



www.cbs.co.kr/kfood

WACS 인증 세계대회



2016 WACS

WACS 韓國奧林匹克餐飲大賽 KOREA FOOD TREND FAIR

2016.10.05(三)~10.07(五)

地點：韓國良才洞 A T 中心
(1F/2F展覽館) **atCenter**

WACS 等你來挑戰!

主辦單位 (社) 韓國食生活製菓協會 CBS **보카스** (社) 韓國廚師中央會 Korea Cooks Association 主管單位 (社) 韓國烹飪技能長協會 (社) 韓國食飲料外食烹飪教育協會

贊助單位 農林畜產食品部 海洋水產部 女性家族部 保健福祉部 僱傭勞動部 韓國觀光公社 Korea Tourism Organization 國際技能奧林匹克大會 WorldSkills Korea 韓國委員會

I-SEOUL-U 너와 나의 서울 韓國產業人力公團 HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT SERVICE OF KOREA 韓國技術資格檢定院 (社) 韓國製菓技能長協會 TAIWAN EDUCATION CENTER Korea ICEA 國際文化交流協會 TRI 中華研究發展

2016 KFTF WACS 韓國奧林匹克餐飲大賽

壹、比賽概述

- 一、競賽名稱：2016KFTF WACS 韓國奧林匹克餐飲大賽
- 二、參訪日期：2016/10/04 - 2016/10/08 • 共 5 日
- 三、競賽日期：2016/10/05 - 2016/10/07
- 四、競賽地點：韓國良才洞 AT 中心 **atCenter**(1F/2F 展覽館)
- 五、主辦單位：(社) 韓國食生活製菓協會、CBSi News、
(社) 韓國廚師中央會(Korea Cooks Association)
- 六、台灣區業務代表：健行科技大學餐旅管理系、ICEA 國際文化交流協會
宥星創意行銷有限公司
- 七、主管單位：(社) 韓國烹飪技能長協會、(社) 韓國食飲料外食烹飪教育協會
- 八、贊助單位：農林畜產食品部、海洋水產部、女性家族部、保健福祉部、僱傭勞動部、
韓國觀光公社、國際技能奧林匹克大會韓國委員會(World Skills Korea)、
韓國台灣教育中心 (Human Resources Development Service of Korea)、
I·SEOUL·U (你和我的首爾)、韓國產業人力公團、(社) 韓國製菓技能長協會、
韓國技術資格檢定院 (Korea Testing Institute of Technical Qualification)

貳、報名資訊

- 一、競賽項目：個人烹飪賽、現場團體烹飪競賽等兩項目。
- 二、敬請詳閱本活動簡章內容，報名後所有參賽者視同同意大會與本活動簡章之一切規定。
- 三、參賽者於確認報名手續完成後，將由大會發予通行證，參賽者與工作人員皆必須憑證入場，該證不得轉讓。
- 四、參賽選手皆需著專業服裝。

五、參賽團費：10/04-10/08，共 5 日活動費用共計新台幣 48,500 元整，

★ 包含：住宿、餐費、翻譯、交通、當地參訪、廚房租借使用、領隊等費用、保險費、來回機票。

★ 不含：報名費、材料費。

競賽報名費：依各選手參賽項目計，每人每項新台幣 4,000 元整。

六、材料：各單位選手比賽項目自行於台灣與韓國等兩地準備之。

七、報名方式

(1) 統一採取 email 報名方式，僅接受原簡章 WORD 格式報名表電子檔案（請張貼照片、確認參賽項目與個人資料是否填寫正確），個人資料填寫錯誤導致證書有誤者，請洽主辦發證單位確認。

