



新竹縣政府  
HsinChu County Government

# 2020第二屆TMCC

## 台灣現代創意餐飲挑戰賽

### 2020 Taiwan Modern Catering Challenge

## 競賽簡章

指導單位：教育部、新竹縣政府

承辦單位：大華科技大學餐飲管理系

協辦單位：安佳永紐、三能食品器具、大福烘焙蛋糕裝飾專門店

競賽日期：109年10月24日(星期六)

競賽地點：大華科技大學(307 新竹縣芎林鄉大華路1號)

報到處〈定一樓1樓〉

比賽場地〈學院樓1-3樓、定一樓6F國際會議廳〉

頒獎及閉幕〈定一樓6F國際會議廳〉

報名專線：03-5927700分機3201、3308

# 2020第二屆TMCC 台灣現代創意餐飲挑戰賽

## 2020 Taiwan Modern Catering Challenge

### 一、活動主旨：

大華科技大學(Ta Hwa University of Science and Technology)結合國內各高中職、大專院校和業界人士辦理第二屆台灣現代創意餐飲挑戰賽(TMCC)，本次比賽聘請各大類專業評審團蒞臨指導，二年承辦一次，採國際世廚賽計分方式，超過200位選手。藉此餐飲挑戰賽活動讓所有愛好廚藝的青年廚師們，盡情揮灑追求廚藝的熱情，秉持公平、公正、公開的精神，並展現臺灣頂尖廚藝，與世界接軌。

### 二、競賽日期、地點及報名資訊：

1. 比賽日期：109年10月24日（星期六）
2. 活動場地：報到處〈定一樓1樓〉比賽場地〈學院樓1-3樓〉  
頒獎及閉幕〈定一樓6F國際會議廳〉
3. 線上報名前需繳交報名費；除非所報項目未滿10人，否則恕不退還。
4. 報名網站：

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeV3pd2\\_1qqA9v0kp5aC0SR040ZYZpcR17RgEH9p6-9bTaIJw/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeV3pd2_1qqA9v0kp5aC0SR040ZYZpcR17RgEH9p6-9bTaIJw/viewform?usp=sf_link)



### 三、賽事當日流程：

時間	流程	地點
9:00-10:00	選手報到【需帶個人證件】	定一樓1樓
9:00-11:00	靜態擺設並完成	學院樓1-3樓
11:00-13:00	靜態評分（選手務必離場）	
13:00-14:30	作品開放	
14:00-14:30	競賽場地評審講評	
15:00-16:30	進行頒獎、閉幕	定一樓6F國際會議廳
16:00-17:00	選手作品撤離、活動結束	

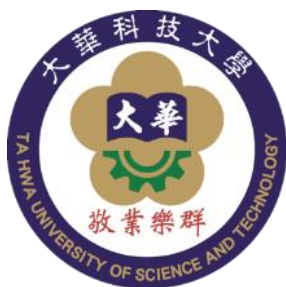
#### 四、評審團隊：

國際專業評審、國家裁判、業界專家、名校教師

#### 五、指導單位：



#### 承辦單位：



#### 六：協辦單位：



#### 七、報名方式及費用：

##### 1. 報名網址：

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeV3pd2\\_1qqA9v0kp5aC0SR040ZYZpcR17RgEH9p6-9bTaIJw/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeV3pd2_1qqA9v0kp5aC0SR040ZYZpcR17RgEH9p6-9bTaIJw/viewform?usp=sf_link)

