	場地	備註
0800-0820	烘焙組選手報到	罕見樓 1F 伊特餐廳(103)	選手報到及休息室-罕見樓 1F 伊特餐廳(103)

0830-0900	房務組選手報到	罕見樓 3F 302 教室	選手休息室-罕見樓 3F 302 教室
	創意飲調有酒精組選手報到	罕見樓 8F 飲調教室(801)	選手休息室-罕見樓 8F 飲調教室(801)
	餐桌佈置組選手報到	罕見樓 1F 伊特餐廳(103)	餐桌佈置組、中餐組選手報到及休息室-罕見樓 1F 伊特餐廳(103)
	中餐組選手報到		所有選手 9:10 罕見 902 集合
0830-1130	烘焙組競賽	罕見樓 6F 中西點心教室(601)	
0930-1130	房務組競賽	罕見樓 5F 房務教室(502)	
	餐桌佈置組競賽	罕見樓 1F 宴會廳(101)	
	中餐組競賽	罕見樓 9F 中餐教室(902)	比賽時間：09:30-11:30
	創意飲調有酒精組競賽	罕見樓 8F 飲調教室(801)	
1100-1130	創意飲調無酒精組選手報到	罕見樓 8F 飲調教室(801)	飲調組選手休息室-罕見樓 8F 飲調教室(801)
1200-1300	開幕式暨頒獎典禮	罕見樓 3F 示範教室(309)	頒發感謝狀；房務組、餐桌佈置組、創意飲調有酒精組選手頒獎
1300-1500	創意飲調無酒精組競賽	罕見樓 8F 飲調教室(801)	
1330-1430	中餐組/烘焙組學科	罕見樓 3F 310 教室	
1500-1530	中餐組、烘焙組頒獎	罕見樓 3F 示範教室(309)	
1530~	飲調組頒獎	罕見樓 3F 示範教室(309)	

***以上流程會依實際報名人數有所更動，大會保有最終更動賽程之權利，請選手隨時注意大會更新之公告(宏國德霖科技大學餐旅系系網)。**

陸、報名方式

一、比賽簡章網址：

<https://reurl.cc/7pRRGD>

線上報名網址：

<https://forms.gle/XpiMDENpERtfNcvw9>

二、報名表上傳後，一星期內報名小組會與您確認是否完成報名手續。報名資料未填寫完整者不予接受報名，報名成功將以 E-mail 通知。

三、報名聯絡人：王萬智老師聯絡電話：(02)2273-3567 轉 364。

柒、注意事項

一、參賽者有下列情形之一者，主辦單位有權取消其參賽資格。

(一)參賽者所提報之各項資料有虛偽不實

(二)參賽作品非自己個人作品，或以買賣、代工方式來參與競賽。二、參賽者須配合新北市政府客家事務局之展覽活動。

三、各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。

四、已完成報名之比賽項目不得更改，否則視同放棄比賽資格，恕不提供退費。

五、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。

六、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。

七、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。

捌、競賽內容

創意客家飲調組

一、競賽項目

(一)創意飲調無酒精組(高中職)：配方中需含東方美人茶(個人賽)

(二)創意飲調有酒精組(大專組)：配方中需含東方美人茶(個人賽)

*創意飲調類各單位報名每組以 3 組為上限，如欲多增加報名組別會列入候補，待報名截止後再行通知是否錄取。

(二)創意飲調有酒精組(大專組)：配方中需含東方美人茶(個人賽)