(2) 報名期間：即日起至 **2016 年 9 月 1 日止**，逾期不受理。

(3) 退費方式：

- 未收到完成報名通知而自行繳費者，若報名人數已超出名額或無法完成報名導致必須退費時，由本單位扣除 **1,000 元** 代辦費以及行政費用後退還餘額。
- 2016 年 9 月 15 日前欲取消報名與退費者，一律扣除選手個人或單位 30% 團費（已給付賽事部分訂金支出）後退還。
- 2016 年 9 月 16 日後至 2016 年 9 月 30 日欲取消報名與退費者，一律扣除選手個人或單位 80% 團費（已給付賽事所有訂金支出）後退還。
- 2016 年 10 月 1 日後無法參賽者，選手個人或單位團費全額扣除（已給付賽事所有費用支出）。

(4) 報名聯絡資訊：

- 臺灣區報名秘書處：ICEA 國際文化交流協會/韓國首爾台灣教育中心
- 承辦人：**郭增陽顧問**
- 聯絡人電話：**江曉雯 0933250639**

◎ 報名電子郵件：anne_chiang@unistar-creative.com (檔名為:QQ 大學 000)

【匯款資訊】

銀行戶名：**宥星創意行銷有限公司**

匯款銀行：**聯邦銀行大竹分行** 銀行代號：**803**

匯款帳號：**08210-0016385**

敬請先將報名表電子檔寄出完成報名，收到 email 回覆通知確認後再匯款（請於 3~5 日內完成匯款）。

參、參賽規則

1. 各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。
2. 個人組可報名參加會內所有比賽項目。
3. **已完成報名之比賽項目，不得更改，無故缺席者，視同放棄比賽資格，恕不提供退費；**若有不可抗拒之因素，可向大會提出書面說明。
4. 比賽會場於早上七點開放，比賽結束後，垃圾需集中處理於垃圾區內。
5. 參賽者及相關人員請自行保管私人物品及參展品，不可於參展及備審期間，將展台當作休息場所，以正觀瞻。
6. 晚間六點前為展覽期間，參賽者請勿擅自移動展區內的展品；晚間六點方可開始進行撤收，參賽者需留在現場協助展品的撤收，若七點後尚未完成展品撤除，大會保有清除的權利。
7. 評分時請勿露出公司或學校 logo。
8. 參賽者可在限定時間內展示作品，若超出展示時間，則取消參賽資格，請各參賽者悉依大會比賽流程辦理展示。
9. 若展品不符規則或超過大會所提供之空間，大會可取消其參賽資格。
10. 大會人員在比賽後，有權要求拍攝參展品；在未經大會許可下，不得私自出版、改造或是拷貝參展品。
11. 獲獎之參賽者或其代表，請穿著正式廚師服裝出席頒獎典禮。
12. 若參展品被判定有損大會形象者，大會保有要求改正或撤除的權利。
13. 參賽者需穿著標準競賽服裝，不得穿著內衣、拖鞋等。
14. 大會不負責任何參展品、設備器具或私人物品的保管及損害賠償。
15. 參賽人數若超過大會規定，大會得以進行處罰或取消資格，取消資格者需馬上退出比賽，展品不列入評分，亦不得出席頒獎典禮。
16. 如有違反競賽規則，造成其他參賽者權益受損之情事，展品不得接受裁判評分，惟經大會同意，仍可參加展覽。
17. 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，大會保有修改、增加或刪除規則之權利。
18. 參賽者需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
19. 報名資料未填寫完整者不予接受報名，僅採用本簡章之 WORD 電子檔，不接受紙本郵寄、圖片檔或 PDF...等非標準形式之報名。
20. 展示作品菜卡及菜單須同時**具備英文**以利國際評審評分。
21. 勝利之隊伍或選手個人可分別得到金、銀、銅獎及佳作，未達得獎分數者不予授獎。
22. **本規則請於報名前詳閱，報名後視同同意本賽事規則。**