##### 2. 電話洽詢：03-5927700分機3201

##### 3. 報名日期：即日起至 109 年 10 月 04 日止

##### 4. 報名費用：收據將在競賽當日報到時領取(非正式收據)

組別	費用
學生組	\$1000元
社會組	\$1500元

## 5. 匯款帳號：

帳戶名稱：大華科技大學餐飲管理系謝衣鵬 郵局：芎林郵局

郵局代號：700 存簿帳號：0061481-0272244

※報名費用請以匯款方式完成。

※完成匯款後，請於線上報名網站詳填匯款資料。

## 八、其他注意事項：

1. 每場賽程作品於評分、拍攝後供民眾參觀拍照，待大會宣布名次後，由參賽選手自行撤場。
2. 參賽作品有下列情況者，主辦單位得逕予取消其資格，並自負法律責任：
  - (1)抄襲、臨摹、冒名頂替他人作品者。
  - (2)曾在公開徵件比賽中得獎、發表展覽、教學過之作品。
3. 選手應同意參賽作品的錄影、照相、版權將歸主辦單位所有。
4. 凡報名參加此競賽者(即參賽者)，皆已研讀並充分瞭解本比賽之各項規定及條款要求，並且願意完全遵守本比賽之各項規定及條款要求。
5. 主辦單位有權保留終止、修改及取消此活動之權利，活動辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時補充解釋之。
6. 若有未盡事宜，以競賽大會當天公佈為主。
7. 各比賽項目，報名人數若低於 10 人，主辦單位有權則取消該項目競賽，【109/09/12 公布是否因人數未達取消該項比賽項目】。
8. 選手報到需帶個人證件, 代領者需出示本人證件及選手證件。

## 九 獎勵：

1. 學生組均設特金、金、銀、銅及佳作獎，特金、金、銀、銅得獎者頒發獎牌乙面、獎狀乙張，佳作得獎者頒發獎狀乙紙。
2. 社會組均設特金、金、銀、銅牌及佳作獎，特金、金、銀、銅得獎者頒發獎牌乙面、獎狀乙張，佳作得獎者頒發獎狀乙紙。
3. 各指導老師，頒發指導獎狀乙張（以報名資料上指導老師欄為準）。

## 十、評分方式評選作業

1. 學生組、社會組分數：

特金獎 Gold with Distinction .....	100 points/分
金獎 Gold .....	90~99 points分
銀獎 Silver .....	80~89 points/分
銅獎Bronze.....	70~79 points/分
佳作Honorable Mention.....	60~69 points/分

2. 競賽規則及評選委員評分比例如下表：

【組類別】	競賽規則	評分方式
<p><b>Class1</b>  <b>烘焙藝術展示類</b>  <b>巧克力／拉糖</b>  <b>藝術麵包／捏麵人</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以巧克力／拉糖／藝術麵包／捏麵人選擇其中一項為主要製作材料。</li> <li>2. 作品以報名該項製作技巧的工藝製作模式呈現。</li> <li>3. 所有食材必須可食用，內部不可有非可食性填裝物，可使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。</li> <li>4. 展示桌大小為60cm*45cm。</li> <li>5. 不相同種類工藝不作為評分比較。</li> <li>6. 賽前組裝準備時間為120分鐘，指定時間到選手一律離開競賽桌位。</li> <li>7. 評審可適當檢視選手作品內容及材質。</li> <li>8. 作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。</li> </ol>	<p>主題 20%            創意 20%            藝術 20%            技巧 30%            配色 10%</p>
<p><b>Class2</b>  <b>麵包創意組</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以個人做參賽報名。</li> <li>2. 外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行攜帶，不得有任何廠商或學校宣傳標章。</li> <li>3. 嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。</li> <li>4. 4種產品、每種5個共呈現20件，需準備試吃每種切5人份。</li> <li>5. 每件作品約在30-80公克。</li> </ol>	<p>主題 20%            創意 20%            藝術 20%            技巧/衛生 30%            配色 10%</p>
<p><b>Class3</b>  <b>創意果凍花</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8寸圓型，方型，梅花型，心型，星型...皆可。</li> <li>2. 作品高度不得低於5公分以下。</li> <li>3. 使用天然顏色。</li> <li>4. 製作一個作品、上面不做擠花裝飾。</li> <li>5. 自備展臺佈置，創意理念說明。</li> </ol>	<p>創意，設計感 20%            果凍透明度10%            技巧40%            顏色10%            立體20%</p>