*創意飲調類各單位報名每組以 3 組為上限，如欲多增加報名組別會列入候補，待報名截止後再行通知是否錄取。

二、競賽規則

(一)競賽項目分為「創意飲調無酒精組」、「創意飲調有酒精組」二組。

(二)參與競賽之選手須於比賽前 20 分鐘至競賽準備區報到，報到時請出示學生相關證明，比賽時配帶大會發給的選手證。

(三) 競賽項目及規則說明

1. 「創意飲調無酒精組」競賽項目：

(1) 規則說明

每位選手準備時間 2 分鐘，競賽時間以 6 分鐘內為主，須完成三杯(二杯供評審評分，一杯展示)，冷熱飲不限，賽後整理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘，共計 10 分鐘。選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台最多 18 隊，參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。每位選手一張 IBM 桌，配方中需含東方美人茶至少 30ml。過程中無須花式或傳統調酒之動作表演。

(2) 評分標準

項目	分數佔比	評分內容
飲品創新	20%	產品具有創意的巧思與獨特性
外觀呈現	20%	成品視覺美觀度是否具藝術性
口味研發	30%	色澤 10%，香氣 10%，口感 10%
現場解說	15%	產品技巧的難易度及精細度
衛生觀念	15%	操作過程之清潔度

2. 「創意飲調有酒精組」競賽項目：

(1) 規則說明

每位選手準備時間 2 分鐘，競賽時間以 6 分鐘內為主，須完成三杯(二杯供評審評分，一杯展示)，冷熱飲不限，賽後整理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘，共計 10 分鐘。選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台最多 18 隊，參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。每位選手一張 IBM 桌，配方中需含東方美人茶至少 30ml。過程中無須花式或傳統調酒之動作表演，需搭配指定基酒 88 經典梅洛紅葡萄酒至少 30ml。。

訂購電話柯副總：0931631887 原價每瓶 800 本次競賽選手售價每瓶特惠價500 元整含運費含稅金 LINE ID: 0931631887

匯款收據請 Email 或 line:briankol9690716@gmail.com

國泰世華銀行營業部代號:013

戶名：首彩精品股份有限公司

帳號：218035002303



(2) 評分標準

項目	分數佔比	評分內容
飲品創新	20%	產品具有創意的巧思與獨特性
外觀呈現	20%	成品視覺美觀度是否具藝術性
口味研發	30%	色澤 10%，香氣 10%，口感 10%
現場解說	15%	產品技巧的難易度及精細度

- 4.競賽結束前 60 秒，10 秒分別提示比賽結束時間。
- 5.參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則。
- 6.副材料如咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
- 7.杯飾僅能使用新鮮水果或蔬菜，請勿使用染料或色素等材料，並於比賽前自行切割完成。

- 8.選手需製作 A4 大小說明作品，於決賽當天展示以利評審了解創作理念與調製方式等，內容格式不限，當天未展示飲品解說之選手酌量扣分。
- 9.成品展台長寬大小以 40*30 公分為限，工作人員現場丈量，超過者取消決賽資格。
- 10.大會擁有裁判權，不接受其他評議或影響，各選手創新調飲創作權屬大會所有。

三、注意事項

- 1.成品必須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物。
- 2.大會對競賽中所使用的調製方式及所拍攝或錄影的照片有權保留全部權利。
- 3.主辦單位不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- 4.主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。
- 5.建議自備設備與配件
選手須備齊比賽所需的物品與設備，如有疏漏，選手須自行負責；建議選手須考量運送中或競賽中有可能發生破損，請斟酌備份。競賽區域內等物品和設備，請選手務必全程負責照料，大會工作人員無提供協助與看管的服務。
- 6.大會僅提供工作桌、冰桶、冰鏟、冰塊其餘，選手自備項目(此清單僅供參考，請選手自行斟酌)：
攪拌機(Blender)、盎司杯(Shot Glasses)、飲品杯&盤、湯匙、個人所需特殊器皿、創意飲料所需的設備與配件、餐巾紙、水杯(供評審使用)、飲用水(供評審飲用，不可以加味、或添加其他物質，例如檸檬片)、乾淨抹布(練習用與比賽用)、清潔用具(桌面刷具、抹布/紙巾等)托盤、相關裝飾配件供評審桌佈置用。
- 7.承辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- 8.參賽團隊比賽期間交通、膳宿自付。