肆、比賽細項及規範

(一) 個人烹飪賽

1. 以個人服務單位做報名。
2. 早上 8 點至 10 點擺設及展示，10 點至 12 點評分。
3. 展示桌為長 90cm x 寬 60cm(以實際現場所提供規格為準)，需自行準備展示設置及裝飾。
4. 可於比賽當天由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
5. 比賽當天會發給參賽者及助理入場許可證。
6. 指定日期前繳交指定表格及食譜，遲交者扣分。
7. 參賽者需現場製作並講解介紹自己的參展品。。
8. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。
9. 除特別要求外，參賽展示品需為一人份，另醬汁也要一併展示。
(不須提供裁判試吃的樣品)
10. 主辦單位不負責保管個人財物。
11. 參賽者需自行準備食材及碗盤。
12. 場地復原清潔列入評分標準中。
13. 遲到者喪失比賽資格。
14. 所有展品皆以可食用的食材製作，菜餚作品必須上吉利丁，並符合現代餐廳實用性。
15. 所有展品晚上六點前不可移動。



一、Display 展示類：

- A. Buffet Plater 自助餐 (3 種主菜、3 種配菜、每種 8 人份、每種 1 盤，醬汁要 2 種以上)
- B. Tapas / Finger Food 手指小食 (不同款的 4 種-2 熱&2 冷、每種 1 人份、每種 6 盤)
- C. Appetizers 開胃前菜 (不同款的 4 種-2 熱&2 冷、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜配菜、醬汁與裝飾，以冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現)
- D. Main Course 主菜 (不同款的 4 種、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜蔬菜與澱粉配菜、醬汁和裝飾，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現)
- E. Set Meal 套餐 (由冷開胃菜、湯、熱開胃菜、主菜、點心等 5 種所組成、每種 1 人份、每種 1 盤)
- F. Vegetarian Main Course 蔬菜主菜 (不同款的 4 種、每種 1 人份、每種 1 盤，需搭配適宜配菜、醬汁和裝飾，不得使用卵類及乳製品，以熱菜冷展方式呈現，選擇西式或亞洲其中一種類型呈現)
- G. Fruit And Veg Art Carving 蔬果雕刻 (以 1 個代表作呈現，內容必須皆為蔬果相關可食性材料，高達 60~100cm)
- H. Bread Art Showpiece 藝術麵包 (以麵粉為主製作的麵包工藝品，大小 90cm x 90cm 以內，高度 180cm 以內，內容必須皆為麵包相關可食性材料)
- I. Sugar Art Showpiece 拉糖藝術 (以糖為主製作的工藝作品，只能用 30% 以下的糖片 (Pastillage)，不必使用糖片 (只用糖也可以)，大小 90cm x 90cm 以內，高度 180cm 以內，內容必須皆為糖相關可食性材料)
- J. Chocolate Art Showpiece 巧克力藝術 (以巧克力為主製作的工藝作品，大小 90cm x 90cm 以內，高度 180cm 以內，只能用考維曲巧克力 (couverture chocolate)，內容必須皆為巧克力相關可食性材料)
- K. Dough Art Showpiece 麵點藝術 (以 1 個代表作呈現，內容必須皆為麵食相關可食性材料，高達 60~100cm)
- L. Marzipan 杏仁膏裝飾蛋糕 (直徑 21cm，高 5~8cm，整體高度需低於 20cm，總寬在 23cm 間，內容必須皆為相關可食性材料，除了糖粉及酒類，不允許混合 (fusion) 其他的素材)
- M. Three-tier Wedding Cake 三層婚禮蛋糕 (最小規格必須 6 吋以上，樣式不限，內容必須皆為相關可食性材料)

***如違反規則將取消參賽資格。**

-評分和審核基準

審查標準	分數	評分內容
菜單／味道&色彩	0-20	* 食材調配 * 廚藝應用能力 * 主副餐色香味調和
難易度／獨創性	0-20	* 藝術性 * 難易度及完成度
實用性／市場性	0-20	* 符合現代生活、操作比便利性 * 視覺美觀度
製作過程專業度	0-20	* 製作方式的正確性與經濟性 * 作品展示
表現／飲食量	0-20	* 正確的比例 * 整體的平衡與協調