<p><b>Class4</b> 翻糖蛋糕裝飾展示</p>	<p>1. 以個人賽靜態模式進行。</p> <p>2. 作品規格為60cm*45cm以內，高60cm以內。</p>	
<p>A 組社會組、大專組</p>	<p>3. 作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。</p>	<p>主題 20%</p> <p>創意 20%</p> <p>整體 20%</p> <p>技巧 30%</p> <p>配色 10%</p>
<p>B 高中職組</p>	<p>4. 蛋糕內部可以保麗龍替代，其裝飾部份，除支架例外，必須是可食用的。</p> <p>5. 蛋糕外觀材質需為翻糖披覆加工。</p> <p>6. 展示桌大小為60cm*45cm。</p> <p>7. 需展台布置及作品主題標示，現場不提供電源。</p>	
<p><b>Class5</b> 杏仁膏捏造型 蛋糕裝飾</p>	<p>1. 以個人賽靜態模式進行。</p> <p>2. 作品規格為45cm*45cm以內，高60cm以內。</p> <p>3. 作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。</p> <p>4. 蛋糕是由手工完全裝飾，所有的布置與支架例外，其裝飾必須是可食用的。</p> <p>5. 蛋糕外觀材質需為杏仁膏披覆加工，內部需有8吋以上可食蛋糕體，形狀不拘。</p> <p>6. 展示桌大小為60cm*45cm。</p> <p>7. 需展台布置及作品主題標示，現場不提供電源。</p>	<p>主題 20%</p> <p>創意 20%</p> <p>整體 20%</p> <p>技巧 30%</p> <p>配色 10%</p>
<p><b>Class6</b> 三層結婚蛋糕</p>	<p>1. 三層可使用保麗龍為蛋糕主體。</p> <p>2. 可用奶油霜飾擠花或翻糖披覆、拉線或擠花、人偶捏塑搭配方式製作。</p> <p>3. 蛋糕體上面除了糖花可用細條支架支撐(支架不得外露)，其餘不得使用非可食性物品填充在蛋糕裝飾上。</p> <p>4. 展桌長寬60cm*90cm，高度需40cm以上</p> <p>5. 需展台布置及作品主題標示，現場不提供電源。</p>	<p>主題 20%</p> <p>創意 20%</p> <p>整體 20%</p> <p>技巧 30%</p> <p>配色 10%</p>

<p style="text-align: center;"><b>Class7</b> <b>西式盤飾甜點</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以個人賽靜態模式製作兩種10吋西式盤飾甜點，每種各分一盤。</li> <li>2. 需展台布置、主題說明、食譜及製作流程表。</li> <li>3. 需自備試吃小盤、放上兩款甜點主體給評審品評。</li> <li>4. 展示桌大小為60cm*45cm。</li> <li>5. 甜點擺飾外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行攜帶，不得有任何廠商或學校宣傳標章。</li> <li>6. 嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。</li> </ol>	<p>主題 20% 創意 20% 整體 20% 技巧/衛生 30% 配色 10%</p>
<p style="text-align: center;"><b>Class8</b> <b>造型馬卡龍（靜態）</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 馬卡龍(4種創意性馬卡龍，每種2個以上展示，夾4種不同餡料，大小與造型自由發揮，展示主題自由選擇。)</li> <li>2. 需附上創作理念及中文配方表，自行準備展示設置及裝飾。</li> </ol>	<p>配色20% 技術30% 藝術30% 口味20%</p>
<p style="text-align: center;"><b>Class9</b> <b>糖霜餅乾(靜態)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餅乾造型不拘，大小為10cm*10cm 範圍內。</li> <li>2. 五種款式，每款三片。</li> <li>3. 需展台佈置，佈置大小為40*50cm。</li> </ol>	<p>配色20% 技術30% 藝術30% 口味20%</p>
<p style="text-align: center;"><b>Class10</b> <b>創意藝術果雕雕刻（靜態）</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱；作品必預是立體及多角度的；主題非暴力的；設計必預是優美、精細、平和及歡欣的。</li> <li>2. 食材的選擇，色彩的和諧(包括果皮及果肉)及其展現能力均非常重要。</li> <li>3. 作品需給人的好的印象；原創及有創意的，並能展現出創新的雕刻技術，可用於宴會上。</li> <li>4. 結構技術、運用及手藝，精確的手工，正確的組合及精細的接駁。</li> <li>5. 展台大小為60*90公分。</li> </ol>	<p>主題 20% 創意 20% 整體 20% 技巧/衛生 40%</p>

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※本次比賽為開放空間，請參賽自行注意個人之隨身行李及貴重物品，大會不負保管責任。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。