創意客家廚藝組

一、競賽項目

- (一)烘焙廚藝競賽(個人賽)
- (二)中餐廚藝競賽(個人賽)

二、競賽規則說明

(一)烘焙廚藝競賽(個人賽)競賽規則及評分：

1.報名資格：相關職類之高中職學生皆可參加，**參賽名額：12 位，每校不限人數。**

2.競賽內容：

(1)學科測驗：以測驗題為主，佔競賽總成績 20 %。

(2)術科測驗：採實際操作，佔競賽總成績 80 %。

3.競賽命題範圍：

(1)學科測驗：包括烘焙計算、製作原理、丙級題庫、108 課綱各版本、材料特性與功能、產品特性。

(2)術科測驗：

指定題：以丙級西點蛋糕為架構之產品一種。

創意產品製作題：由主辦單位命製一題（以茶融入烘焙產品）。

5.競賽時間：

(1)學科測驗：60 分鐘。

(2)術科測驗：180 分

鐘。6. 評分標準：

(1)術科評分標準：指定題目及創意題目合併評分。

項目	外觀	口感	技巧	衛生習慣	創意	備註
分數占比	15%	30%	30%	10%	15%	需填寫配方表

(2)嚴重缺點：不予計分情形如下：

a.比賽時提早離場或超過時限未完成指定產品者。

b.每種產品製作以一次為原則，未經評審人員同意而重複製作者。若因考場準備材料錯誤或機具故障、損壞，由選手事先提出且經評審確認者，不在此限。若於事後提出，則不予採納。

c.成品形狀或數量與題意不符者。

d.成品重量不符合題目規定者（取平均重超過(含)上下限 5 %以上者）；如試題另有規定者，依試題規定評分。

e.成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。

f.成品不良率超過 20 %以上者。

g.使用別人機具或烤爐者。

h.比賽時間內若經評審鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位。i.與陸羽盃主題題意不符。

(3)次要缺點：凡有下列各情形之每一小項扣 5 分。

- a.工作態度：（扣技巧項目，最多扣 10 分）。
 - ✓ 不愛惜原料、用具及機械。
 - ✓ 不服從評審人員糾正。
- b.衛生習慣：（扣衛生習慣項目，最多扣 20 分）
 - ✓ 指甲過長、塗指甲油。
 - ✓ 佩戴手錶或飾物。
 - ✓ 工作前未洗手。
 - ✓ 用手擦汗或鼻涕。
 - ✓ 未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。
 - ✓ 工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。
 - ✓ 隨地丟棄廢物。
 - ✓ 工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。
 - ✓ 工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。
 - ✓ 將盛裝原料或產品之容器放在地上。

(4)名次之計算：以學、術科比例合計為個人總成績，依參賽者總成績高低決定名次，若有發生競賽總分相同的情形，其比序原則為總分→術科→學科→術科優先部位或項目(依序為口感→技巧→外觀→創意→衛生習慣)。

四. 競賽方式：

(1)學科測驗：

- a.採紙筆方式測驗，不可使用計算機。
 - b.測驗地點為執行學校所提供之教室，競賽前於網站上公告。
- (二)術科測驗：採實地操作，可使用計算機(自行準備)。

八、競賽設備：

(1)基本設備：依勞委會公告烘焙食品職類丙級術科技能檢定考場機具設備。

(2)特殊設備：依命題指定基本設備未涵蓋之機具設備，需另行於執行學校網站公告。

五、注意事項：

(1)參賽者需著規定服裝（白色廚師工作服、黑色或白色工作褲，不可穿著緊身褲或牛仔褲、白色圍裙和黑色工作鞋）、配戴證件始得進場比賽（網帽由參賽學校自行準備），衣裙、網帽不得有任何字樣。

a. 一律著以白色為底之廚師工作服(可滾邊，釦子顏色不拘)。b. 黑色工作褲- 禁穿牛仔褲或休閒褲。

c. 黑色工作包鞋- 腳趾及後跟不外露，禁穿球鞋。

(2)選手得於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議，抽出參賽序號並熟悉所分配使用之機具設備。