二、現場製作類/雕刻：

N. Fruit And Veg Art Live Carving 現場蔬果雕刻

-比賽指南

- * 提供 1 人 1m 的展示空間，在提供的場地展示參加者的作品。
(按現場的情況，展示空間會有變動)

-比賽時間

- * 比賽時間共計 3 小時，參加者得在比賽時間以內自己 1 個人來完成自己的作品及展示。
- * 比賽時間：10:00~13:00 [3 小時] (比賽時間按現場情況會有變動)。
- * 桌子的寬度是 60cm 以上。
- * 為止參觀者的妨礙，每 1m 設置好警戒線。

-比賽詳細事項

- * 要求 3 小時以內完成 1 個作品，作品的專題不限。
- * 跟自己的作品有關的一些用具都要自己準備好。
- * 素材應該是自然狀態，不允許事先雕刻。
- * 為了裝飾的用途，允許用 20% 的其他素材，但是這些不算是審核物件。
- * 參加者該準備好自己作品的說明。
- * 烹調服裝不限，但必須得穿烹調服、烹調帽、圍裙、棉手套。
- * 3 小時的比賽之後，作品的展示進行到下午 6 點。

-評分和審核基準

- * 作品展示的適合性【 20 分 】
- * 表現/全體上的美感【 40 分 】
- * 技術/難度【 40 分 】



三、現場製作類/烘焙：

-比賽指南

*提供 1 人面積 40x40cm 的空間(按現場的情況，展示空間會有變動)。

*比賽時間 1.5 小時。

O. Marzipan 杏仁膏裝飾蛋糕

-比賽詳細事項

*準備好蛋糕體。

*製作 2 個規格大小為 3 號(直徑 21cm)的作品(1 個為審核品嘗用、另 1 個為展示用)。

*不允許使用乾佩斯(gumpaste)等的其他素材，Covering 及公用和麵可以實現著色。

*杏仁糖糕上，除了糖粉及酒類，不允許混合(fusion)其他的素材，而且必須得尚待 piping 作業。

*參加者自帶著色和麵、sheet、蛋糕盤等的素材。

◆除了主辦方提供的食材及用具，其他的物品都要參加者自備。

P. Cream Cake 鮮奶油裝飾蛋糕

-比賽詳細事項

*準備好蛋糕體

*製作 2 個規格大小為 3 號(直徑 21cm)的作品(1 個為審核品嘗用、另 1 個為展示用)。

*除了利用甘那許(ganache)的 piping 作業，不允許使用乾佩斯(gumpaste)、杏仁糖糕等的其他素材。

*sheet 上應有冷凍 buttercream。

*參加者該自帶 cream、sheet 及蛋糕盤等的一系列比賽必備用具。

四、現場製作類/點心：

Q. Western Pastry 西式點心

-比賽詳細事項

*準備好蛋糕體。

*要做不同的 2 種點心，各 2 人份(1 個為審核品嘗用、另 1 個為展示用)。

*無紋的白盤上放一個完成的點心，得使用 tuile、巧克力、糖、和麵等去裝飾，還可以用 sauce 去裝飾點盤子。

*所有的參加者自帶自己的用具，也允許使用特殊裝備或素材。

*允許自帶 sheet、sauce、糖漿等。

-評分和審核基準

審核標準	分數	審核內容
色彩	0-20	許可的使用色素與否，色彩表現的協調
技巧及衛生	0-20	參加者的技巧多麼優秀，製作過程的衛生，技巧要素多麼協調
獨創性	0-20	整個過程當中，作品的食材、味道、構成多麼具有創新的要素。
完成度	0-20	協調、均衡、構成、技巧的粗細。
藝術性	0-20	協調、形態上多麼具有藝術性的要素。

