

2020「ARTUSI 經國盃」義顯身手國際廚藝競賽簡章



一、活動主旨：

義大利現代料理之父 Pellegrino Artusi，他的著作“Science in the Kitchen and the Art of Eating Well”是第一本將義大利所有大區美食集結成冊的珍貴寶典，世界知名的法籍主廚 Auguste Escoffier 也深受 Artusi 啟發。2020 年適逢 Artusi 200 年冥誕，為感念 Artusi 對義大利美食文化的貢獻，「基隆市政府」、「經國管理暨健康學院」與「義大利經濟貿易文化推廣辦事處」首次攜手合辦這次國際廚藝競賽，希望藉由競賽的方式讓大家有機會更深入了解義大利食材及各大區料理的特色，進而應用所學於日後實體通路，並發揚「ICIF 義大利國際廚藝學院」將義大利美食文化精髓推廣至世界各地的成立宗旨。促進提升「經國管理暨健康學院」國際廚藝平台，俾利技職教育與基隆餐飲產業交流模式之推動與發展。

二、活動目的：

本次活動主要目的是希望參賽選手發揮創意，將義大利傳統料理元素結合基隆在地新鮮漁獲，創造出食材烹調的無限可能，以達到料理藝術及技巧提升，並累積參賽經驗。透過本次廚藝競賽，期待能發掘新興人才，提供「ICIF 義大利國際廚藝學院」專業短期課程培訓與實習機會，讓更多優秀的餐飲從業人員實際置身義大利，體驗當地風土人情與美食美酒文化的無限美好、拓展國際視野，實現站上世界舞台的夢想。

三、主辦單位：基隆市政府/經國管理暨健康學院

協辦單位：義大利經濟貿易文化推廣辦事處/ICIF 義大利廚藝學院

四、參賽資格：

1. 高中職組：年齡須 18 歲(含)以下全國高中職學校觀光餐飲相關科系在校學生。
2. 大專職業組：年滿 18 歲至 35 歲，全國大專院校觀光餐飲相關之在校生，以及具備餐飲相關行業工作經驗之專業人士。

五、比賽資訊：

1. **初賽**：採書面審核制，**參賽作品標準配方表(含照片)**，**報名表**及**標準配方表**，詳如附件。

郵寄地址：203 基隆市復興路 313 號餐旅廚藝管理系

收件人：吳奕慈小姐

連絡電話：(02)2437-2093 分機 262

收件截止日期：109 年 02 月 27 日

入選決賽名單公告日期：109 年 03 月 06 日

(另以電子郵件方式寄出決賽相關比賽規定)。

*公佈決賽名單時，請各組選手就主辦單位指定食材擇一，做為決賽使用之食材。

2. **決賽**：以現場實際操作決選。

決賽時間：109 年 03 月 20 日(五) 08:00-17:00

決賽地點：經國管理暨健康學院志平樓三樓西餐烹飪教室/志平樓中式麵食加工教室

六、高中職組：

A、**創意手工義大利麵**：

- 請在 60 分鐘內完成作品 2 盤(每盤 1 人份)。須以西式義大利風格呈現。
- 裝盤必須用 2 個獨立主菜麵盤(需自備)。
- 比賽進場期間，操作台須放置配方表。
- 選手自帶所須食材及器具(現場僅提供指定食材**劍蝦、小卷、飛魚卵**三選一)。

B、**創意海鮮手工 Pizza**：

- 請於 60 分鐘內完成作品 2 款 8 吋 Pizza(每款 2 個，共 4 個)；(麵團重量需為 160g-200g，指定一款瑪格麗特風味 Pizza 及一款創意海鮮手工 Pizza(現場僅提供指定食材**劍蝦、小卷、飛魚卵**三選一)，其餘醬料及配料需自備。

***公布決賽名單時，同時公布選手製備麵團、食材場地及時間。**

- 裝盤必須用 4 個獨立盤子(需自備)。
- 比賽進場期間，操作台須放置配方表。

(瑪格麗特風味 Pizza 配方表及創意海鮮手工 Pizza 配方表)

七、大專職業組：

- 請在 90 分鐘內完成二道義式餐點。
 - ◎海鮮燉飯(現場只提供指定食材**劍蝦、小卷、鯖魚**三選一)。
 - ◎肉類主菜(家禽或家畜)，每道作品 2 盤(每盤 1 人份)，須以西式義大利風格呈現。
- 每道菜裝盤必須用 2 個獨立餐盤呈現(需自備)。
- 比賽進場期間，操作台須放置配方表。
- 選手自帶所須食材及器具(現場僅提供指定海鮮)。

八、競賽分數配比：

1. 書審分數配比

| | |
|--------|-----|
| 資料完整度 | 10分 |
| 食譜表編寫 | 30分 |
| 產品創意理念 | 30分 |
| 菜餚設計呈現 | 30分 |

- 裁判組：由 ICIF 義大利廚藝學院及餐飲業專業人士組成。
- 依評審分數高低，高中職組(創意手工義大利麵)錄取 24 名、高中職組(創意海鮮手工 Pizza)錄取 12 名及大專職業組錄取 12 名參賽選手進入決賽。
- 未通過初選者，不另行通知，亦不接受任何個案討論。