- (3) 參賽者不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入比賽場地，違者不予計分。
- (4) 進場時，應出示身分證明文件及選手自備之工具和配方表，並接受監評人員檢查。
- (5) 參賽者依據比賽指定位置就位，以備核對。
- (6) 比賽使用之原料、設備、機具需於比賽開始後 10 分鐘之內核對、檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- (7) 參賽者應聽從並遵守監評人員講解規定之事項。
- (8) 比賽時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- (9) 參賽者應正確操作機具，如有損壞，需負賠償責任。
- (10) 參賽者對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，需自負一切責任。
- (11) 比賽進行中如遇有停電、空襲警報或其他事故，需聽監評人員指示辦理。
- (12) 比賽進行中，參賽者因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加時間。
- (13) 比賽結束離場時，應由監評人員點收機具、設備。
- (14) 比賽結束前，參賽者需在工作檯面先拍照(可不脫帽)，再將試題、配方表及比賽成品一併送至評審室。
- (15) 參賽者有下列情形之一者，取消比賽資格，術科成績以零分計算。
- a. 冒名頂替者，協助他人或委託他人代為操作者或作弊者。
 - b. 互換半成品、成品或配方表者。
 - c. 攜出工具、器材、半成品、成品或試題及配方表者。
 - d. 故意損壞機具、設備者。
 - e. 不接受評審人員指導，擾亂試場內外秩序者。
- (16) 各校領隊、老師、學生及其他人員，非經執行學校許可，不可在競賽試場外逗留。
- (17) 本規則如有未盡事宜，依「學科競賽須知」與「術科競賽須知」之規定辦理。

十、成果展示

競賽作品得由承辦學校整理，出版、影印及發布各職種錄取名額之作品並予展示。

十一、有關本競賽辦理期間相關疑義由申訴及緊急應變小組處理。

(二)中餐廚藝競賽(個人賽)競賽規則及評分：

- 1.競賽範圍：依據 108 課綱中餐烹調、中餐烹調丙級之內容為原則。
- 2.報名資格：相關職類之高中職學生皆可參加，**參賽名額：12 位，每校不限人數。**
- 3.競賽內容：
 - (1)學科測驗：以測驗題為主，佔競賽總成績 20%。
時間限制：測驗時間為 60 分鐘。
 - a.採紙筆方式測驗。
 - b.測驗地點為執行學校所提供之教室，競賽前於網站上公告。
 - (2)術科測驗：依實務操作，佔總競賽總分 80%。
時間限制：競賽時間為 120 分鐘。
 - a.指定菜(6 人份)1~2 道。
 - b.創意菜(6 人份)1 道。以茶入菜，並依據主辦單位提供之食材現場烹調，附說明創作理念 200 字內)
- 4.評分標準：
 - (1)依學科、術科之比率合計為個人競賽總成績，依參賽者總成績高低決定名次之排序，若總成績相同時，其優先項目比序原則為總分→術科→學科。
 - (2)其中術科優先項目比序原則依觀感→味道及口感→創意。
 - (3)各校選手需依自備器材之規範，如有夾帶其他物品入場者，扣除術科成績 20 分。
 - (4)觀感(火候、刀工、取量、衛生、整體) 50%、味道及口感 30%、創意 20%
 - 5.各校選手自備器材
 - (1)服裝儀容(白色廚師服、藍色、黑色、千鳥格工作褲、白色廚帽、廚裙、黑色工作安全皮鞋)
 - (2)刀具(片刀、文武刀或剁刀、雕刻刀、剪刀)
 - (3)衛生手套、廚房紙巾。
 - (4)飲用水。
 - (5)文具(2B 鉛筆、橡皮擦、原子筆、修正帶)
- 6.注意事項：
 - (1)參賽者需著規定服裝(白色廚師工作服、黑色或白色工作褲，不可穿著緊身褲或牛仔褲、白色圍裙和黑色工作鞋)、配戴證件始得進場比賽(網帽由參賽學校自行準備)，衣裙、網帽不得有任何字樣。
 - a.一律著以白色為底之廚師工作服(可滾邊，釦子顏色不拘)。
 - b.黑色工作褲- 禁穿牛仔褲或休閒褲。
 - c.黑色工作包鞋- 腳趾及後跟不外露，禁穿球鞋。
 - (2)選手得於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議，抽出參賽序號並熟悉所分配使用之機具設備。