五、現場製作類/飲調競賽：

R. Classic Cocktail 傳統酒雞尾酒比賽：

(馬格利酒或者傳統酒 2 種選 1)

S. New Classic Cocktail 創作雞尾酒比賽：

(Whiskey、Brandy、Rum、Gin、Vodka、Tequila 6 種基酒選 1)

1) 比賽指南

- 雞尾酒配方另外由官方網站中下載使用。
- 參賽者須在參賽當天繳交，以韓文(或英文)寫出雞尾酒配方及說明，並列印出兩份配方表提供評審委員參考。
- 參賽選手以個人為一組。
- 可以接受 1 人報名兩種，需繳交兩種費用。
- 比賽當天，參賽者如果沒有備齊自己需要的用具，主辦單位也不另外提供。
- 所有參賽者賽後，必須準備給評審委員說明的名牌。

2) 雞尾酒大賽詳細事項

-準備物品

主辦單位：冰塊、冰桶、夾子

參賽者：製作主材料和副材料使用的器具。

雞尾酒準備兩杯，準備時間 2 分鐘、製作時間 5 分鐘，審核和整理 5 分鐘。

(完成的雞尾酒分別為審查用以及評審委員用)

- 製作方法由 Shaking, Floating, Building, Stirring, Blending 中自由選擇一項。
- 可以使用食用裝飾物，可事前準備。
- 材料的數目總共不得大於 7 種。
(裝飾品只允許一種)
- 比賽當中所有的參賽作品禁止暴露校名，參賽者禁止穿校服或露出學校 logo。
- 根據法則需著調酒師服裝。

3) 比賽扣分規則

- 若超過時間，則以以下作為扣分基準
- 經過 5 分鐘後，1~30 秒以內完成：總分扣 10 分
- 經過 5 分鐘後，31~60 秒以內完成：總分扣 20 分
- 經過 5 分鐘後，超過 61 秒以上完成：總分扣 30 分

4) 評分和審核基準

審核基準	分數	評分內容
服裝儀容與整潔	1~20 分	服裝. 頭髮. 手. 指甲等衛生狀況、各式器具的整潔度、調酒杯的整潔度
製作過程與專業度	1~20 分	材料與配方的正確性、製作方法的合適度、是否符合時代潮流
雞尾酒味道	1~20 分	主. 副材料的搭配是否恰當以及口感
創造力及產品可行性	1~20 分	獨特性以及行銷
整體協調性與主題形象	1~20 分	整體性和 Decoration 以及主題的協調度

六、現場製作類/咖啡師比賽：

T. CoffeeBrewing 手沖咖啡比賽：

- 1) 比賽指南
 - 參賽選手以個人為一組
 - 咖啡萃取兩杯
 - 準備過程 7 分鐘，賽程 8 分鐘，整理過程 2 分鐘。
 - 需著咖啡師服裝。
- 2) Coffee Brewing 比賽詳細事項
 - 準備物品
 - 主辦單位：咖啡豆、研磨機、滴漏杯、滴漏機
 - 參賽者：托盤、杯墊、咖啡杯 2 個、湯匙 2 支、抹布、餐巾
- 3) 比賽扣分規則
 - 若超過時間，則以下為扣分基準
 - 經過 8 分鐘後，1~30 秒以內完成：總分扣 10 分
 - 經過 8 分鐘後，31~60 秒以內完成：總分扣 20 分
 - 經過 8 分鐘後，超過 61 秒以上完成：總分扣 30 分
- 4) 成品物：
 - Coffee Brewing 兩杯
- 5) 評分與審核基準

審核基準	分數	評分內容
服裝儀容與整潔	20	服裝. 頭髮. 手. 指甲等衛生狀況 各式器具及設備整潔度
咖啡萃取	20	咖啡萃取的熟練度與滴漏技術
成品的味道	30	適當萃取量、味道和香氣
咖啡師的故事	20	自然舒服的服務和表情 有自信和信心的故事
整理	10	整體作業空間的清潔與收尾