2. 決賽分數配比：

| | |
|--------------------|-----|
| 材料準備/Mise en place | 10分 |
| 正確的烹調技術及食材運用 | 20分 |
| 廚房管理 | 10分 |
| 擺盤/創新 | 10分 |
| 口味及質感 | 50分 |

九、獎勵辦法：

所有參賽並獲得之金、銀、銅牌得主，均可獲得贊助廠商提供之精美禮品一份，另所有獲選參加決賽選手，均頒發參賽證書。

(一) 高中職組(創意手工義大利麵)

金牌：獎牌、獎狀。

銀牌：獎牌、獎狀。

銅牌：獎牌、獎狀。

優勝：獎狀。

(二) 高中職組(創意海鮮手工 Pizza)

金牌：獎牌、獎狀。

銀牌：獎牌、獎狀。

銅牌：獎牌、獎狀。

優勝：獎狀。

(三) 大專職業組

金牌項目最高分將可獲得最高榮譽獎(壹名)

金牌：獎牌、獎狀。

銀牌：獎牌、獎狀。

銅牌：獎牌、獎狀。

優勝：獎狀。

最高榮譽獎係由 ICIF 義大利廚藝學院提供約相當於 5,950 歐元之免費課程研習。且本獎項僅限作為獲獎者赴義大利 ICIF 校本部參加廚藝短期課程/廚藝進階課程時所應付學費，須於受獎日兩年內一次使用完畢，逾期作廢，不得要求以任何形式兌換現金，並由獲獎人自行申請（詳情請洽主辦單位）。

*** ICIF 義大利國際廚藝學院有權取消、終止、修改或暫停本活動。**

十、得獎人海外研習須知：

1. 海外研習需於兩年內完成，並由「ICIF 義大利廚藝學院台灣辦事處」協助安排時間，因每年研習梯次有限，若無法配合辦事處梯次之安排及時間，視同自願放棄。
2. 海外研習期間需配合 ICIF 義大利國際廚藝學院要求，紀錄研習過程，回國後提供研習心得簡報及照片光碟，作為活動紀錄。
3. 海外研習對象限年滿 18 歲(含)以上，(請提供身分證明文件)，未成年者恕無法享有海外研習機會。
4. 若因在學、在職無法前往研習者視同自願放棄海外研習機會。
5. ICIF 義大利國際廚藝學院保留本活動變更之最終解釋權利。

2020 「ARTUSI經國盃」義顯身手國際廚藝競賽

| 個人資料 | | Personal Information | |
|----------|------------------------|------------------------------|-------------|
| 英文姓名 | English Name : | 名 First name / | 姓 Last name |
| 中文姓名 | Chinese Name : | | |
| 出生日期 | Birthday : | 年 Y / | 月 M / 日 D |
| 手機 | M-Phone: | | |
| 電子郵件 | E-Mail : | | |
| 通訊地址 | Residence Address.: | | |
| 公司/學校資料 | | Company / School Information | |
| 工作單位/學校 | Name | | |
| 地址 | Address: | | |
| 負責人/老師 | Employer / Teacher | 行動電話 | |
| | | 市 話 | |
| 推薦人資料 | | References | |
| 推薦人姓名/名稱 | Reference : | | |
| 職業/營業項目 | Occupation/ Vocation: | | |
| 住址/ | Address: | | |
| 專長/類別 | Professional/Category: | 行動電話 | |
| | | 市 話 | |
| 簽名 | Signature: | | |

黏貼處 (請浮貼)

附註：請附個人照(著廚師服)，身份證影本
，學生組須附上學生證。

Attachment : Picture (in chef uniform), copy of ID card.

經國管理暨健康學院
高中職組報名表 創意手工義大利麵

| | |
|------|--|
| 菜名 | |
| 材料 | |
| 調味料 | |
| 創意理念 | |
| 製作方法 | |

【參賽作品菜餚黏貼處】

* 決賽配方表須與此配方表相符80%以上

經國管理暨健康學院
高中職組報名表 創意海鮮手工Pizza

| | |
|------|--|
| 菜名 | |
| 材料 | |
| 調味料 | |
| 創意理念 | |
| 製作方法 | |

【參賽作品菜餚黏貼處】

* 決賽配方表須與此配方表相符80%以上

經國管理暨健康學院
大專職業組報名表 海鮮燉飯

| | |
|------|--|
| 菜名 | |
| 材料 | |
| 調味料 | |
| 創意理念 | |
| 製作方法 | |

【參賽作品菜餚黏貼處】

* 決賽配方表須與此配方表相符80%以上

經國管理暨健康學院
大專職業組報名表 肉類主菜(家禽家畜)

| | |
|------|--|
| 菜名 | |
| 材料 | |
| 調味料 | |
| 創意理念 | |
| 製作方法 | |

【參賽作品菜餚黏貼處】

* 決賽配方表須與此配方表相符80%以上