- (3) 參賽者不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入比賽場地，違者不予計分。
- (4) 進場時，應出示身分證明文件及選手自備之工具和配方表，並接受監評人員檢查。
- (5) 參賽者依據比賽指定位置就位，以備核對。
- (6) 比賽使用之原料、設備、機具需於比賽開始後 10 分鐘之內核對、檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- (7) 參賽者應聽從並遵守監評人員講解規定之事項。
- (8) 比賽時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- (9) 參賽者應正確操作機具，如有損壞，需負賠償責任。
- (10) 參賽者對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，需自負一切責任。
- (11) 比賽進行中如遇有停電、空襲警報或其他事故，需聽監評人員指示辦理。
- (12) 比賽進行中，參賽者因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加時間。
- (13) 比賽結束離場時，應由監評人員點收機具、設備。
- (14) 比賽結束前，參賽者需在工作檯面先拍照(可不脫帽)，再將試題、配方表及比賽成品一併送至評審室。
- (15) 參賽者有下列情形之一者，取消比賽資格，術科成績以零分計算。
 - a. 冒名頂替者，協助他人或委託他人代為操作者或作弊者。
 - b. 互換半成品、成品或配方表者。
 - c. 攜出工具、器材、半成品、成品或試題及配方表者。
 - d. 故意損壞機具、設備者。
 - e. 不接受評審人員指導，擾亂試場內外秩序者。
- (16) 各校領隊、老師、學生及其他人員，非經執行學校許可，不可在競賽試場外逗留。
- (17) 本規則如有未盡事宜，依「學科競賽須知」與「術科競賽須知」之規定辦理。

7. 成果展示

競賽作品得由承辦學校整理，出版、影印及發布各職種錄取名額之作品並予展示。

8. 有關本競賽辦理期間相關疑義由申訴及緊急應變小組處理。

創意客家餐桌佈置組

一、競賽項目：

創意餐桌佈置個人賽，以「客家風情」為主題，並以花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之器皿及佈置，在方餐桌(100*100*75 公分)上，營造出良好的餐桌氣氛。

二、競賽設備

請選手自行準備餐桌佈置之相關器皿、餐巾及營造氣氛之裝飾物。
大會提供每位參賽者：

1. 方餐桌(100*100*75 公分)一張、餐椅兩張。
2. 白色方檯布(160*160 公分)一條。
3. 選手工作檯(180*60*75 公分)一張。

三、競賽規則說明

1. 參賽選手需著餐廳服務基本服裝或學校制服，背心或西裝皆可。
2. 競賽時間為 12 分鐘，需完成檯布鋪設、口布折疊、器具及相關裝飾品擺設。
3. 須符合大會主題。
4. 搭配之器皿及裝飾物不限，以符合業界餐廳佈置之情境。

四、評分標準：

項目	分數佔比	評分內容
操作專業度	40%	1.服裝儀容。 2.餐巾摺疊技巧。 3.現場操作流程熟練性。 4.衛生安全。
創意性	20%	1.具創意巧思 2.具獨特性
情境佈置	40%	1.符合主題性 2.情境營造 3.整體美觀 4.務實性