(二) 現場團體烹飪競賽

1. 以任職單位作報名。
2. 每隊以 5 人為限，包含隊長在內。
3. 各隊比賽行程將於現場公佈。
4. 參賽者將會收到參賽通行證，該證不可轉讓他人。
5. 參賽者需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
6. 參賽者競賽食材，請自行準備。
7. 參賽選手皆需著經消毒之專業廚衣及帽子、褲子及領巾（顏色不拘）。
8. 參賽者需現場製作並講解、介紹自己的參展品，自備餐具與飲用水予評審。
9. 自行決定參賽隊伍名稱。
10. 現場作品之菜卡及菜單須同時具備英文以利國際評審評分。

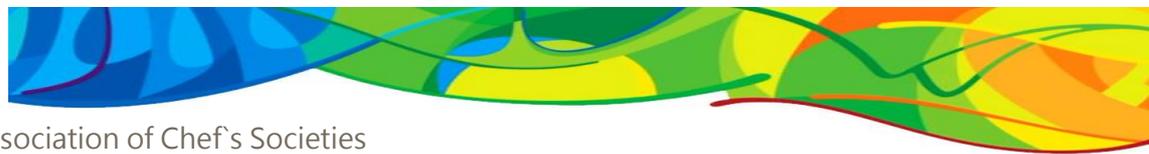
-比賽詳細事項

1. 各隊需準備的菜餚如下，1 份提供參展，2 份提供給裁判評分，包含清潔工作，需在 1.5 小時內完成，參展用菜餚醬汁需先備好。
 - 前菜（可做成熱食或冷盤，亦可混合，但不可用湯品取代）。
 - 主菜（可選擇肉類、禽類、魚類或海鮮）。
 - 點心（冷、熱或混合皆可接受）。
2. 熱食比賽允許準備範圍：
 - *蔬菜允許事先清理與切割，但不允許事先烹調。
 - *允許事先準備帶來的肉湯、和麵糰，但不允許事先放這些作料，醬汁需現場製作。
 - *肉類、家禽類、魚類、海鮮品類允許事先的打理，但不允許事先切烹調。
3. 每隊須在指定日期前提交正確的食譜，且不得更改。
4. 現場提供給每隊的烹飪設備清單如下：

品名	數量	備註
電磁爐(3 個烤盤)	1 個	
電烤爐	1 個	
冷凍/冷藏冰箱 45box	1 個	
烹調桌	2 個	
水池	1 個	
垃圾桶	1 個	

5. 會場平面圖於現場公佈，上述清單外之其他所需設備，由參賽者自行準備。





- 評分與審核基準

基礎準備及衛生	0-20	- 基礎準備過程是不是合適規定 - 烹調及其環境的衛生程度怎樣
烹調過程的專門性	0-20	- 烹調準備過程是不是合適現代的食生活
表現/創新	0-20	- 主菜跟附加菜的協調 - 菜的表現多麼有現代感、多麼高檔
菜的味道	0-30	- 菜的味道、香味、色彩等的構成及營養價值
烹調的科學性	0-10	- 作品跟配方的一致性

- 獎項及內容

區分	總分	備註
特金	100分	獎牌證書
金牌	90分~ 99分	獎牌證書
銀牌	80分~ 89分	獎牌證書
銅牌	70分~ 79分	獎牌證書
佳作	60分~69分	證書



委任狀

本單位 2016 KOREA FOOD TREND FAIR 組織委員會於
2016 年 10 月 5-7 日舉辦『2016 KOREA FOOD TREND FAIR
/ 2016 韓國 WACS 奧林匹克美食大賽』，茲同意將台灣區
報名作業授權委任予『ICEA 國際文化交流協會』，全權
負責台灣區選手報名事項、收費作業及相關活動宣傳。

본 기관 『2016 코리아 푸드 트렌드 페어
조직위원회』는 2016년 10월 5-7일 진행하는 『2016
KOREA FOOD TREND FAIR / 2016 코리아 WACS 푸드 트렌드
페어』 대만지역은 『ICEA 국제문화교류협회』에
위임하여 선수모집, 참가비 납부 및 대회관련
홍보활동을 진행한다.