創意客家客房造型組

一、競賽項目

以「客家風情」為主題，營造良好的客房氣氛

二、競賽設備

大會提供每組：

- 1 上、下墊尺寸(單人床): 180*120 (cm)
- 2 一組羽絨被套與羽絨被
- 3 枕頭套與枕心各兩個
- 4 一張床保潔墊與一張床單
- 5 床頭櫃 55*45*50(cm)。

三、競賽規則說明

1. 比賽隊伍必須在限定時間 6 分鐘內完成鋪床程序。
2. 參賽者須自行準備符合主題的裝飾物，並考量符合業界客房佈置之境。
3. 比賽單位將提供鋪床用的所有相關器具設施與房務布巾。
4. 必須準備主題與布置的說明。
5. 佈置的成本須考量實際飯店的執行性。
6. 參賽者必須在比賽前一小時註冊登記。
7. 評審給分一旦公布不可有任何的異議。

四、評分標準

項目	分數佔比	評分內容
技術與流程	20%	專業、鋪床流程，了解備品、鋪床技術及衛生安全
平整與緊實度	20%	完成後的整齊度、清潔與美觀
主題融合	20%	利用符合主題的裝飾物，裝飾頭櫃或床面，該裝飾品符合成本考量
選手整體專業	10%	參賽者的個性、服儀、準備工作、俐落熟練與專業度
時間掌握	30%	在時間內完成有品質的鋪床技巧任務，並掌控時間配置內，獲基本分 15 分。評分標準第一

		項及第二項合計獲 35 分以上(包括 35 分)，且在比賽時間五分內完成鋪床與裝飾動作，每快5 秒得以在第五時間掌握項獲得 1 分，以此類推。此項成績積分最高 30 分。
--	--	---

玖、獎勵辦法

一、獎牌及獎狀頒發標準

總分 100 不給半分

金牌..... 90~100 分，獎牌 1 面、獎狀 1 張。

銀牌..... 80~89 分，獎牌 1 面、獎狀 1 張。

銅牌..... 70~79 分，獎牌 1 面、獎狀 1 張。

優勝..... 60~69 分，獎狀 1 張。

60 分以下不敘獎

二、各組最高分者，可獲得獎金 NT\$2,000 元

整。三、所有選手都會有一張參賽證明

拾、配方表

創意飲調有酒精組(個人賽)、創意無酒精組(個人賽)請務必於競賽時繳交。

拾壹、冷凍藏設備借用

各組選手如需借用冷、凍藏設備須於報名表單中填寫並註記大小、尺寸、內容物，但因空間有限，恐無法提供所有選手借用，大會將於報名截止後進行公告，大會不提供保管責任。

拾貳、切結書

各組所有選手的競賽作品必須是個人創作作品，不得有抄襲或使用他人作品之情形，如有違反需自付道德與法律責任，並於競賽當日繳交切結書一份。

拾參、特別注意事項

1、主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。

2、本大會競賽成績皆以評審評分為依據，不受外界評意。

創意有酒精組、創意無酒精組配方表

創意組配方(單杯量)		
中(英)文：		
配方 (Recipe)	c l	廠牌 (Brand Name)
裝飾物：		
創作理念：		

中餐廚藝競賽(個人賽)、烘焙廚藝競賽(個人賽)

RECIPE FORM (材料、食譜表)

CLASS No.:(組別)

Contestant No.:(參賽證號碼) No. of Serving:(份數)

Name of Recipe:(菜名)

Quantity 重量	UOM 單位	Ingredients 食材
	cc	
	ml	
	gm	

Method:(作法):

選手參賽切結書

本人參加 2023 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽，保證競賽作品為個人創作作品，無抄襲或使用他人作品之情形，如有違反需自負道德與法律責任。為求慎重，謹立本切結書保證。

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 1：每一位選手均須填寫繳交本切結書

註 2：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 112 年 10 月 6 日