2016 . 8 . 1

2016 KOREA FOOD TREND FAIR 組織委員會



韓國奧林匹克餐飲大賽報名表--個人賽

中&英文姓名		護照號碼	
學校名稱		科系	
學校地址			
電話	學校	手機號碼	
	住家	E-mail	
指導教師			參賽選手大頭照 請以圖檔貼於此處
退款用帳戶	帳戶名稱： 匯款銀行： 局號(代號)： 匯款帳號：		

■請於報名項目打V，每名參賽者限選一項

Display 展示類	
	A. Buffet Plater 自助餐
	B. Tapas / Finger Food 手指小食
	C. Appetizers 開胃前菜
	D. Main Course 主菜
	E. Set Meal 套餐
	F. Vegetarian Main Course 蔬菜主菜
	G. Fruit And Veg Art Carving 蔬果雕刻
	H. Bread Art Showpiece 藝術麵包
	I. Sugar Art Showpiece 拉糖藝術
	J. Chocolate Art Showpiece 巧克力藝術
	K. Dough Art Showpiece 麵點藝術
	L. Marzipan 杏仁膏裝飾蛋糕
	M. Three-tier Wedding Cake 三層婚禮蛋糕
Filed Fabrication 現場製作	
	N. Fruit And Veg Art Live Carving 現場蔬果雕刻
	O. Marzipan 杏仁膏裝飾蛋糕
	P. Cream Cake 鮮奶油裝飾蛋糕
	Q. Western Pastry 西式點心
	R. Classic Cocktail 傳統酒雞尾酒比賽
	S. New Classic Cocktail 創作雞尾酒比賽
	T. CoffeeBrewing 手沖咖啡比賽

■ 注意事項：報名前請詳閱比賽規則，完成報名後所有參賽者視同同意大會與本活動簡章之一切規定，會後結果不得提出異議或上訴。

請將報名資料寄至：anne_chiang@unistar-creative.com (檔名為:QQ 大學 000)

韓國奧林匹克餐飲大賽報名表--團體烹飪賽

學校名稱		科系名稱	
學校地址			
聯絡人或指導老師		職稱	
聯絡電話		傳真	
手機號碼		E-mail	
退款用帳戶	帳戶名稱：匯款銀行： 局號(代號):匯款帳號：		

■ 選手名單(5人1組)

隊員	姓名	護照號碼	手機號碼	參賽選手大頭照
隊長				請以圖檔貼於此處
隊員 1				請以圖檔貼於此處
隊員 2				請以圖檔貼於此處
隊員 3				請以圖檔貼於此處
隊員 4				請以圖檔貼於此處

※報名前請詳閱比賽規則，會後結果不得提出異議或上訴。

資料請寄：anne_chiang@unistar-creative.com(檔名為:QQ 大學 000)

2016 KFTF WACS

韓國廚藝奧林匹克大賽

參加者中&英文姓名	
參加項目	
參賽日期	

Standard Recipe

作品1名稱 作品1圖片						比賽項目 使用餐具(詳細記載)			
						烹飪時間	分		
						料理主題概要			
材料	材料名稱	使用量	單位	材料名稱	使用量	單位	材料名稱	使用量	單位
料理方法									

Standard Recipe

作品3名稱 作品3圖片	比賽項目					使用餐具(詳細記載)			
	烹飪時間					分			
	料理主題概要								
材料	材料名稱	使用量	單位	材料名稱	使用量	單位	材料名稱	使用量	單位
料理方法									